

## Menús

de 04/09/2023 a 29/09/2023

**setembro 2023**

Luns	Martes	Mércores	Xoves	Venres
04	05	06	07	08
11 1º prato: Ensalada mixta. 2º prato: Macarróns con carne. Sobremesa: Froita.	12 1º prato: Crema de cenoria. 2º prato: Chipiróns con arroz. Sobremesa: Froita.	13 1º prato: Ensalada de pasta. 2º prato: Rabas con tomate. Sobremesa: logur.	14 1º prato: Coliflor con patacas. 2º prato: Costilla de porco con ensalada. Froita: Froita.	15 1º prato: Ensaladilla rusa. 2º prato: Lomo rebozado. Sobremesa: Froita.
18 1º prato: Ovos recheos. 2º prato: Guiso de carne. Sobremesa: Froita.	19 1º prato: Fabada. 2º prato: Filete de merluza con ensalada. Sobremesa: logur.	20 1º prato: Ensalada de outono. 2º prato: Polo con patacas fritidas. Sobremesa: Froita.	21 1º prato: Menestra de verduras. 2º prato: Filete de tenreira con tomate. Sobremesa: Froita.	22 1º prato: Entremés. 2º prato: Espaguetes con carne. Sobremesa: logur.
25 1º prato: Lentellas. 2º prato: Lomo adobado con arroz branco. Sobremesa: Froita.	26 1º prato: Pasta con champiñóns e gambas. 2º prato: Varitas con tomate. Sobremesa: Froita.	27 1º prato: Sopa de fideos. 2º prato: Tortilla con pementos. Sobremesa: logur.	28 1º prato: Xudias con chourizo. 2º prato: Merluza en salsa verde. Sobremesa: Froita.	29 1º prato: Ensalada mixta. 2º prato: Margaritas con carne. Sobremesa: Froita.

Baralla (Santa María Madanela), 4 de setembro de 2023

O director do centro

Jorge Vázquez Fraga