



Menús

de 29/09/2014 a 31/10/2014

setembro 2014

Luns	Martes	Mércores	Xoves	Venres
29 Rabas con salada. Espirais con carne. logur.	30 Sopa de estrelas. Bistec con patacas e tomate. Froita.	01 Fabada Asturiana. Peixe con guarnición. logur.	02 Crema de cabaza. Paella de polo. Froita.	03 Menestra con bacon. Peixe ao forno con pataca. Froita.

outubro 2014

Luns	Martes	Mércores	Xoves	Venres
06 Lentellas estofadas. Sardinitas con pataca cocida. logur.	07 Sopa Fideos. Carne asada con patacas fritas e tomate. Froita.	08 Caldo Galego. Peixe con guarnición. logur.	09 Crema de porros. Lasaña de carne. Froita.	10 Salada de pasta. Garavanzos con bacallao. Froita.
13 Rabas con salada. Espirais con carne. logur.	14 Sopa de estrelas. Bistec con patacas e tomate. Froita.	15 Fabada Asturiana. Peixe con guarnición. logur.	16 Crema de cabaza. Paella de polo. Froita.	17 Menestra con bacon. Peixe ao forno con pataca. Froita.
20 Calamar con salada. Espaguetis boloñesa. logur.	21 Crema de verduras. Tortilla de patacas con salada Froita.	22 Caldo galego. Peixe con verdura. logur.	23 Sopa de letras. Polo con patacas fritas e tomate. Froita.	24 Xudías con cenoria, xamón e chourizo. Peixe con patacas. Xeado.
27 Crema de cenoria. Fideuá con costela. logur.	28 Sopa de peixe. Churrasco con patacas fritas e tomate. Froita.	29 Callos á galega. Peixe con guarnición. logur.	30 Brécol con cenoria. Polo/Albóndigas con arroz blanco e tomate. Froita.	31 <i>Lentellas estofadas. Peixe con guarnición - Froita.</i>

Ares (San Xosé), 3 de outubro de 2014

A directora do centro


María Blanca Cortizas Gómez

