

Menús

de 07/10/2024 a 01/11/2024

outubro 2024

Luns	Martes	Mércores	Xoves	Venres
07: Crema de cenorias Arroz c/ ovos e salchichas logur	08: Xudías c/xamón Bacallao ao forno Froita	09: Sopa Cocido Xeado	10: Lentellas Tortilla española c/ pavo Froita	11: Ensalada mediterránea Lasaña logur
14: Tortilla rechea Macarróns c/atún Froita	15: Fabada Merluza en salsa Froita	16: Croquetas c/ensalada Arroz c/polo Froita	17: Ensalada mixta Xamón asado c/patacas logur	18: Ensaladilla de arroz Pastel de carne Froita
21: Ensalada napolitana Terneira c/fideos logur	22: Crema de verduras Albóndigas c/arroz Froita	23: Potaxe Salmón a prancha c/brócoli Froita	24: Empanada de xamón e queixo Ternera asada c/guarnición Froita	25: Lentellas Pizza Froita
28: Sopa de pasta Revolto de bacallao Froita	29: Crema de cenoria Xudías c/ovos e chourizo logur	30: Ensalada mediterránea Polo asado c/patacas panadeira logur	31:	01:

Portas (Santa María), 27 de setembro de 2024

O director do centro

Luis Villaverde Platas