

MENU CENTRO DE DÍA FEBREIRO 2.021

	LUNS	MARTES	MÉRCORES	XOVES	VENRES
1ª Semana					
	01-feb	02-feb	03-feb	04-feb	05-feb
2ª Semana	CREMA DE CABACIÑA	ENSALADA MIXTA OU CREMA DE VERDURIÑAS	CALDO GALEGO CON FABAS	CREMA DE COLIFLOR E CENORIA	MINESTRA SALTEADA
	ARROZ Á MILANESA	PESCADA CON PATACA	CORDON BLUE CON ENSALADA OU TOROS DE TOMATE FRESCO	LOMBO CON PASTA	SALMÓN A PRANCHA CON PATACA
	FROITA	FROITA	FROITA	FROITA	FROITA
	08-feb	09-feb	10-feb	11-feb	12-feb
3ª Semana	CHÍCHAROS CON XAMÓN	SOPA DE PIÑÓN	XUDIAS CON OVO RELADO	POTAXE DE GARAVANZOS CON BERZA	ENSALADA MEDITERRÁNEA (CON ATÚN) OU CREMA DE CABACIN
	PESCADA Á GALEGA CON PATACA	PEITUGA DE POLO Á PRANCHA CON ENSALADA OU TOROS DE TOMATE	TENREIRA CON ARROZ	PEIXE Á ROMANA CON ENSALADA OU PATACA COCIDA	ESPAGUETE CARBONARA OU CON CARNE GUISADA
	FROITA	FROITA	FROITA	FROITA	FROITA
	15-feb	16-feb	17-feb	18-feb	19-feb
4ª Semana	CREMA DE CENORIA	SOPA DE COCIDO	PISTO CON OVO	LENTELLAS ESTUFADAS	RAVIOLIS GRATINADOS
	ARROZ CON BACALLAU	COCIDO GALEGO	PESCADA Ó FORNO CON PATACA	PAVO ESTUFADO CON VERDURIÑAS	PESCADA Á ROMANA CON ENSALADA OU TOROS DE TOMATE
	FROITA	FROITA	FROITA	FROITA	FROITA
	22-feb	23-feb	24-feb	25-feb	26-feb
5ª Semana	ENSALADA GREGA CON QUEIXO	ARROZ VEXETAL	CREMA DE VERDURAS	FABADA VEXETAL	CREMA DE CABAZA
	ESTUFADO DE TENREIRA CON ARROZ	PEIXE CON ENSALADA OU VERDURIÑAS COCIDAS	PASTA BOLOÑESA	PAELLA DE PEIXE E MARISCO	XAMÓN ASADO CON PATACA ASADA
	FROITA	FROITA	FROITA	FROITA	FROITA