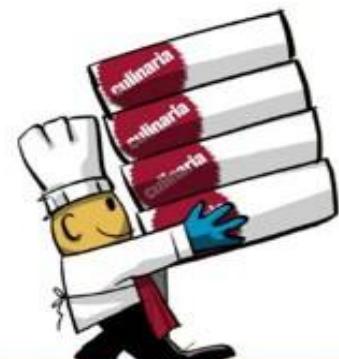


# Culinaria

## SETEMBRO 2023

### Menú Enteiro BRIÓN



**iuns / lunes**



**martes**



**mércores / miércoles**



**xoves / jueves**



**venues / viernes**



1 Menestra tricolor

2 Pescado rebozado con arroz

3 Iogur

4 Refogado de verduras

5 Crema de cenorias

6 Sopa de fideos

7 Sopa de estrelas

8 Chícharos con ovo

9 Milanesa de polo con patacas

10 Pavo con arroz

11 Salmón con patacas e verduras

12 Xamoniño de polo con patacas e xudías

13 Paxariñas con abadexo

14 Iogur

15 Froita de tempada

16 Iogur

17 Froita de tempada

18 Iogur

19 Pasta con brócoli e cenorias

20 Crema de alipoporro

21 Sopa cuscus

22 Potaxe de garavanzos con verduras

23 Sopa de letras

24 Tortilla de patacas

25 Muslo de polo con pisto e arroz

26 Pescada á romana con patacas e xudías

27 Pasta con carne

28 Bacallau con patacas e tomate

29 Iogur

30 Froita de tempada

31 Iogur

32 Froita de tempada

33 Iogur

34 Sopa de estrelas con cabaciña

35 Crema de coliflor e cenoria

36 Sopa chuvia

37 Lentellas vexetais

38 Menestra tricolor

39 Estufado de pavo con patacas e pementos

40 Xamón braseado con arroz

41 Albóndegas de peixe con patacas e verduras

42 Polo ao forno con patacas e tomate

43 Macarróns con atún

44 Iogur

45 Froita de tempada

46 Iogur

47 Froita de tempada

48 Iogur

49 Crema de verduras

50 Xudías salteadas

51 FESTIVO

52 Sopa cuscus con cenoria

53 Fabas vexetáis

54 Tortilla de pataca con cenorias baby

55 Paella de polo

56 FESTIVO

57 Tenreira con patacas e verduras

58 Pasta con bacallau

59 Iogur

60 Froita de tempada

61 Froita de tempada

62 Iogur

# Culinaria

## SETEMBRO 2023

### Menú Triturado BRIÓN



**iuns / lunes**



**martes**



**mércores / miércoles**



**xoves / jueves**



**venues / viernes**



4  
Puré de pavo con cabaza, cebola, tomate, aloporro, patata e aceite de oliva

Iogur natural

5  
Puré de polo, cenoria, chicharos, cabaciña, tomate, cebola, arroz e aceite de oliva

Puré de froitas

6  
Puré de pescada con lentella, cabaciña, cabaza, tomate, cebola, pataca e aceite de oliva

Iogur natural

7  
Puré de tenreira con xudías, cabaza, cenoria, aloporro, arroz e aceite de oliva

Puré de froitas

8  
Puré de pescada con cabaza, cenoria, aloporro, pataca e aceite de oliva

Iogur natural

11  
Puré de tenreira con cenorias, xudías, patacas e aceite de oliva

Iogur natural

12  
Puré de pavo con cabaciña, cabaza, xudías, arroz e aceite de oliva

Puré de froitas

13  
Puré de bacallau e fogonero con lentella, cabaciña, cenoria, cebola, patata e aceite de oliva

Iogur natural

14  
Puré de polo con xudías, aloporro, tomate, pataca e aceite de oliva

Puré de froitas

15  
Puré de pescada con xudías, cenoria, cebola, pataca e aceite de oliva

Iogur natural

18  
Puré de pavo con cabaciña, cenorias, cabaza, patata e aceite de oliva

Iogur natural

19  
Puré de polo con chicharos, cenorias, aloporro, arroz e aceite de oliva

Puré de froitas

20  
Puré de bacallau e fogonero con xudia, patata, cabaza e aceite de oliva

Iogur natural

21  
Puré de tenreira con xudías, cabaciña, cabaza, patata e aceite de oliva

Puré de froitas

22  
Puré de pescada con cabaza, cenoria, aloporro, pataca e aceite de oliva

Iogur natural

25  
Puré de tenreira con xudías, cenorias, chicharos, patata e aceite de oliva

Iogur natural

26  
Puré de pavo con chicharos, cenoria, cabaciña, patata e aceite de oliva

Puré de froitas

27  
FESTIVO

28  
Puré de polo, cabaza, cabaciña, cenoria, patata e aceite de oliva

Puré de froitas

29  
Puré de pescada con xudía, aloporro, pataca e aceite de oliva

Iogur natural

Parque Empresarial,  
Área 33  
36540 Silleda  
Pontevedra



Vº Bº Nutrición  
María José Maceira Franqueiro  
Col. Nº:GA00169

teléfono de atención ao cliente:

**986 094 014**