

# Culinaria

## NOVEMBRO 2023

### Menú Enteiro BRIÓN


**iuns / lunes**

**martes**

**mércores / miércoles**

**xoves / jueves**

**venues / viernes**

**FESTIVO**
**6**  
Pasta con brócoli e cenoria  
Bacallau con patacas e allada  
Iogur de soia

**7**  
Crema de alipoporro  
Muslo de polo con pisto e arroz  
Froita de tempada

**8**  
Sopa cuscus  
Pescada á romana con patacas e xudías  
Iogur de soia

**9**  
Crema de lentellas  
Pasta con carne  
Froita de tempada

**10**  
Empanada caseira de carne  
Tortilla de pataca  
Biscoito de magosto

**13**  
Sopa de estrelas con cabaciña  
Pavo con patacas e chícharos  
Iogur de soia

**14**  
Crema de coliflor e cenoria  
Xamón braseado con arroz  
Froita de tempada

**15**  
Sopa chuvia  
Bacallau con patacas e verduras  
Iogur de soia

**16**  
Lentellas vexetais  
Polo ao forno con patacas e tomate  
Froita de tempada

**17**  
Menestra tricor  
Pasta con peixe (salmón e pescada)  
Iogur de soia

**20**  
Crema de verduras  
Tortilla de pataca con cenorias baby  
Iogur de soia

**21**  
Xudías salteadas  
Paella de polo  
Froita de tempada

**22**  
Empanada caseira de carne  
Pescada á romana con patacas e brócoli  
Iogur de soia

**23**  
Sopa cuscus con cenoria  
Tenreira con patacas e verduras  
Froita de tempada

**24**  
Fabas vexetais  
Pasta con bacallau  
Iogur de soia

**27**  
Sopa de estrelas  
Brecol con ovo e patacas  
Iogur de soia

**28**  
Chícharos con ovo  
Albóndegas con arroz  
Froita de tempada

**29**  
Crema de xudias e cenorias  
Fideúa con rape  
Iogur de soia

**30**  
Sopa de letras  
Xamonciños de polo con patacas e xudías  
Froita de tempada

# Culinaria

## NOVEMBRO 2023

### Menú Enteiro BRIÓN

ALERXIA A PLV



iuns / lunes

martes

mércores / miércoles

xoves / jueves

venues / viernes



FESTIVO



Pasta con brócoli e cenoria

Crema de alipoporro

Sopa cuscus

Crema de lentellas

Empanada caseira de carne

Bacallau con patacas e allada

Muslo de polo con pisto e arroz

Pescada á romana con patacas e xudías

Pasta con carne

Tortilla de pataca

Iogur de soia

Froita de tempada

Iogur de soia

Froita de tempada

Biscoito de magosto



Sopa de estrelas con cabaciña

Crema de coliflor e cenoria

Sopa chuvia

Lentellas vexetais

Menestra tricor

Pavo con patacas e chícharos

Xamón braseado con arroz

Bacallau con patacas e verduras

Polo ao forno con patacas e tomate

Pasta con peixe (salmón e pescada)

Iogur de soia

Froita de tempada

Iogur de soia

Froita de tempada

Iogur de soia



Crema de verduras

Xudías salteadas

Empanada caseira de carne

Sopa cuscus con cenoria

Fabas vexetais

Tortilla de pataca con cenorias baby

Paella de polo

Pescada á romana con patacas e brócoli

Tenreira con patacas e verduras

Pasta con bacallau

Iogur de soia

Froita de tempada

Iogur de soia

Froita de tempada

Iogur de soia



Sopa de estrelas

Chícharos con ovo

Crema de xudias e cenorias

Sopa de letras

Brecol con ovo e patacas

Albóndegas con arroz

Fideúa con rape

Xamonciños de polo con patacas e xudías

Froita de tempada

Iogur de soia

Froita de tempada

Iogur de soia

Froita de tempada

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**

# Culinaria

## NOVEMBRO 2023

### Menú Triturado BRIÓN



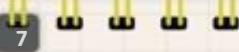
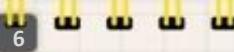
iuns / lunes

martes

mércores / miércoles

xoves / jueves

venues / viernes



Puré de tenreira con  
cenorías, xudías, patatas  
e aceite de oliva

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

Puré de bacallau con  
lentella, cabaciña, cenoria,  
cebola, pataca e aceite de  
oliva

Puré de polo con xudías,  
alloporro, tomate, pataca  
e aceite de oliva

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

Iogur natural

Puré de froita

Iogur natural

Puré de froita

Iogur natural

Puré de pavo con cabaciña,  
cenorías, cabaza, pataca e  
aceite de oliva

Puré de polo con chícharos,  
cenoria, alloporro, arroz e  
aceite de oliva

Puré de bacallau con  
xudía, pataca, cabaza e  
aceite de oliva

Puré de tenreira con  
xudías, cabaciña, cabaza,  
pataca e aceite de oliva

Puré de pescada con  
cabaza, cenoria,  
alloporro, pataca e aceite  
de oliva

Iogur natural

Puré de froita

Iogur natural

Puré de froita

Iogur natural

Puré de tenreira con  
xudías, cenorías,  
chícharos, pataca e aceite  
de oliva

Puré de pavo con chícharos,  
cenoria, cabaciña,  
pataca e aceite de oliva

Puré de pescada con  
cabaciña, cabaza,  
alloporro, arroz e aceite  
de oliva

Puré de polo con cabaza,  
cabaciña, cenorías,  
alloporro, pataca e aceite  
de oliva

Puré de pescada con  
xudías, alloporro, pataca  
e aceite de oliva

Iogur natural

Puré de froita

Iogur natural

Puré de froita

Iogur natural

Puré de tenreira con  
xudías, cenorías,  
chícharos, pataca e aceite  
de oliva

Puré de pavo con cabaza,  
cenoria, patacas e aceite  
de oliva

Puré de bacallao e  
fogonero con cabaciña,  
tomate, cenoria,  
alloporro, pataca e aceite  
de oliva

Puré de polo con xudías,  
patacas, cabaza e aceite  
de oliva

Puré de froita

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**