

Culinaria

XANEIRO 2024

Menú Enteiro BRIÓN



luns / lunes

martes

mércores / miércoles

xoves / jueves

venues / viernes

1

FESTIVO

Crema de aloporro

Muslo de polo con pisto e arroz

Froita de tempada

Sopa cuscus

Pescada á romana con patacas e xudías

Iogur

Crema de lentellas

Pasta con carne

Froita de tempada

8

Sopa de estrelas con cabaciña

Ovos duros con xudías e allada

Iogur

9

Crema de coliflor e cenoria

Xamón braseado con arroz

Froita de tempada

10

Sopa chuvia

Albóndegas de peixe con patacas e verduras

Iogur

11

Lentellas vexetais

Polo ao forno con patacas e tomate

Froita de tempada

12

Menestra tricor

Pasta con peixe (salmón e pescada)

Iogur

15

Crema de verduras

Tortilla de pataca con cenorias baby

Iogur

16

Xudías salteadas

Paella de polo

Froita de tempada

17

Empanada de carne

Pescada á romana con patacas e brócoli

Iogur

18

Sopa cuscus con cenoria

Tenreira con patacas e verduras

Froita de tempada

19

Fabas vexetais

Pasta con bacallau

Iogur

22

Sopa de estrelas

Brócoli con ovo e patacas

Iogur

23

Chícharos con ovo

Albóndegas con arroz

Froita de tempada

24

Crema de xudías e cenorias

Fideuá con rape

Iogur

25

Sopa de letras

Xamonciños de polo con patacas e xudías

Froita de tempada

26

Salteado de verduras

Pescada en salsa con cachelos

Iogur

29

Crema de cenorias

Pasta con brócoli e ovo

Iogur

30

Xudías guisadas

Raxo con patacas e pementos

Froita de tempada

31

Potaxe de garavanzos

Bacallau con patacas e tomate

Iogur

Culinaria

XANEIRO 2024

Menú Enteiro BRIÓN

ALERXIA A PLV



iuns / lunes

martes

mércores / miércoles

xoves / jueves

venues / viernes

1

FESTIVO

Crema de aloporro

Muslo de polo con pisto e arroz

Froita de tempada

Sopa cuscus

Pescada á romana con patacas e xudías

Iogur de soia

Crema de lentellas

Pasta con carne

Froita de tempada

5

8

Sopa de estrelas con cabaciña

Ovos duros con xudías e allada

Iogur de soia

9

Crema de coliflor e cenoria

Xamón braseado con arroz

Froita de tempada

10

Sopa chuvia

Albóndegas caseiras de peixe con patacas e verduras

Iogur de soia

11

Lentellas vexetais

Polo ao forno con patacas e tomate

Froita de tempada

12

Menestra tricor

Pasta con peixe (salmón e pescada)

Iogur de soia

15

Crema de verduras

Tortilla de pataca con cenorias baby

Iogur de soia

16

Xudías salteadas

Paella de polo

Froita de tempada

17

Empanada caseira de carne

Pescada á romana con patacas e brócoli

Iogur de soia

18

Sopa cuscus con cenoria

Tenreira con patacas e verduras

Froita de tempada

19

Fabas vexetais

Pasta con bacallau

Iogur de soia

22

Sopa de estrelas

Brócoli con ovo e patacas

Iogur de soia

23

Chícharos con ovo

Albóndegas con arroz

Froita de tempada

24

Crema de xudías e cenorias

Fideuá con rape

Iogur de soia

25

Sopa de letras

Xamonciños de polo con patacas e xudías

Froita de tempada

26

Salteado de verduras

Pescada en salsa con cachelos

Iogur de soia

29

Crema de cenorias

Pasta con brócoli e ovo

Iogur de soia

30

Xudías guisadas

Raxo con patacas e pementos

Froita de tempada

31

Potaxe de garavanzos

Bacallau con patacas e tomate

Iogur de soia

Culinaria

XANEIRO 2024

Menú Triturado BRIÓN



luns / lunes

martes

mércores / miércoles

xoves / jueves

venues / viernes

1

FESTIVO

2

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

Puré de froita

3

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

Iogur natural

4

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

Puré de froita

5

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

Iogur natural

8

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

Iogur natural

9

Puré de polo con chícharos, cenorias, aloporro, arroz e aceite de oliva

Puré de froita

10

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

Iogur natural

11

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

Puré de froita

12

Puré de pescada con xudías, cabaciña, cabaza, aloporro, pataca e aceite de oliva

Iogur natural

15

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

Iogur natural

16

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

Puré de froita

17

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

Iogur natural

18

Puré de polo con cabaza, cabaciña, cenorias, aloporro, pataca e aceite de oliva

Puré de froita

19

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

Iogur natural

22

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

Iogur natural

23

Puré de pavo con cabaza, cenorias, pataca e aceite de oliva

Puré de froita

24

Puré de bacallau con cabaciña, tomate, cenoria, aloporro, pataca e aceite de oliva

Iogur natural

25

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

Puré de froita

26

Puré de pescada con arroz, xudías, cenorias, cabaciña e aceite de oliva

Iogur natural

29

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

Iogur natural

30

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

Puré de froita

31

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

Iogur natural