

Culinaria

FEBREIRO 2024

Menú Enteiro BRIÓN



iuns / lunes



martes



mércores / miércoles



xoves / jueves



venues / viernes



5 Crema de espinacas

Tortilla con pavo e verduriñas

Iogur

Sopa de vexetais

Tortilla de pataca con chícharos

Iogur

Sopa de pasta

Ovos duros con xudías e allada

Iogur

Pasta con brócoli e cenoria

Tortilla de patacas

Iogur

6 Caldo galego

Milanesa de polo con arroz e verduras

Froita de tempada

Empanada de atún

Carne con patacas e cenorias

Froita de tempada

Refogado de verduras

Milanesa de polo con patacas

Froita de tempada

7 Crema de cabaciña e mazá

Pasta con verduras e bacalao

Iogur

Crema de garavanzos

Fideúa con rape

Iogur

Caldo de verduras

Paxariñas con abadexo

Iogur

Sopa cucus

Pescada á romana con patacas e xudias

Iogur

8 Crema de espinacas

Arroz con polo e verduras

Froita de tempada

Sopa xuliana

Pavo con patacas e chícharos

Froita de tempada

Doce de entroido

9 Sopa de verduras

Pescada á romana con tomate

Iogur

Fideuá vexetal

Pescada en salsa con cachelos



Doce de entroido

12 Sopa de vexetais

Tortilla de pataca con chícharos

Iogur

13 Sopa de fideos

Ovos duros con xudías e allada

Iogur

14 Sopa de brócoli

Tortilla de patacas

Iogur

15 Sopa de arroz

Milanesa de polo con patacas

Iogur

16 Sopa de fideos

Paxariñas con abadexo

Iogur

17 Salmón con patacas e verduras

Pescada á romana con patacas e xudias

Iogur

18 Crema de cenorias

Arroz con polo

Iogur

19 Crema de lentellas

Froita de tempada

Iogur

20 Crema de alipoporo

Muslo de polo con pisto e arroz

Iogur

21 Crema de cebolla

Paxariñas con abadexo

Iogur

22 Crema de abadejo

Pescada á romana con patacas e xudias

Iogur

23 Crema de patacas

Froita de tempada

Iogur

24 Crema de xudias

Paxariñas con abadexo

Iogur

25 Crema de xudias

Pescada á romana con patacas e xudias

Iogur

26 Crema de xudias

Froita de tempada

Iogur

27 Crema de xudias

Paxariñas con abadexo

Iogur

28 Crema de xudias

Pescada á romana con patacas e xudias

Iogur

29 Crema de xudias

Froita de tempada

Iogur

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

FEBREIRO 2024

Menú Enteiro BRIÓN

SEN ARROZ



iuns / lunes

martes

mércores / miércoles

xoves / jueves

venues / viernes



Crema de cabaza

Caldo galego

Crema de cabaciña e mazá

Crema de espinacas

Sopa de verduras

Tortilla con pavo e verduriñas

Milanesa de polo con patacas e verduras

Pasta con verduras e bacalao

Polo con verduras patacas

Pescada á romana con tomate

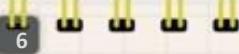
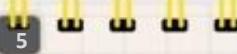
Iogur

Froita de tempada

Iogur

Froita de tempada

Iogur



Crema de cabaza

Caldo galego

Crema de cabaciña e mazá

Sopa xuliana

Fideuá vexetal

Tortilla con pavo e verduriñas

Milanesa de polo con patacas e verduras

Pasta con verduras e bacalao

Pavo con patacas e chícharos

Pescada en salsa con cachelos

Iogur

Froita de tempada

Iogur

Froita de tempada

Doce de entroido



Sopa de vexetais

Empanada de atún

Crema de garavanzos

Salteado de verduras

Crema de brócoli

Tortilla de pataca con chícharos

Carne con patacas e cenorias

Fideuá con rape

Xamonciños de polo con patacas

Pescada á romana con patacas

Iogur

Froita de tempada

Iogur

Froita de tempada

Iogur



Sopa de pasta

Refogado de verduras

Caldo de verduras

Crema de cenorias

Sopa de fideos

Ovos duros con xudías e allada

Milanesa de polo con patacas

Paxariñas con abadexo

Pavo con patacas

Salmón con patacas e verduras

Iogur

Froita de tempada

Iogur

Froita de tempada

Iogur



Pasta con brócoli e cenoria

Crema de aloporro

Sopa cuscus

Crema de lentellas

Tortilla de patacas

Muslo de polo con pisto e patacas

Pescada á romana con patacas e xudias

Pasta con carne

Iogur

Froita de tempada

Iogur

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

FEBREIRO 2024

Menú Triturado BRIÓN



iuns / lunes

martes

mércores / miércoles

xoves / jueves

venues / viernes



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

Iogur natural



Puré de polo con cabaciña, cenorias, tomate, cebola, pataca e aceite de oliva

Puré de froita



Puré de bacallau con chicharos, cenorias, xudia, cebola, patacas e aceite de oliva

Iogur natural



Puré de tenreira con arroz, cabaza, cabaciña, cenorias, aloporro e aceite de oliva

Puré de froita



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

Iogur natural



Puré de pavo con xudías, cenorias, chicharos, cebola, arroz e aceite de oliva

Iogur natural



Puré de polo con xudía, cenoria, tomate, cebola, patacas e aceite de oliva

Puré de froita



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

Iogur natural



Puré de tenreira con cenoria, xudías, pataca e aceite de oliva

Puré de froita



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

Iogur natural



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

Iogur natural



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

Puré de froita



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

Iogur natural



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

Puré de froita



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

Iogur natural



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

Iogur natural



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

Puré de froita



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

Iogur natural



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

Puré de froita



teléfono de atención ao cliente:

986 094 014

Parque Empresarial,
Área 33
36540 Silleda
Pontevedra

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

