

Culinaria

ABRIL 2024

Menú Enteiro BRIÓN



luns / lunes

1 Sopa xuliana
Brócoli con ovo e pataca
Iogur

martes

2 Crema de cabaza
Milanesa de polo con arroz e verduras
Froita de tempada

mércores / miércoles

3 Caldo galego
Pasta con verduras e bacallau
Iogur

xoves / jueves

4 Crema de cabaciña e mazá
Pavo con patacas e chícharos
Froita de tempada

venues / viernes

5 Fideuá vexetal
Pescada en salsa con cachelos
Iogur

8 Sopa de vexetais
Tortilla de pataca con chícharos
Iogur

9 Empanada de atún
Carne con patacas e cenorías
Froita de tempada

10 Crema de garavanzos
Fideuá con rape
Iogur

11 Salteado de verduras
Xamonciños de polo con patacas
Froita de tempada

12 Crema de brócoli
Pescada á romana con arroz
Iogur

15 Sopa de pasta
Ovos duros con xudías e allada
Iogur

16 Refogado de verduras
Milanesa de polo con patacas
Froita de tempada

17 Caldo de verduras
Paxariñas con abadexo
Iogur

18 Crema de cenorías
Arroz con pavo
Froita de tempada

19 Sopa de fideos
Salmón con patacas e verduras
Iogur

22 Crema de alipoporro
Pasta con carne
Iogur

23 Lentellas vexetais
Tortilla de patacas
Froita de tempada

24 Empanada de carne
Pescada á romana con patacas e xudías
Iogur

25 Crema de espinacas
Muslo de polo con pisto e arroz
Froita de tempada

26 Sopa de estrelas con cabaciña
Pescada á galega
Iogur

29 Sopa cuscus
Tortilla de pataca con cenorías baby
Iogur

30 Menestra tricolor
Xamón braseado con arroz
Froita de tempada



Culinaria

ABRIL 2024

Menú Enteiro BRIÓN

SEN ARROZ



iuns / lunes



Sopa xuliana

Brócoli con ovo e pataca

Iogur

Sopa de vexetais

Tortilla de pataca con chícharos

Iogur

Sopa de pasta

Ovos duros con xudías e allada

Iogur

Crema de alipoporro

Pasta con carne

Iogur

Sopa cuscus

Tortilla de pataca con cenorías baby

Iogur

martes

Crema de cabaza

Milanesa de polo con patacas e verduras

Froita de tempada

Empanada de atún

Carne con patacas e cenorías

Froita de tempada

Refogado de verduras

Milanesa de polo con patacas

Froita de tempada

Lentellas vexetais

Tortilla de patacas

Froita de tempada

Menestra tricor

Xamón braseado con patacas

Froita de tempada

mércores / miércoles

Caldo galego

Pasta con verduras e bacallau

Iogur

Crema de garavanzos

Fideuá con rape

Iogur

Caldo de verduras

Paxariñas con abadexo

Iogur

Empanada de carne

Pescada á romana con patacas e xudías

Iogur

Crema de espinacas

xoves / jueves

Crema de cabaciña e mazá

Pavo con patacas e chícharos

Froita de tempada

Salteado de verduras

Xamonciños de polo con patacas

Froita de tempada

Crema de cenorías

Pataquiñas con pavo

Froita de tempada

Crema de estrelas con cabaciña

Muslo de polo con pisto e patacas

Froita de tempada

Sopa de fideos

Salmón con patacas e verduras

Sopa de estrelas con cabaciña

Pescada á galega

Iogur

venues / viernes

Fideuá vexetal

Pescada en salsa con cachelos

Iogur

Crema de brócoli

Pescada á romana con patacas

Iogur

Sopa de fideos

Salmón con patacas e verduras

Iogur

Sopa de estrelas con cabaciña

Pescada á galega

Iogur



Culinaria

ABRIL 2024

Menú Triturado BRIÓN



luns / lunes

1

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

Iogur natural

8

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

Iogur natural

15

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

Iogur natural

22

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

Iogur natural

29

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

Iogur natural

martes

2

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

Puré de froita

9

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

Puré de froita

16

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

Puré de froita

23

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

Puré de froita

mércores / miércoles

3

Puré de bacallau con chícharos, cenorias, xudías, cebola, patacas e aceite de oliva

Iogur natural

10

Puré de bacallau con cabaciña, cenoria, cabaza, patacas e aceite de oliva

Iogur natural

17

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

Iogur natural

24

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

Iogur natural

30

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

Puré de froita

xoves / jueves

4

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

Puré de froita

11

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

Puré de froita

18

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

Puré de froita

25

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

Puré de froita

venues / viernes

5

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

Iogur natural

12

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

Iogur natural

19

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

Iogur natural

26

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

Iogur natural

