



# MAIO 2024

## Menú Enteiro BRIÓN



luns / lunes	martes	mércores / miércoles	xoves / jueves	venres / viernes
		1 FESTIVO	2 Sopa chuvia Polo ao forno con patacas e tomate Froita de tempada	3 Crema de coliflor e cenoria Pasta con peixe (salmón e pescada) Iogur
6 Crema de verduras Ovos duros con xudías e allada Iogur	7 Xudías salteadas Paella de polo Froita de tempada	8 Empanada de carne Salmón con patacas e verduras Iogur	9 FESTIVO	10 Fabas vexetais Pasta con bacallau Iogur
13 Sopa de estrelas Tortilla con pavo e verduras Iogur	14 Caldo de verduras Albóndegas con arroz Froita de tempada	15 Crema de xudías e cenorias Fideuá con rape Iogur	16 Chícharos con ovo Xamonciños de polo con patacas e xudías Froita de tempada	17 FESTIVO
20 Crema de cenorias Pasta con verdura e ovo (brócoli) Iogur	21 Xudías guisadas Raxo con patacas e pementos Froita de tempada	22 Potaxe de garavanzos Bacallau con patacas e tomate Iogur	23 Crema de espinacas Arroz con polo e verduras Froita de tempada	24 Sopa de verduras Pescada á romana con tomate Iogur
27 Sopa xuliana Brócoli con ovo e pataca Iogur	28 Crema de cabaza Milanesa de polo con arroz e verduras Froita de tempada	29 Caldo galego Pasta con verduras e bacallau Iogur	30 Crema de cabaciña e mazá Pavo con patacas e chícharos Froita de tempada	31 Fideuá vexetal Pescada en salsa con cachelos 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**



# MAIO 2024

## Menú Enteiro BRIÓN

SEN ARROZ



luns / lunes	martes	mércores / miércoles	xoves / jueves	venres / viernes
		1 FESTIVO	2 Sopa chuvia Polo ao forno con patacas e tomate Froita de tempada	3 Crema de coliflor e cenoria Pasta con peixe (salmón e pescada) Iogur
6 Crema de verduras Ovos duros con xudías e allada Iogur	7 Xudías salteadas Guiso de polo con patacas Froita de tempada	8 Empanada de carne Salmón con patacas e verduras Iogur	9 FESTIVO	10 Fabas vexetais Pasta con bacallau Iogur
13 Sopa de estrelas Tortilla con pavo e verduras Iogur	14 Caldo de verduras Albóndegas con patacas Froita de tempada	15 Crema de xudías e cenorias Fideuá con rape Iogur	16 Chícharos con ovo Xamonciños de polo con patacas e xudías Froita de tempada	17 FESTIVO
20 Crema de cenorias Pasta con verdura e ovo (brócoli) Iogur	21 Xudías guisadas Raxo con patacas e pementos Froita de tempada	22 Potaxe de garavanzos Bacallau con patacas e tomate Iogur	23 Crema de espinacas Polo con patacas e verduras Froita de tempada	24 Sopa de verduras Pescada á romana con tomate Iogur
27 Sopa xuliana Brócoli con ovo e pataca Iogur	28 Crema de cabaza Milanesa de polo con patacas e verduras Froita de tempada	29 Caldo galego Pasta con verduras e bacallau Iogur	30 Crema de cabaciña e mazá Pavo con patacas e chícharos Froita de tempada	31 Fideuá vexetal Pescada en salsa con cachelos Iogur





# MAIO 2024

## Menú Triturado BRIÓN



luns / lunes	martes	mércores / miércoles	xoves / jueves	venres / viernes
5 Puré de tenreira con xudías, cenorias, chícharos, pataca e aceite de oliva Iogur natural	6 Puré de tenreira con xudías, cenorias, chícharos, pataca e aceite de oliva Iogur natural	1 FESTIVO	2 Puré de tenreira con xudías, cabaciña, cabaza, pataca e aceite de oliva Puré de froita	3 Puré de pescada con cabaza, cenoria, alloporro, patacas e aceite de oliva Iogur natural
6 Puré de tenreira con xudías, cenorias, chícharos, pataca e aceite de oliva Iogur natural	7 Puré de pavo con chícharos, cenoria, cabaciña, pataca e aceite de oliva Puré de froita	8 Puré de pescada con cabaciña, cabaza, alloporro, arroz e aceite de oliva Iogur natural	9 FESTIVO	10 Puré de pescada con xudía, alloporro, pataca e aceite de oliva Iogur natural
13 Puré de tenreira con cenorias, xudías, pataca e aceite de oliva Iogur natural	14 Puré de pavo con cabaza, cenoria, patacas e aceite de oliva Puré de froita	15 Puré de bacallau con cabaciña, tomate, cenoria, alloporro, pataca e aceite de oliva Iogur natural	16 Puré de polo con xudías, patacas, cabaza e aceite de oliva Puré de froita	17 FESTIVO
20 Puré de tenreira con xudías, cabaza, cenoria, alloporro, patacas e aceite de oliva Iogur natural	21 Puré de polo con cabaciña, cenoria, cebola, arroz e aceite de oliva Puré de froita	22 Puré de pescada con xudía, cabaza, cabaciña, arroz e aceite de oliva Iogur natural	23 Puré de pavo con cenoria, alloporro, cabaciña, patacas e aceite de oliva Puré de froita	24 Puré de pescada con lentella, cabaciña, cabaza, cebola, patacas e aceite de oliva Iogur natural
27 Puré de pavo con cenoria, cabaza, arroz e aceite de oliva Iogur natural	28 Puré de polo con cabaciña, cenorias, tomate, cebola, pataca e aceite de oliva Puré de froita	29 Puré de bacallau con chícharos, cenorias, xudía, cebola, pataca e aceite de oliva Iogur natural	30 Puré de tenreira con arroz, cabaza, cabaciña, cenorias, alloporro e aceite de oliva Puré de froita	31 Puré de pescada con xudías, cabaza, alloporro, pataca e aceite de oliva Iogur natural

