

Culinaria

MAIO 2024

Menú Enteiro BRIÓN



iuns / lunes



martes



mércores / miércoles



xoves / jueves



venues / viernes



FESTIVO

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 verduriñas

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

Culinaria

MAIO 2024

Menú Enteiro BRIÓN

SEN ARROZ



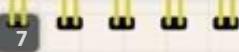
iuns / lunes

martes

mércores / miércoles

xoves / jueves

venues / viernes



Crema de verduras

Xudías salteadas

Empanada de carne

Ovos duros con xudías e
allada

Guiso de polo con patacas

Salmón con patacas e
verduras

Iogur

Froita de tempada

Iogur

Fabas vexetais

Pasta con bacallau

Iogur



Sopa de estrelas

Caldo de verduras

Crema de xudías e
cenorias

Tortilla con pavo e
verduriñas

Albóndegas con patacas

Fideuá con rape

Iogur

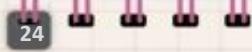
Froita de tempada

Iogur

Chícharos con ovo

Xamonciños de polo con
patacas e xudías

FESTIVO



Crema de cenorias

Xudías guisadas

Potaxe de garavanzos

Crema de espinacas

Sopa de verduras

Pasta con verdura e ovo
(brócoli)

Raxo con patacas e
pementos

Bacallau con patacas e
tomate

Polo con patacas e
verduras

Pescada á romana con
tomate

Iogur

Froita de tempada

Iogur

Froita de tempada

Iogur



Sopa xuliana

Crema de cabaza

Caldo galego

Crema de cabaciña e mazá

Fideuá vexetal

Brócoli con ovo e pataca

Milanesa de polo con
patacas e verduras

Pasta con verduras e
bacallau

Pavo con patacas e
chícharos

Pescada en salsa con
cachelos

Iogur

Froita de tempada

Iogur

Froita de tempada

Iogur

Culinaria

MAIO 2024

Menú Triturado BRIÓN



luns / lunes

martes

mércores / miércoles

xoves / jueves

venues / viernes

FESTIVO

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

Puré de froita

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

Iogur natural



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

Iogur natural



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

Puré de froita



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

Iogur natural



FESTIVO



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

Iogur natural



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

Iogur natural



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

Puré de froita



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

Iogur natural



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

Puré de froita



FESTIVO



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

Iogur natural



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

Puré de froita



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

Iogur natural



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

Puré de froita



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

Iogur natural



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 chícharos, cenorias, xudía, cebola, pataca 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

