



luns / lunes	martes	mércores / miércoles	xoves / jueves	venres / viernes
<p>3</p> <p>Sopa de vexetais</p> <p>Tortilla de pataca con chicharos</p> <p>Iogur</p>	<p>4</p> <p>Epanada de atún</p> <p>Carne con patacas e cenorias</p> <p>Froita de tempada</p>	<p>5</p> <p>Crema de garavanzos</p> <p>Fideuá con rape</p> <p>Iogur</p>	<p>6</p> <p>Arroz tres delicias</p> <p>Xamonciños de polo con patacas</p> <p>Froita de tempada</p>	<p>7</p> <p>Salteado de verduras</p> <p>Pescada á romana con arroz</p> <p>Iogur</p>
<p>10</p> <p>Sopa de pasta</p> <p>Ovos duros con xudías e allada</p> <p>Iogur</p>	<p>11</p> <p>Refogado de verduras</p> <p>Arroz con pavo</p> <p>Froita de tempada</p>	<p>12</p> <p>Ensalada de pasta tricolor</p> <p>Salmón con patacas e verduras</p> <p>Iogur</p>	<p>13</p> <p>Crema de cenoria</p> <p>Milanesa de polo con patacas</p> <p>Froita de tempada</p>	<p>14</p> <p>Caldo de verduras</p> <p>Paxariñas con abadexo</p> <p>Iogur</p>
<p>17</p> <p>Ensalada de xudías e ovo</p> <p>Pasta á boloñesa</p> <p>Iogur</p>	<p>18</p> <p>Lentellas vexetáis</p> <p>Tortilla de patacas</p> <p>Froita de tempada</p>	<p>19</p> <p>Epanada de carne</p> <p>Pescada á romana con patacas e xudías</p> <p>Iogur</p>	<p>20</p> <p>Ensaladilla rusa</p> <p>Muslo de polo con pisto e arroz</p> <p>Froita de tempada</p>	<p>21</p> <p>Sopa de estrelas con cabaciña</p> <p>Pescada á galega</p> <p>Iogur</p>
<p>24</p> <p>Sopa cuscus</p> <p>Tortilla de pataca con cenorias baby</p> <p>Iogur</p>	<p>25</p> <p>Menestra tricolor</p> <p>Xamón braseado con arroz</p> <p>Froita de tempada</p>	<p>26</p> <p>Potaxe de garavanzos</p> <p>Pescada á romana con patacas e brócoli</p> <p>Iogur</p>	<p>27</p> <p>Epanada de atún</p> <p>Tortilla de pataca</p> <p>Froita de tempada</p>	<p>28</p> <p>Crema de coliflor e cenoria</p> <p>Pasta con peixe (salmón e pescada)</p> <p>Iogur</p>



Maniá



XUÑO 2024

Menú Enteiro BRIÓN

SEN ARROZ



luns / lunes	martes	mércoles / miércoles	xoves / jueves	venres / viernes
3 Sopa de vexetais Tortilla de pataca con chicharos Iogur	4 Empanada de atún Carne con patacas e cenorias Froita de tempada	5 Crema de garavanzos Fideuá con rape Iogur	6 Menestra colorida Xamonciños de polo con patacas Froita de tempada	7 Salteado de verduras Pescada á romana con patacas Iogur
10 Sopa de pasta Ovos duros con xudías e allada Iogur	11 Refogado de verduras Pavo con patacas Froita de tempada	12 Ensalada de pasta tricolor Salmón con patacas e verduras Iogur	13 Crema de cenoria Milanesa de polo con patacas Froita de tempada	14 Caldo de verduras Paxariñas con abadexo Iogur
17 Ensalada de xudías e ovo Pasta á boloñesa Iogur	18 Lentellas vexetáis Tortilla de patacas Froita de tempada	19 Empanada de carne Pescada á romana con patacas e xudías Iogur	20 Ensaladilla rusa Muslo de polo con pisto e patacas Froita de tempada	21 Sopa de estrelas con cabaciña Pescada á galega Iogur
24 Sopa cuscus Tortilla de pataca con cenorias baby Iogur	25 Menestra tricolor Xamón braseado con patacas Froita de tempada	26 Potaxe de garavanzos Pescada á romana con patacas e brócoli Iogur	27 Empanada Tortilla de pataca Froita de tempada	28 Crema de coliflor e cenoria Pasta con peixe (salmón e pescada) 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



luns / lunes

martes

mércores / miércoles

xoves / jueves

venres / viernes

3

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

Iogur natural

4

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

Puré de froita

5

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

Iogur natural

6

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

Puré de froita

7

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

Iogur natural

10

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

Iogur natural

11

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

Puré de froita

12

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

Iogur natural

13

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

Puré de froita

14

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

Iogur natural

17

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

Iogur natural

18

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

Puré de froita

19

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

Iogur natural

20

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

Puré de froita

21

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

Iogur natural

24

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

Iogur natural

25

Puré de polo con chicharos, cenorias, alloporro, arroz e aceite de oliva

Puré de froita

26

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

Iogur natural

27

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

Puré de froita

28

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

Iogur natural

31

32

33

34

35



Manabes