

Culinaria

DECEMBRO 2024

Menú Enteiro BRIÓN



Iuns / lunes	martes	mércores / miércoles	xoves / jueves	venues / viernes
2 Crema de espinacas Tortilla de patacas Iogur	3 Lentellas vexetais Xamonciños de polo con patacas Froita de tempada	4 Sopa cuscus con cenoria Pescada á romana con arroz Iogur	5 Crema de alipoporo Pasta á boloñesa Froita de tempada	6 FESTIVO
9 Sopa cuscus Tortilla de pataca con cenoria baby Iogur	10 Potaxe de garavanzos Xamón braseado con arroz Froita de tempada	11 Menestra tricor Pasta con peixe (salmón e pescada) Iogur	12 Sopa chuvia Polo ao forno con patacas e tomate Froita de tempada	13 Crema de coliflor e cenoria Pescada en salsa con cachelos Iogur
16 Sopa de fideos Tenreira con patacas Iogur	17 Crema de cabaciña e mazá Arroz con polo e verduras Froita de tempada	18 Xudías salteadas con xamón Pasta con bacallau Iogur	19 Empanada de atún Tortilla de patacas Froita de tempada	20 Fabas vexetáis Pescada á romana con patacas e tomate Iogur
23 Pasta con brocoli e cenoria Pavo con patacas Iogur	24 Crema de cabaciña e mazá	25 FESTIVO	26 Sopa de letras Xamonciños de polo con patacas e xudías Froita de tempada	27 Crema de cabaciña Ventresca de pescada en salsa Iogur
30 Crema de cenorias Ovos duros con xudías e allada Iogur	31			

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

DECEMBRO 2024

Menú Triturado BRIÓN



luns / lunes

2

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

Iogur

9

Puré de polo con chícharos, cenorías, aloporro, arroz e aceite de oliva.

Iogur

16

Puré de tenreira con xudías, cenorías, chícharos, pataca e aceite de oliva.

Iogur

23

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

Iogur

30

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

Iogur

martes

3

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

Puré de froita

10

Puré de pavo con cabaciña, cenorías, cabaza, pataca e aceite de oliva.

Puré de froita

17

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

Puré de froita

24

FESTIVO

mércores / miércoles

4

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

Iogur

11

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

Iogur

18

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

Iogur

25

FESTIVO

xoves / jueves

5

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

Puré de froita

12

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

Puré de froita

19

Puré de polo con cabaza, cabaciña, cenorías, aloporro, pataca e aceite de oliva.

Puré de froita

26

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

Puré de froita

31

Puré de pescada con arroz, xudías, cenorías, cabaciña e aceite de oliva

Iogur

venres / viernes

6

FESTIVO

13

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

20

Puré de pescada con xudía, aloporro, patacas e aceite de oliva.

27

Puré de pescada con arroz, xudías, cenorías, cabaciña e aceite de oliva



Culinaria

DECEMBRO 2024

Menú Triturado BRIÓN



PLV

luns / lunes

2
Puré de tenreira con cenorías, xudías, patacas e aceite de oliva

Iogur de soia

9
Puré de polo con chícharos, cenorías, aloporro, arroz e aceite de oliva.

Iogur de soia

16
Puré de tenreira con xudías, cenorías, chícharos, pataca e aceite de oliva.

Iogur de soia

23
Puré de tenreira con cenoria, xudías, pataca e aceite de oliva

Iogur de soia

30
Puré de terneira con xudías, cabaza, cenoria, aloporro, patacas e aceite de oliva

Iogur de soia

martes

3
Puré de pavo con cabaciña, cabaza, xudías, arroz e aceite de oliva.

Puré de froita

10
Puré de pavo con cabaciña, cenorías, cabaza, pataca e aceite de oliva.

Puré de froita

17
Puré de pavo con chícharos, cenoria, cabaciña, pataca e aceite de oliva.

Puré de froita

24
Puré de pavo con cenoria, xudías, pataca e aceite de oliva

Puré de froita

31
Puré de terneira con xudías, cabaza, cenoria, aloporro, patacas e aceite de oliva

Puré de froita

4
Puré de bacallao con lentella, cabaciña, cenoria, cebola, pataca e aceite de oliva

Iogur de soia

11
Puré de bacallau e fogonero con xudía, cabaza, pataca e aceite de oliva.

Iogur de soia

18
Puré de pescada, cabaciña, cabaza, aloporro, arroz e aceite de oliva.

Iogur de soia

25
FESTIVO

5
Puré de polo con xudías, aloporro, tomate, pataca e aceite de oliva.

xoves / jueves

6
Puré de polo con xudías, aloporro, tomate, pataca e aceite de oliva.

Puré de froita

12
Puré de tenreira con xudías, cabaciña, cabaza, pataca e aceite de oliva.

Puré de froita

19
Puré de polo con cabaza, cabaciña, cenorías, aloporro, pataca e aceite de oliva.

Puré de froita

26
Puré de polo con xudías, patacas, cabaza e aceite de olvia

Puré de froita

27
Puré de pescada con arroz, xudías, cenorías, cabaciña e aceite de oliva

Iogur de soia

venres / viernes

FESTIVO

13
Puré de pescada con cabaza, cenoria, aloporro, pataca e aceite de oliva.

Iogur de soia

20
Puré de pescada con xudía, aloporro, patacas e aceite de oliva.

Iogur de soia

