



luns / lunes	martes	mércores / miércoles	xoves / jueves	venres / viernes
1 Potaxe de garavanzos Xamón braseado con arroz Froita de tempada	2 Crema de coliflor e cenoria Pasta con peixe Iogur	3 Sopa chuvia Estufado de pavo con patacas Froita de tempada	4 Fideuá vexetal Pescada en salsa con cachelos Iogur	
7 Xudías salteadas con xamón Pasta con bacallau Iogur	8 Sopa de fideos Tenreira con patacas Froita de tempada	9 Fabas vexetáis Pescada a romana con patacas e tomate Iogur	10 Crema de cenoria Arroz con polo e verduras Froita de tempada	11 Empanada de atún Tortilla de patacas Iogur
14 Sopa de estrelas Brócoli con ovo e pataca Iogur	15 Crema de xudias e cenorias Albóndegas con arroz Froita de tempada	16 Chícharos con ovo Fideuá con rape Iogur	17 FESTIVO	18 FESTIVO
21 Sopa xuliana Tortilla con pavo e verduras Iogur	22 Lentellas vexetáis Pavo con pasta Froita de tempada	23 Salteado de verduras Arroz con rape Iogur	24 Crema de cabaza e pera Raxo con patacas e pementos Froita de tempada	25 Sopa de verduras Pescada con patacas e xudías Iogur
28 Crema de cabaza Pasta con verdura e ovo Iogur	29 Caldo galego Pavo con patacas Froita de tempada	30 Xudías guisadas Salmón con patacas e verduras Iogur		





luns / lunes	martes	mércores / miércoles	xoves / jueves	venres / viernes
<p>1</p> <p>Puré de pavo con cabaciña, cenorias, cabaza, pataca e aceite de oliva</p> <p>Puré de froita</p>	<p>2</p> <p>Puré de bacallao e fogueiro con xudía, pataca, cabaza e aceite de oliva</p> <p>Iogur</p>	<p>3</p> <p>Puré de tenreira con xudías, cabaciña, cabaza, pataca e aceite de oliva</p> <p>Puré de froita</p>	<p>4</p> <p>Puré de pescada con cabaza, cenoria, alloporro, pataca e aceite de oliva</p> <p>Iogur</p>	
<p>7</p> <p>Puré de tenreira con xudías, cenorias, chicharos, pataca e aceite de oliva</p> <p>Iogur</p>	<p>8</p> <p>Puré de pavo con chicharos, cenoria, cabaciña, pataca e aceite de oliva</p> <p>Puré de froita</p>	<p>9</p> <p>Puré de pescada, cabaciña, cabaza, alloporro, arroz e aceite de oliva</p> <p>Iogur</p>	<p>10</p> <p>Puré de polo con cabaza, cabaciña, cenorias, alloporro, pataca e aceite de oliva</p> <p>Puré de froita</p>	<p>11</p> <p>Puré de pescada con xudía, alloporro, pataca e aceite de oliva</p> <p>Iogur</p>
<p>14</p> <p>Puré de tenreira con xudías, cabaza, cenoria, alloporro, patacas e aceite de oliva</p> <p>Iogur</p>	<p>15</p> <p>Puré de pavo con cabaza, cenoria, patacas e aceite de oliva</p> <p>Puré de froita</p>	<p>16</p> <p>Puré de pescada con arroz, xudías, cenorias, cabaciña e aceite de oliva</p> <p>Iogur</p>	<p>17</p> <p>FESTIVO</p>	
<p>21</p> <p>Puré de tenreira con xudías, cabaza, cenoria, alloporro, patacas e aceite de oliva</p> <p>Iogur</p>	<p>22</p> <p>Puré de polo con cabaciña, cenoria, cebola, arroz e aceite de oliva</p> <p>Puré de froita</p>	<p>23</p> <p>Puré de pescada con xudía, cabaza, cabaciña, arroz e aceite de oliva</p> <p>Iogur</p>	<p>24</p> <p>Puré de pavo con cenoria, alloporro, cabaciña, patacas e aceite de oliva</p> <p>Puré de froita</p>	<p>25</p> <p>Puré de pescada con lentella, cabaciña, cabaza, cebola, patacas e aceite de oliva</p> <p>Iogur</p>
<p>28</p> <p>Puré de pavo con cenoria, cabaza, arroz e aceite de oliva</p> <p>Iogur</p>	<p>29</p> <p>Puré de polo con cabaciña, cenorias, tomate, cebola, pataca e aceite de oliva</p> <p>Puré de froita</p>	<p>30</p> <p>Puré de pescada con xudías, cabaza, alloporro, pataca e aceite de oliva</p> <p>Iogur</p>		



*Maná*





# ABRIL 2025

## Menú TRITURADO BRIÓN ALERXIA A PLV



luns / lunes	martes	mércores / miércoles	xoves / jueves	venres / viernes
1 Puré de pavo con cabaciña, cenorias, cabaza, pataca e aceite de oliva  Puré de froita	2 Puré de bacallao e fogonero con xudía, pataca, cabaza e aceite de oliva  Iogur de soia	3 Puré de tenreira con xudías, cabaciña, cabaza, pataca e aceite de oliva  Puré de froita	4 Puré de pescada con cabaza, cenoria, alloporro, pataca e aceite de oliva  Iogur de soia	
7 Puré de tenreira con xudías, cenorias, chicharos, pataca e aceite de oliva  Iogur de soia	8 Puré de pavo con chicharos, cenoria, cabaciña, pataca e aceite de oliva  Puré de froita	9 Puré de pescada, cabaciña, cabaza, alloporro, arroz e aceite de oliva  Iogur de soia	10 Puré de polo con cabaza, cabaciña, cenorias, alloporro, pataca e aceite de oliva  Puré de froita	11 Puré de pescada con xudía, alloporro, pataca e aceite de oliva  Iogur de soia
14 Puré de tenreira con xudías, cabaza, cenoria, alloporro, patacas e aceite de oliva  Iogur de soia	15 Puré de pavo con cabaza, cenoria, patacas e aceite de oliva  Puré de froita	16 Puré de pescada con arroz, xudías, cenorias, cabaciña e aceite de oliva  Iogur de soia	17 FESTIVO	18 FESTIVO
21 Puré de tenreira con xudías, cabaza, cenoria, alloporro, patacas e aceite de oliva  Iogur de soia	22 Puré de polo con cabaciña, cenoria, cebola, arroz e aceite de oliva  Puré de froita	23 Puré de pescada con xudía, cabaza, cabaciña, arroz e aceite de oliva  Iogur de soia	24 Puré de pavo con cenoria, alloporro, cabaciña, patacas e aceite de oliva  Puré de froita	25 Puré de pescada con lentella, cabaciña, cabaza, cebola, patacas e aceite de oliva  Iogur de soia
28 Puré de pavo con cenoria, cabaza, arroz e aceite de oliva  Iogur de soia	29 Puré de polo con cabaciña, cenorias, tomate, cebola, pataca e aceite de oliva  Puré de froita	30 Puré de pescada con xudías, cabaza, alloporro, pataca e aceite de oliva  Iogur de soia		

Parque Empresarial,  
Área 33  
36540 Silleda  
Pontevedra



Vº Bº Nutrición  
María José Maceira Franqueiro  
Col. Nº:GA00169

*Manía*

teléfono de atención ao cliente:

**986 094 014**