

Culinaria

XUÑO 2025

MENÚ BRIÓN


Iuns / lunes
martes
mércores / miércoles
xoves / jueves
venues / viernes

1 Sopa de verduras

Tenreira con patacas

Iogur

2 Ensalada de arroz primavera

Ovos duros con xudías e allada

Froita de tempada

3 Salteado de verduras

Pasta con bacallau

Iogur

4 Fabas vexetais

Arroz con polo e verdura

Froita de tempada

5 Crema de cenorias

Salmón con patacas e verduras

Iogur

6 Crema de cabaza e pera

Brócoli con ovo e pataca

Iogur

7 Ensaladilla rusa

Albóndegas con arroz

Froita de tempada

8 Refogado de verduras

Fideuá con rape

Iogur

9 Sopa de letras

Xamónxiños de polo con patacas e xudías

Froita de tempada

10 Chícharos con ovo

Ventresca de pescada en salsa

Iogur

11 Arroz tres delicias

Tortilla de pataca

Iogur

12 Crema de cabaciña

Pavo con pasta

Froita de tempada

13 Xudías salteadas con xamón

Arroz con rape

Iogur

14 Sopa xuliana

Raxo con patacas e pementos

Froita de tempada

15 MENÚ ESPECIAL

16 Crema de cabaza

Pasta con verdura e ovo

Iogur

17 Potaxe de garavanzos

18 Bacallau con patacas e tomate

Iogur

Xudías guisadas

Muslo de polo con pisto e arroz

Froita de tempada

19 Ensalada tricor

Pescada á galega

Iogur

20 Sopa de vexetais

Tortilla de patacas con chícharos

Iogur

21 FESTIVO

22 Iogur

23 Iogur

24 Iogur

25 Iogur

26 Iogur

27 Iogur

28 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

XUÑO 2025

MENÚ BRIÓN

ALERXIA A PLV



iuns / lunes

2 Sopa de verduras

Tenreira con patacas

Iogur de soia

9 Crema de cabaza e pera

Brócoli con ovo e pataca

Iogur de soia

16 Arroz tres delicias

Tortilla de pataca

Iogur de soia

23 Crema de cabaza

Pasta con verdura e ovo

Iogur de soia

30 Sopa de vexetais

martes

3 Ensalada de arroz primavera

Ovos duros con xudías e allada

Froita de tempada

10 Ensaladilla rusa

Albóndegas con arroz

Froita de tempada

17 Crema de cabaciña

Pavo con pasta

Froita de tempada

24 FESTIVO

mércores / miércoles

4 Salteado de verduras

Pasta con bacallau

Iogur de soia

11 Refogado de verduras

Fideuá con rape

Iogur de soia

18 Xudías salteadas con xamón

Arroz con rape

Iogur de soia

25 Potaxe de garavanzos

Bacallau con patacas e tomate

Iogur de soia

26 Xudías guisadas

xoves / jueves

5 Fabas vexetais

Arroz con polo e verdura

Froita de tempada

12 Sopa de letras

Xamonciños de polo con patacas e xudías

Froita de tempada

19 Sopa xuliana

Raxo con patacas e pementos

Froita de tempada

26 Muslo de polo con pisto e arroz

Froita de tempada

27 Xudías guisadas

Muslo de polo con pisto e arroz

Iogur de soia

venues / viernes

6 Crema de cenorias

Salmón con patacas e verduras

Iogur de soia

13 Chícharos con ovo

Ventresca de pescada en salsa

Iogur de soia

20 MENÚ ESPECIAL

Culinaria

XUÑO 2025

MENÚ BRIÓN

INTOLERANCIA Á LACTOSA



iuns / lunes

2 Sopa de verduras

Tenreira con patacas

Iogur de soia

9 Crema de cabaza e pera

Brócoli con ovo e pataca

Iogur de soia

16 Arroz tres delicias

Tortilla de pataca

Iogur de soia

23 Crema de cabaza

Pasta con verdura e ovo

Iogur de soia

30 Sopa de vexetais

martes

3 Ensalada de arroz primavera

Ovos duros con xudías e allada

Froita de tempada

10 Ensaladilla rusa

Albóndegas con arroz

Froita de tempada

17 Crema de cabaciña

Pavo con pasta

Froita de tempada

24 FESTIVO

mércores / miércoles

4 Salteado de verduras

Pasta con bacallau

Iogur de soia

11 Refogado de verduras

Fideuá con rape

Iogur de soia

18 Xudías salteadas con xamón

Arroz con rape

Iogur de soia

25 Potaxe de garavanzos

Bacallau con patacas e tomate

Iogur de soia

26 Xudías guisadas

xoves / jueves

5 Fabas vexetais

Arroz con polo e verdura

Froita de tempada

12 Sopa de letras

Xamonciños de polo con patacas e xudías

Froita de tempada

19 Sopa xuliana

Raxo con patacas e pementos

Froita de tempada

26 Muslo de polo con pisto e arroz

Froita de tempada

Iogur de soia

venues / viernes

6 Crema de cenorias

Salmón con patacas e verduras

Iogur de soia

13 Chícharos con ovo

Ventresca de pescada en salsa

Iogur de soia

20 MENÚ ESPECIAL

Culinaria

XUÑO 2025

Menú TRITURADO BRIÓN



luns / lunes

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

- 9 Puré de tenreira con cenoria, xudías, pataca e aceite de oliva
Iogur

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

- 23 Puré de pavo con cenoria, cabaza, arroz e aceite de oliva
Iogur

- 30 Puré de pavo con xudías, cenorias, chícharos, cebola, arroz e aceite de oliva
Iogur

martes

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

- 10 Puré de pavo con cabaza, cenoria, patacas e aceite de oliva
Puré de froita

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

- 24 FESTIVO

mércores / miércoles

- 4 Puré de pescada, cabaciña, cabaza, aloporro, arroz e aceite de oliva
Iogur

- 11 Puré de pescada con xudías, cenorias, cabaciña, arroz e aceite de oliva
Iogur

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

- 25 Puré de pescada con xudías, cabaza, aloporro, pataca e aceite de oliva
Iogur

xoves / jueves

- 5 Puré de polo con cabaza, cabaciña, cenorias, aloporro, pataca e aceite de oliva
Puré de froita

- 12 Puré de polo con xudías, cabaza, patacas e aceite de oliva
Puré de froita

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

- 26 Puré de tenreira con cabaza, cabaciña, cenorias, aloporro, arroz e aceite de oliva
Puré de froita

- 27 Puré de bacallau con chícharos, cenorias, xudía, cebola, patacas e aceite de oliva
Iogur

venues / viernes

- 6 Puré de pescada con xudía, aloporro, pataca e aceite de oliva
Iogur

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

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

- 27 Puré de bacallau con chícharos, cenorias, xudía, cebola, patacas e aceite de oliva
Iogur

