



luns / lunes	martes	mércores / miércoles	xoves / jueves	venres / viernes
1 Ensalada quente de hortalizas Arroz con pavo Froita de tempada	2 Crema de garavanzos Pescada a romana con patacas e cabaciña Iogur	3 Empanada de atún Carne con patacas e cenorias Froita de tempada	4 Salteado de verduras Pasta con verduras e bacallau Iogur	
7 Sopa de pasta Brócoli con ovo e pataca Iogur	8 Crema de xudías e cenorias Pavo con arroz e chícharos Froita de tempada	9 Arroz tres delicias quente Pescada en salsa Iogur	10 Sopa de estrelas con cabaciña Polo ao forno con patacas e tomate Froita de tempada	11 Caldo de verduras Paxariñas con abadexo Iogur
14 Ensalada tricolor quente Tortilla de pataca con cenorias baby Iogur	15 Lentellas vexetáis Xamonciños de polo con patacas Froita de tempada	16 Sopa cuscus con cenoria Pescada á romana con arroz Iogur	17 Menestra tricolor Pasta á boloñesa Froita de tempada	18 Crema de cabaciña e mazá Bacallao con patacas e tomate Iogur
21 Sopa cuscus Estufado de pavo con patacas Iogur	22 Potaxe de garavanzos Xamón braseado con arroz Froita de tempada	23 Crema de coliflor e cenoria Pasta con peixe (salmón e pescada) Iogur	24 Empanada de atún Tortilla de patacas POSTRE ESPECIAL	25 FESTIVO
28 Sopa de verduras Tenreira con patacas Iogur	29 Ensalada quente de arroz primavera Ovos duros con xudías e allada Froita de tempada	30 Refogado de verduras Pasta con bacallau Iogur	31 Fabas vexetáis Arroz con polo e verdura Froita de tempada	





XULLO 2025

MENÚ BRIÓN

PLV



luns / lunes					martes					mércores / miércoles					xoves / jueves					venres / viernes				
					1					2					3					4				
					Ensalada quente de hortalizas					Crema de garavanzos					Empanada caseira de atún					Salteado de verduras				
					Arroz con pavo					Pescada a romana con patacas e cabaciña					Carne con patacas e cenorias					Pasta con verduras e bacallau				
					Froita de tempada					Iogur de soia					Froita de tempada					Iogur de soia				
7					8					9					10					11				
Sopa de pasta					Crema de xudias e cenorias					Arroz tres delicias quente					Sopa de estrelas con cabaciña					Caldo de verduras				
Brócoli con ovo e pataca					Pavo con arroz e chícharos					Pescada en salsa					Polo ao forno con patacas e tomate					Paxariñas con abadexo				
Iogur de soia					Froita de tempada					Iogur de soia					Froita de tempada					Iogur de soia				
14					15					16					17					18				
Ensalada tricolor quente					Lentellas vexetáis					Sopa cuscus con cenoria					Menestra tricolor					Crema de cabaciña e mazá				
Tortilla de pataca con cenorias baby					Xamonciños de polo con patacas					Pescada á romana con arroz					Pasta á boloñesa					Bacallao con patacas e tomate				
Iogur de soia					Froita de tempada					Iogur de soia					Froita de tempada					Iogur de soia				
21					22					23					24					25				
Sopa cuscus					Potaxe de garavanzos					Crema de coliflor e cenoria					Empanada caseira de atún					FESTIVO				
Estufado de pavo con patacas					Xamón braseado con arroz					Pasta con peixe (salmón e pescada)					Tortilla de patacas									
Iogur de soia					Froita de tempada					Iogur de soia					POSTRE ESPECIAL									
28					29					30					31									
Sopa de verduras					Ensalada quente de arroz primavera					Refogado de verduras					Fabas vexetáis									
Tenreira con patacas					Ovos duros con xudías e allada					Pasta con bacallau					Arroz con polo e verdura									
Iogur de soia					Froita de tempada					Iogur de soia					Froita de tempada									



XULLO 2025

MENÚ BRIÓN INTOLERANCIA Á LACTOSA



luns / lunes	martes	mércores / miércoles	xoves / jueves	venres / viernes
	1	2	3	4
	Ensalada quente de hortalizas	Crema de garavanzos	Empanada de atún	Salteado de verduras
	Arroz con pavo	Pescada a romana con patacas e cabaciña	Carne con patacas e cenorias	Pasta con verduras e bacallau
	Froita de tempada	Iogur de soia	Froita de tempada	Iogur de soia
7	8	9	10	11
Sopa de pasta	Crema de xudías e cenorias	Arroz tres delicias quente	Sopa de estrelas con cabaciña	Caldo de verduras
Brócoli con ovo e pataca	Pavo con arroz e chícharos	Pescada en salsa	Polo ao forno con patacas e tomate	Paxariñas con abadexo
Iogur de soia	Froita de tempada	Iogur de soia	Froita de tempada	Iogur de soia
14	15	16	17	18
Ensalada tricolor quente	Lentellas vexetáis	Sopa cuscus con cenoria	Menestra tricolor	Crema de cabaciña e mazá
Tortilla de pataca con cenorias baby	Xamonciños de polo con patacas	Pescada á romana con arroz	Pasta á boloñesa	Bacallao con patacas e tomate
Iogur de soia	Froita de tempada	Iogur de soia	Froita de tempada	Iogur de soia
21	22	23	24	25
Sopa cuscus	Potaxe de garavanzos	Crema de coliflor e cenoria	Empanada de atún	FESTIVO
Estufado de pavo con patacas	Xamón braseado con arroz	Pasta con peixe (salmón e pescada)	Tortilla de patacas	
Iogur de soia	Froita de tempada	Iogur de soia	POSTRE ESPECIAL	
28	29	30	31	
Sopa de verduras	Ensalada quente de arroz primavera	Refogado de verduras	Fabas vexetáis	
Tenreira con patacas	Ovos duros con xudías e allada	Pasta con bacallau	Arroz con polo e verdura	
Iogur de soia	Froita de tempada	Iogur de soia	Froita de tempada	



XULLO 2025

Menú TRITURADO BRIÓN



luns / lunes		martes		mércores / miércoles		xoves / jueves		venres / viernes	
1		2		3		4		5	
Puré de polo con xudía, cenoria, tomate, cebola, patacas e aceite de oliva		Puré de pescada con chícharos, cabaciña, cabaza, alloporro e arroz		Puré de tenreira con cenoria, xudías, pataca e aceite de oliva		Puré de bacallao e fogonero con cabaciña, cenorias, cabaza, pataca e aceite de oliva			
Puré de froita		Iogur		Puré de froita		Iogur			
6		7		8		9		10	
Puré de polo, cenoria, chícharos, cabaciña, tomate, cebola, arroz e aceite de oliva		Puré de tenreira con xudías, cabaza, cenoria, alloporro, arroz e aceite de oliva		Puré de pescada con lentella, cabaciña, cabaza, tomate, cebola, pataca e aceite de oliva		Puré de pavo con cabaza, cebola, tomate, alloporro, pataca e aceite de oliva		Puré de pescada con cabaza, cenoria, alloporro, pataca e aceite de oliva	
Iogur		Puré de froita		Iogur		Puré de froita		Iogur	
11		12		13		14		15	
Puré de tenreira con cenorias, xudías, patacas e aceite de oliva		Puré de pavo con cabaciña, cabaza, xudías, arroz e aceite de oliva		Puré de bacallao e fogonero con lentella, cabaciña, cenoria, cebola, pataca e aceite de oliva		Puré de polo con xudías, alloporro, tomate, pataca e aceite de oliva		Puré de pescada con xudías, cenoria, cebola, pataca e aceite de oliva	
Iogur		Puré de froita		Iogur		Puré de froita		Iogur	
16		17		18		19		20	
Puré de polo con chícharos, cenorias, alloporro, arroz e aceite de oliva		Puré de pavo con cabaciña, cenorias, cabaza, pataca e aceite de oliva		Puré de bacallao e fogonero con xudía, pataca, cabaza e aceite de oliva		Puré de tenreira con xudías, cabaciña, cabaza, pataca e aceite de oliva			
Iogur		Puré de froita		Iogur		Puré de froita			
21		22		23		24		25	
Puré de polo con chícharos, cenorias, alloporro, arroz e aceite de oliva		Puré de pavo con cabaciña, cenorias, cabaza, pataca e aceite de oliva		Puré de bacallao e fogonero con xudía, pataca, cabaza e aceite de oliva		Puré de tenreira con xudías, cabaciña, cabaza, pataca e aceite de oliva		FESTIVO	
Iogur		Puré de froita		Iogur		Puré de froita			
26		27		28		29		30	
Puré de tenreira con xudías, cenorias, chícharos, pataca e aceite de oliva		Puré de pavo con chícharos, cenoria, cabaciña, pataca e aceite de oliva		Puré de tenreira con xudías, cenorias, chícharos, pataca e aceite de oliva		Puré de pavo con chícharos, cenoria, cabaciña, pataca e aceite de oliva		Puré de pescada, cabaciña, cabaza, alloporro, arroz e aceite de oliva	
Iogur		Puré de froita		Iogur		Puré de froita		Iogur	
31		32		33		34		35	
Puré de polo con cabaza, cabaciña, cenorias, alloporro, pataca e aceite de oliva									
Puré de froita									



Mania