



NOVEMBRO 2025

MENÚ BRIÓN



luns / lunes	martes	mércores / miércoles	xoves / jueves	venres / viernes
3 Sopa de estrelas Tortilla con pavo e verduriñas Iogur	4 Caldo galego Xamonciños de polo con patacas Froita de tempada	5 Sopa cuscus con cenoria Pescada á romana con arroz Iogur	6 Menestra tricolor Pasta á boloñesa Froita de tempada	7 Crema de cabaciña e mazá Salmón con patacas e verduras Iogur
10 Sopa cuscus Ovos duros con xudías e allada Iogur	11 Potaxe de garavanzos Xamón braseado con arroz Froita de tempada	12 Crema de coliflor e cenoria Pasta con peixe Iogur	13 Sopa de choiva Estufado de pavo con patacas Froita de tempada	14 Fideua vexetal Pescada en salsa de cachelos Iogur
17 Crema de cenoria Arroz con polo e verduras Iogur	18 Sopa de fideos Tenreira con patacas Froita de tempada	19 Xudías salteadas con xamón Pasta con bacallau Iogur	20  Empanada de atún Tortilla de patacas Froita de tempada	21 Fabas vexetais Pescada á romana con patacas e tomate Iogur
24 Lentellas vexetais Tortilla de patacas cenoria baby Iogur	25 Salteado de verduras Albóndegas con arroz Froita de tempada	26 Crema de alloporro Fideúa con rape Iogur	27 Sopa de letras Xamonciños de polo con patacas e xudías Froita de tempada	28 Pasta con brócoli e cenoria Ventresca en salsa Iogur

Parque Empresarial,
Área 33
36540 Silleda
Pontevedra



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

Manab

teléfono de atención ao cliente:

986 094 014

culinaria

NOVEMBRO 2025

MENÚ BRIÓN

PLV



luns / lunes

martes

mércores / miércoles

xoves / jueves

venres / viernes

3

Sopa de estrelas

Tortilla con pavo e
verduriñas

Iogur de soia

4

Caldo galego

Xamonciños de polo con
patacas

Froita de tempada

5

Sopa cuscus con cenoria

Pescada á romana con
arroz

Iogur de soia

6

Menestra tricolor

Pasta á boloñesa

Froita de tempada

7

Crema de cabaciña e
mazá

Salmón con patacas e
verduras

Iogur de soia

10

Sopa cuscus

Ovos duros con xudías e
allada

Iogur de soia

11

Potaxe de garavanzos

Xamón braseado con arroz

Froita de tempada

12

Crema de coliflor e
cenoria

Pasta con peixe

Iogur de soia

13

Sopa de choiva

Estufado de pavo con
patacas

Froita de tempada

14

Fideua vexetal

Pescada en salsa de
cachelos

Iogur de soia

17

Crema de cenoria

Arroz con polo e verduras

Iogur de soia

18

Sopa de fideos

Tenreira con patacas

Froita de tempada

19

Xudías salteadas con
xamón

Pasta con bacallau

Iogur de soia

20

Empanada caseira de atún

Tortilla de patacas

Froita de tempada

21

Fabas vexetais

Pescada á romana con
patacas e tomate

Iogur de soia

24

Lentellas vexetais

Tortilla de patacas cenoria
baby

Iogur de soia

25

Salteado de verduras

Albóndegas caseiras con
arroz

Froita de tempada

26

Crema de alloporro

Fideúa con rape

Iogur de soia

27

Sopa de letras

Xamonciños de polo con
patacas e xudías

Froita de tempada

28

Pasta con brócoli e
cenoria

Ventresca en salsa

Iogur de soia

Parque Empresarial,
Área 33
36540 Silleda
Pontevedra



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

Mano

teléfono de atención ao cliente:

986 094 014



luns / lunes	martes	mércores / miércoles	xoves / jueves	venres / viernes
3 Puré de tenreira con cenorias, xudías, patacas e aceite de oliva Iogur	4 Puré de pavo con cabaciña, cabaza, xudías, arroz e aceite de oliva Puré de froita	5 Puré de bacallao con lentella, cabaciña, cenoria, cebola, pataca e aceite de oliva Iogur	6 Puré de polo con xudías, alloporro, tomate, pataca e aceite de oliva Puré de froita	7 Puré de pescada con xudías, cenoria, cebola, pataca e aceite de oliva Iogur
10 Puré de polo con chicharos, cenorias, alloporro, arroz e aceite de oliva Iogur	11 Puré de pavo con cabaciña, cenorias, cabaza, pataca e aceite de oliva Puré de froita	12 Puré de bacallao e fogonero con xudia, pataca, cabaza e aceite de oliva Iogur	13 Puré de tenreira con xudías, cabaciña, cabaza, pataca e aceite de oliva Puré de froita	14 Puré de pescada con cabaza, cenoria, alloporro, pataca e aceite de oliva Iogur
17 Puré de tenreira con xudías, cenorias, chicharos, pataca e aceite de oliva Iogur	18 Puré de pavo con chicharos, cenoria, cabaciña, pataca e aceite de oliva Puré de froita	19 Puré de pescada, cabaciña, cabaza, alloporro, arroz e aceite de oliva Iogur	20 Puré de polo con cabaza, cabaciña, cenorias, alloporro, pataca e aceite de oliva Puré de froita	21 Puré de pescada con xudía, alloporro, pataca e aceite de oliva Iogur
24 Puré de tenreira con cenoria, xudías, pataca e aceite de oliva Iogur	25 Puré de pavo con cabaza, cenoria, patacas e aceite de oliva Puré de froita	26 Puré de pescada con arroz, xudías, cenorias, cabaciña e aceite de oliva Iogur	27 Puré de polo con xudías, patacas, cabaza e aceite de oliva Puré de froita	28 Puré de bacallao con cabaciña, tomate, cenoria, alloporro, pataca e aceite de oliva Iogur





NOVEMBRO 2025

Menú Triturado 8-10 meses BRIÓN



luns / lunes		martes		mércores / miércoles		xoves / jueves		venres / viernes	
3	Puré de tenreira con cenorias, xudías, patacas e aceite de oliva	4	Puré de pavo con cabaciña, cabaza, xudías, arroz e aceite de oliva	5	Puré de tenreira con cenoria, cebola, cabaciña, pataca e aceite de oliva	6	Puré de polo con xudías, alloporro, tomate, pataca e aceite de oliva	7	Puré de pavo con cabaza, cenoria, alloporro, pataca e aceite de oliva
10	Puré de froita	11	Puré de froita	12	Puré de froita	13	Puré de froita	14	Puré de froita
17	Puré de polo con cenoria, alloporro, arroz e aceite de oliva	18	Puré de pavo con cabaciña, cenorias, cabaza, pataca e aceite de oliva	19	Puré de polo con xudías, cabaza, patacas e aceite de oliva	20	Puré de tenreira con xudías, cabaciña, cabaza, pataca e aceite de oliva	21	Puré de pavo con cabaza, alloporro, pataca e aceite de oliva
24	Puré de polo con xudías, cenorias, pataca e aceite de oliva	25	Puré de pavo con cabaciña, cabaza, cebola, patacas e aceite de oliva	26	Puré de tenreira con cabaciña, cabaza, alloporro, arroz e aceite de oliva	27	Puré de polo con cabaza, cabaciña, cenorias, alloporro, pataca e aceite de oliva	28	Puré de pavo con xudías, cenoria, alloporro, patacas e aceite de oliva
	Puré de froita		Puré de froita		Puré de froita		Puré de froita		Puré de froita
	Puré de tenreira con cenoria, xudías, patacas e aceite de oliva		Puré de pavo con cabaza, cenoria, patacas e aceite de oliva		Puré de polo con arroz, xudías, cenorias, cabaciña e aceite de oliva		Puré de polo con xudías, patacas, cabaza e aceite de oliva		Puré de polo con cabaciña, tomate, cenoria, alloporro, pataca e aceite de oliva
	Puré de froita		Puré de froita		Puré de froita		Puré de froita		Puré de froita

Parque Empresarial,
Área 33
36540 Silleda
Pontevedra



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

Maná

teléfono de atención ao cliente:

986 094 014