



DECEMBRO 2025

MENÚ BRIÓN



luns / lunes		martes		mércores / miércoles		xoves / jueves		venres / viernes	
1	Sopa de choiva Ovos duros con xudías e allada Iogur	2	Crema de cabaciña Pavo con pasta Froita de tempada	3	Xudías guisadas Paella de peixe Iogur	4	Sopa xuliana Raxo con patacase e pementos Froita de tempada	5	Caldo galego Pescada con patacas e xudías Iogur
8	FESTIVO	9	Sopa de verduras Pavo con patacas Froita de tempada	10	Potaxe de garavanzos Bacallau con patacas e tomate Iogur	11	Refogado de verduras Muslo de polo con pisto e arroz Froita de tempada	12	Sopa de estrelas con cabaciña Pescada á galega Iogur
15	Salteado de verduras Arroz con pavo Iogur	16	Sopa de vexetais Carne con patacas e cenorias Froita de tempada	17	Crema de alloporro Pasta con verduras e bacallau Iogur	18	Empanada de atún Tortilla de patacas Froita de tempada	19	Crema de garavanzos Pescada á romana con patacas e cabaciña Iogur
22	Crema de cabaciña e mazá Brócoli con ovo e pataca Iogur	23	Caldo de verduras Polo ao forno con patacas e tomate Froita de tempada	24	NON LECTIVO	25	FESTIVO	26	Xudías saltadas con xamón Pescada en salsa Iogur
29	Sopa de estrelas Tortilla de pavo e verduras Iogur	30	Lentellas vexetais Xamonciños de polo con patacas Froita de tempada	31	NON LECTIVO				

Parque Empresarial,
Área 33
36540 Silleda
Pontevedra



Vº Bº Nutrición
María José Maceira Franqueiro
Col. N.º:GA00169

Manab

teléfono de atención ao cliente:

986 094 014



DECEMBRO 2025

MENÚ BRIÓN

ALERXIA AO OVO



luns / lunes					martes					mércores / miércoles					xoves / jueves					venres / viernes				
1					2					3					4					5				
Sopa de choiva (sen ovo)					Crema de cabaciña					Xudías guisadas (sen ovo)					Sopa xuliana (sen ovo)					Caldo galego				
Tenreira con xudías e allada					Pavo con pasta (sen ovo)					Paella de peixe					Raxo con patacase e pementos					Pescada con patacas e xudías				
Iogur					Froita de tempada					Iogur					Froita de tempada					Iogur				
8					9					10					11					12				
FESTIVO					Sopa de verduras (sen ovo)					Potaxe de garavanzos					Refogado de verduras					Sopa de estrelas con cabaciña (sen ovo)				
					Pavo con patacas					Bacallau con patacas e tomate					Muslo de polo con pisto e arroz					Pescada á galega				
					Froita de tempada					Iogur					Froita de tempada					Iogur				
15					16					17					18					19				
Salteado de verduras					Sopa de vexetais (sen ovo)					Crema de alloporro					Empanada caseira de atún					Crema de garavanzos				
Arroz con pavo					Carne con patacas e cenorias					Pasta con verduras e bacallau (sen ovo)					Tenreira con patacas					Pescada con patacas e cabaciña				
Iogur					Froita de tempada					Iogur					Froita de tempada					Iogur				
22					23					24					25					26				
Crema de cabaciña e mazá					Caldo de verduras					NON LECTIVO					FESTIVO					Xudías saltadas con xamón (sen ovo)				
Brócoli con polo e pataca					Polo ao forno con patacas e tomate															Pescada en salsa				
Iogur					Froita de tempada															Iogur				
29					30					31														
Sopa de estrelas (sen ovo)					Lentellas vexetais					NON LECTIVO														
Pavo con patacas e verduras					Xamonciños de polo con patacas																			
Iogur					Froita de tempada																			

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



DECEMBRO 2025

MENÚ BRIÓN

PLV



luns / lunes					martes					mércores / miércoles					xoves / jueves					venres / viernes				
1					2					3					4					5				
Sopa de choiva					Crema de cabaciña					Xudías guisadas					Sopa xuliana					Caldo galego				
Ovos duros con xudías e allada					Pavo con pasta					Paella de peixe					Raxo con patacase e pementos					Pescada con patacas e xudías				
Iogur de soia					Froita de tempada					Iogur de soia					Froita de tempada					Iogur de soia				
8					9					10					11					12				
FESTIVO					Sopa de verduras					Potaxe de garavanzos					Refogado de verduras					Sopa de estrelas con cabaciña				
					Pavo con patacas					Bacallau con patacas e tomate					Muslo de polo con pisto e arroz					Pescada á galega				
					Froita de tempada					Iogur de soia					Froita de tempada					Iogur de soia				
15					16					17					18					19				
Salteado de verduras					Sopa de vexetais					Crema de alloporro					Empanada caseira de atún					Crema de garavanzos				
Arroz con pavo					Carne con patacas e cenorias					Pasta con verduras e bacallau					Tortilla de patacas					Pescada á romana con patacas e cabaciña				
Iogur de soia					Froita de tempada					Iogur de soia					Froita de tempada					Iogur de soia				
22					23					24					25					26				
Crema de cabaciña e mazá					Caldo de verduras					NON LECTIVO					FESTIVO					Xudías saltadas con xamón				
Brócoli con ovo e pataca					Polo ao forno con patacas e tomate															Pescada en salsa				
Iogur de soia					Froita de tempada															Iogur de soia				
29					30					31														
Sopa de estrelas					Lentellas vexetais					NON LECTIVO														
Tortilla de pavo e verduras					Xamonciños de polo con patacas																			
Iogur de soia					Froita de tempada																			

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



DECEMBRO 2025

Menú Triturado 10-12 meses BRIÓN



luns / lunes		martes		mércores / miércoles		xoves / jueves		venres / viernes	
1	Puré de tenreira con xudías, cabaza, cenoria, alloporro, patacas e aceite de oliva Iogur	2	Puré de polo con cabaciña, cenoria, cebola, arroz e aceite de oliva Puré de froita	3	Puré de pescada con xudía, cabaza, cabaciña, arroz e aceite de oliva Iogur	4	Puré de pavo con cenoria, alloporro, cabaciña, patacas e aceite de oliva Puré de froita	5	Puré de pescada con lentella, cabaciña, cabaza, cebola, patacas e aceite de oliva Iogur
8	FESTIVO	9	Puré de polo con cabaciña, cenorias, tomate, cebola, pataca e aceite de oliva Puré de froita	10	Puré de pescada con xudías, cabaza, alloporro, pataca e aceite de oliva Iogur	11	Puré de tenreira con arroz, cabaza, cabaciña, cenorias, alloporro e aceite de oliva Puré de froita	12	Puré de bacallao con chicharos, cenorias, xudía, cebola, patacas e aceite de oliva Iogur
15	Puré de pavo con xudías, cenorias, chicharos, cebola, arroz e aceite de oliva Iogur	16	Puré de polo con xudía, cenoria, tomate, cebola, patacas e aceite de oliva Puré de froita	17	Puré de pescada con chicharos, cabaciña, cabaza, alloporro e arroz Iogur	18	Puré de tenreira con cenoria, xudías, pataca e aceite de oliva Puré de froita	19	Puré de bacallao con cabaciña, cenorias, cabaza, pataca e aceite de oliva Iogur
22	Puré de polo, cenoria, chicharos, cabaciña, tomate, cebola, arroz e aceite de oliva Iogur	23	Puré de tenreira con xudías, cabaza, cenoria, alloporro, arroz e aceite de oliva Puré de froita	24	NON LECTIVO	25	FESTIVO	26	NON LECTIVO
29	NON LECTIVO	30	NON LECTIVO	31	NON LECTIVO				