



luns / lunes

2

Crema de cabaza

Pasta con verduras e ovo

Iogur

9

Sopa de choiva

Tortilla de patacas con
cenorias baby

Iogur

16

Crema de cabaciña e mazá

Brócoli con ovo e pataca

Iogur

23

Sopa de estrelas

Tortilla de pavo e
verduriñas

Iogur

martes

3

Sopa de verduras

Pavo con patacas

Froita de tempada

10

Empanada de atún

Polo ao forno con patacas
e tomate

Froita de tempada

17

Fabas vexetais

Carne con patacas e
cenorias

Froita de tempada

24

Lentellas vexetias

Xamonciños de polo con
patacas

Froita de tempada

mércores / miércoles

4

Potaxe de garavanzos

Bacallau con patacas e
tomate

Iogur

11

Caldo de verduras

Pescada a romana con
patacas e cabaciña

Iogur

18

Crema de xudías e
cenorias

Paxariñas con abadexo

Iogur

25

Sopa cuscus con cenoria

Pescada á romana con
arroz

Iogur

xoves / jueves

5

Refogado de verduras

Muslo de polo con pisto e
arroz

Froita de tempada

12

Sopa de vexetais

Arroz con pavo

Froita de tempada

19

Sopa de pasta

Pavo con arroz e chichaors

Froita de tempada

26

Menstra tricolor

Pasta boloñesa

Froita de tempada

venres / viernes

6

Sopa de estrelas con
cabaciña

Pescada á galega

Iogur

13

Crema de alloporro

Pasta con verduras e
bacallau

Iogur

20

Xudía salteadas con
xamón

Pescada á romana con
patacas e tomate

Iogur

27

Crema de espinacas

Salmón con patacas e
verduras

Iogur



luns / lunes	martes	mércores / miércoles	xoves / jueves	venres / viernes
2 Crema de cabaza Pasta con verduras e pavo (sen ovo) Iogur	3 Sopa de verduras (sen ovo) Pavo con patacas Froita de tempada	4 Potaxe de garavanzos Bacallau con patacas e tomate Iogur	5 Refogado de verduras Muslo de polo con pisto e arroz Froita de tempada	6 Sopa de estrelas con cabaciña (sen ovo) Pescada á galega Iogur
9 Sopa de choiva (sen ovo) Pavo con cenorias baby e patacas Iogur	10 Empanada caseira de atún Polo ao forno con patacas e tomate Froita de tempada	11 Caldo de verduras Pescada con patacas e cabaciña Iogur	12 Sopa de vexetais (sen ovo) Arroz con pavo Froita de tempada	13 Crema de alloporro Pasta con verduras e bacallau (sen ovo) Iogur
16 Crema de cabaciña e mazá Brócoli con polo e pataca Iogur	17 Fabas vexetais Carne con patacas e cenorias Froita de tempada	18 Crema de xudías e cenorias Paxariñas con abadexo (sen ovo) Iogur	19 Sopa de pasta (sen ovo) Pavo con arroz e chíchaors Froita de tempada	20 Xudía salteadas con xamón Pescada con patacas e tomate Iogur
23 Sopa de estrelas (sen ovo) Tenreira con patacas e verduriñas Iogur	24 Lentellas vexetias Xamonciños de polo con patacas Froita de tempada	25 Sopa cuscus con cenoria (sen ovo) Pescada con arroz Iogur	26 Menstra tricolor Pasta boloñesa (sen ovo) Froita de tempada	27 Crema de espinacas Salmón con patacas e verduras Iogur



FEBREIRO 2026

MENÚ BRIÓN

ALERXIA A PROTEÍNA DA LEITE DE VACA



luns / lunes	martes	mércores / miércoles	xoves / jueves	venres / viernes
2 Crema de cabaza Pasta con verduras e ovo Iogur de soia	3 Sopa de verduras Pavo con patacas Froita de tempada	4 Potaxe de garavanzos Bacallau con patacas e tomate Iogur de soia	5 Refogado de verduras Muslo de polo con pisto e arroz Froita de tempada	6 Sopa de estrelas con cabaciña Pescada á galega Iogur de soia
9 Sopa de choiva Tortilla de patacas con cenorias baby Iogur de soia	10 Empanada caseira de atún Polo ao forno con patacas e tomate Froita de tempada	11 Caldo de verduras Pescada a romana con patacas e cabaciña Iogur de soia	12 Sopa de vexetais Arroz con pavo Froita de tempada	13 Crema de alloporro Pasta con verduras e bacallau Iogur de soia
16 Crema de cabaciña e mazá Brócoli con ovo e pataca Iogur de soia	17 Fabas vexetais Carne con patacas e cenorias Froita de tempada	18 Crema de xudías e cenorias Paxariñas con abadexo Iogur de soia	19 Sopa de pasta Pavo con arroz e chichaors Froita de tempada	20 Xudía salteadas con xamón Pescada á romana con patacas e tomate Iogur de soia
23 Sopa de estrelas Tortilla de pavo e verduriñas Iogur de soia	24 Lentellas vexetias Xamonciños de polo con patacas Froita de tempada	25 Sopa cuscus con cenoria Pescada á romana con arroz Iogur de soia	26 Menstra tricolor Pasta boloñesa Froita de tempada	27 Crema de espinacas Salmón con patacas e verduras 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



FEBREIRO 2026

MENÚ BRIÓN

INTOLERANTE A FRUCTOSA SEN LEGUMES



luns / lunes	martes	mércores / miércoles	xoves / jueves	venres / viernes
2 Crema de cabaza Pasta con verduras e ovo Iogur	3 Sopa de verduras Pavo con patacas Iogur	4 Potaxe de vexetais Bacallau con patacas e tomate Iogur	5 Refogado de verduras Muslo de polo con pisto e arroz Iogur	6 Sopa de estrelas con cabaciña Pescada á galega Iogur
9 Sopa de choiva Tortilla de patacas con cenorias baby Iogur	10 Empanada de atún Polo ao forno con patacas e tomate Iogur	11 Caldo de verduras Pescada a romana con patacas e cabaciña Iogur	12 Sopa de vexetais Arroz con pavo Iogur	13 Crema de alloporro Pasta con verduras e bacallau Iogur
16 Crema de cabaciña Brócoli con ovo e pataca Iogur	17 Caldo de vexetais Carne con patacas e cenorias Iogur	18 Crema de xudías e cenorias Paxariñas con abadexo Iogur	19 Sopa de pasta Pavo con arroz e xudías Iogur	20 Xudía salteadas con xamón Pescada á romana con patacas e tomate Iogur
23 Sopa de estrelas Tortilla de pavo e verduriñas Iogur	24 Potaxe de vexetais Xamonciños de polo con patacas Iogur	25 Sopa cuscus con cenoria Pescada á romana con arroz Iogur	26 Menstra tricolor Pasta boloñesa Iogur	27 Crema de espinacas Salmón con patacas e verduras 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



luns / lunes

martes

mércores / miércoles

xoves / jueves

venres / viernes

2

Puré de pavo con cenoria, cabaza, arroz e aceite de oliva

Iogur

3

Puré de polo con cabaciña, cenorias, tomate, cebola, pataca e aceite de oliva

Puré de froita

4

Puré de pescada con xudías, cabaza, alloporro, pataca e aceite de oliva

Iogur

5

Puré de tenreira con arroz, cabaza, cabaciña, cenorias, alloporro e aceite de oliva

Puré de froita

6

Puré de bacallao con chicharos, cenorias, xudía, cebola, patacas e aceite de oliva

Iogur

9

Puré de pavo con xudías, cenorias, chicharos, cebola, arroz e aceite de oliva

Iogur

10

Puré de polo con xudía, cenoria, tomate, cebola, patacas e aceite de oliva

Puré de froita

11

Puré de pescada con chicharos, cabaciña, cabaza, alloporro e arroz

Iogur

12

Puré de tenreira con cenoria, xudías, pataca e aceite de oliva

Puré de froita

13

Puré de bacallao con cabaciña, cenorias, cabaza, pataca e aceite de oliva

Iogur

16

Puré de polo, cenoria, chicharos, cabaciña, tomate, cebola, arroz e aceite de oliva

Iogur

17

Puré de tenreira con xudías, cabaza, cenoria, alloporro, arroz e aceite de oliva

Puré de froita

18

Puré de pescada con lentella, cabaciña, cabaza, tomate, cebola, pataca e aceite de oliva

Iogur

19

Puré de pavo con cabaza, cebola, tomate, alloporro, pataca e aceite de oliva

Puré de froita

20

Puré de pescada con cabaza, cenoria, alloporro, pataca e aceite de oliva

Iogur

23

Puré de tenreira con cenorias, xudías, patacas e aceite de oliva

Iogur

24

Puré de pavo con cabaciña, cabaza, xudías, arroz e aceite de oliva

Puré de froita

25

Puré de bacallao con lentella, cabaciña, cenoria, cebola, pataca e aceite de oliva

Iogur

26

Puré de polo con xudías, alloporro, tomate, pataca e aceite de oliva

Puré de froita

27

Puré de pescada con xudías, cenoria, cebola, pataca e aceite de oliva

Iogur