



luns / lunes	martes	mércores / miércoles	xoves / jueves	venres / viernes
		1 Caldo de verduras Bacallau con patacas e tomate Iogur	2 XOVES SANTO	3 VENRES SANTO
6 Sopa de choiva Ovos duros con xudías e allada Froita de tempada	7 Menestra tricolor Arroz con pavo Iogur	8 Crema de cabacia e mazá Pasta con verduras e bacallau Froita de tempada	9 Lentellas vexetais Polo ao forno con patacas e tomate Iogur	10 Crema de espinacas Pescada á romana con patacas e cabaciña Froita de tempada
13 Sopa de estrelas Tortilla con pavo e verduras Froita de tempada	14 Fideúa vexetal Carne con patacas e cenorias Iogur	15 Crema de xudías e cenorias Paxariñas con abadexo Froita de tempada	16 Refogado de verduras Pavo con arroz e chicharos Iogur	17 Crema de garavanzos Brócoli con bacallau e patacas Froita de tempada
20 Sopa de fideos Brócoli con ovo e patacas Froita de tempada	21 Chicharos con ovo Xamonciños de polo con patacas Iogur	22 Xudías salteadas con xamón Pescada á romana con arroz Froita de tempada	23 Crema de cabaza e pera Pasta boloñesa Iogur	24 Sopa cuscus con cenorias Salmón con patacas e verduras Froita de tempada
27 Sopa cuscus Tortilla de pataca con cenoria baby Froita de tempada	28 Potaxe de garavanzos Xamón braseado con arroz Iogur	29 Crema de coliflor e cenoria Pasta con salmón e pescada Froita de tempada	30 Sopa de verduras Estufado de pavo con patacas Iogur	



luns / lunes	martes	mércores / miércoles	xoves / jueves	venres / viernes
		1 Caldo de verduras Bacallau con patacas e tomate Iogur	2 XOVES SANTO	3 VENRES SANTO
6 Sopa de choiva (sen ovo) Pavo con xudías e allada Froita de tempada	7 Menestra tricolor Arroz con pavo Iogur	8 Crema de cabacia e mazá Pasta con verduras e bacallau (sen ovo) Froita de tempada	9 Lentellas vexetais Polo ao forno con patacas e tomate Iogur	10 Crema de espinacas Pescada con patacas e cabaciña Froita de tempada
13 Sopa de estrelas (sen ovo) Polo con patacas e verduriñas Froita de tempada	14 Fideúa vexetal (sen ovo) Carne con patacas e cenorias Iogur	15 Crema de xudías e cenorias Paxariñas con abadexo (sen ovo) Froita de tempada	16 Refogado de verduras Pavo con arroz e chicharos Iogur	17 Crema de garavanzos Brócoli con bacallau e patacas Froita de tempada
20 Sopa de fideos (sen ovo) Brócoli con tenreira e patacas Froita de tempada	21 Chicharos salteados Xamonciños de polo con patacas Iogur	22 Xudías salteadas con xamón Pescada con arroz Froita de tempada	23 Crema de cabaza e pera Pasta boloñesa (sen ovo) Iogur	24 Sopa cuscus con cenorias (sen ovo) Salmón con patacas e verduras Froita de tempada
27 Sopa cuscus (sen ovo) Polo con patacas e cenoria baby Froita de tempada	28 Potaxe de garavanzos Xamón braseado con arroz Iogur	29 Crema de coliflor e cenoria Pasta con salmón e pescada (sen ovo) Froita de tempada	30 Sopa de verduras (sen ovo) Estufado de pavo con patacas Iogur	



luns / lunes	martes	mércores / miércoles	xoves / jueves	venres / viernes
1	2	3	4	5
		Caldo de verduras Bacallau con patacas e tomate Iogur de soia	XOVES SANTO	VENRES SANTO
6	7	8	9	10
Sopa de choiva Ovos duros con xudías e allada Froita de tempada	Menestra tricolor Arroz con pavo Iogur de soia	Crema de cabacia e mazá Pasta con verduras e bacallau Froita de tempada	Lentellas vexetais Polo ao forno con patacas e tomate Iogur de soia	Crema de espinacas Pescada á romana con patacas e cabaciña Froita de tempada
13	14	15	16	17
Sopa de estrelas Tortilla con pavo e verduras Froita de tempada	Fideúa vexetal Carne con patacas e cenorias Iogur de soia	Crema de xudías e cenorias Paxariñas con abadexo Froita de tempada	Refogado de verduras Pavo con arroz e chicharos Iogur de soia	Crema de garavanzos Brócoli con bacallau e patacas Froita de tempada
20	21	22	23	24
Sopa de fideos Brócoli con ovo e patacas Froita de tempada	Chicharos con ovo Xamonciños de polo con patacas Iogur de soia	Xudías salteadas con xamón Pescada á romana con arroz Froita de tempada	Crema de cabaza e pera Pasta boloñesa Iogur de soia	Sopa cuscus con cenorias Salmón con patacas e verduras Froita de tempada
27	28	29	30	
Sopa cuscus Tortilla de pataca con cenoria baby Froita de tempada	Potaxe de garavanzos Xamón braseado con arroz Iogur de soia	Crema de coliflor e cenoria Pasta con salmón e pescada Froita de tempada	Sopa de verduras Estufado de pavo con patacas Iogur de soia	



ABRIL 2026

MENÚ BRIÓN

INTOLERANTE A FRUCTOSA SEN LEGUMES



luns / lunes					martes					mércores / miércoles					xoves / jueves					venres / viernes				
1					2					3					4					5				
										Caldo de verduras Bacallau con patacas e tomate Iogur					XOVES SANTO					VENRES SANTO				
6					7					8					9					10				
Sopa de choiva Ovos duros con xudías e allada Iogur					Menestra tricolor Arroz con pavo Iogur					Crema de cabaciña Pasta con verduras e bacallau Iogur					Potaxe de vexetais Polo ao forno con patacas e tomate Iogur					Crema de espinacas Pescada á romana con patacas e cabaciña Iogur				
13					14					15					16					17				
Sopa de estrelas Tortilla con pavo e verduras Iogur					Fideúa vexetal Carne con patacas e cenorias Iogur					Crema de xudías e cenorias Paxariñas con abadexo Iogur					Refogado de verduras Pavo con arroz e cabaciña Iogur					Crema de hortalizas Brócoli con bacallau e patacas Iogur				
20					21					22					23					24				
Sopa de fideos Brócoli con ovo e patacas Iogur					Hortalizas con ovo Xamonciños de polo con patacas Iogur					Xudías salteadas con xamón Pescada á romana con arroz Iogur					Crema de cabaza e pera Pasta boloñesa Iogur					Sopa cuscus con cenorias Salmón con patacas e verduras Iogur				
27					28					29					30									
Sopa cuscus Tortilla de pataca con cenoria baby Iogur					Potaxe de verduras Xamón braseado con arroz Iogur					Crema de coliflor e cenoria Pasta con salmón e pescada Iogur					Sopa de verduras Estufado de pavo con patacas 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
		1 Puré de pescada con xudías, cabaza, alloporro, pataca e aceite de oliva Iogur	2 XOVES SANTO	3 VENRES SANTO
6 Puré de pavo con xudías, cenorias, chicharos, cebola, arroz e aceite de oliva Puré de froita	7 Puré de polo con xudía, cenoria, tomate, cebola, patacas e aceite de oliva Iogur	8 Puré de pescada con chicharos, cabaciña, cabaza, alloporro e arroz Puré de froita	9 Puré de tenreira con cenoria, xudías, pataca e aceite de oliva Iogur	10 Puré de bacallao con cabaciña, cenorias, cabaza, pataca e aceite de oliva Puré de froita
13 Puré de polo, cenoria, chicharos, cabaciña, tomate, cebola, arroz e aceite de oliva Puré de froita	14 Puré de tenreira con xudías, cabaza, cenoria, alloporro, arroz e aceite de oliva Iogur	15 Puré de pescada con lentella, cabaciña, cabaza, tomate, cebola, pataca e aceite de oliva Puré de froita	16 Puré de pavo con cabaza, cebola, tomate, alloporro, pataca e aceite de oliva Iogur	17 Puré de pescada con cabaza, cenoria, alloporro, pataca e aceite de oliva Puré de froita
20 Puré de tenreira con cenorias, xudías, patacas e aceite de oliva Puré de froita	21 Puré de pavo con cabaciña, cabaza, xudías, arroz e aceite de oliva Iogur	22 Puré de bacallao con lentella, cabaciña, cenoria, cebola, pataca e aceite de oliva Puré de froita	23 Puré de polo con xudías, alloporro, tomate, pataca e aceite de oliva Iogur	24 Puré de pescada con xudías, cenoria, cebola, pataca e aceite de oliva Puré de froita
27 Puré de polo con chicharos, cenorias, alloporro, arroz e aceite de oliva Puré de froita	28 Puré de pavo con cabaciña, cenorias, cabaza, patacas e aceite de oliva Iogur	29 Puré de bacallao con xudía, pataca, cabaza e aceite de oliva Puré de froita	30 Puré de tenreira con xudías, cabaciña, cabaza, pataca e aceite de oliva Iogur	