



# MAIO 2026

## MENÚ BRIÓN

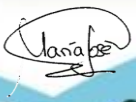


luns / lunes	martes	mércores / miércoles	xoves / jueves	venres / viernes
				1 FESTIVO
4 Sopa de letras Ovos duros con xudías en allada Froita de tempada	5 Crema de alloporro Tenreira con patacas Iogur	6 Salteado de verduras Pasta con bacallau Froita de tempada	7 Crema de cenorias Arroz con polo e verduras Iogur	8 Fabas vexetais Ventresca de pescada en salsa Froita de tempada
11 Lentellas vexetais Tortilla de pataca Froita de tempada	12 Menestra tricolor Albóndegas con arroz Iogur	13 Crema de cabaciña e mazá Fideúa con rape Froita de tempada	14 FESTIVO	15 Pasta con brócoli e cenoria Pescada á galega Froita de tempada
18 Sopa de pasta Brócoli con ovo e patacas Froita de tempada	19 Crema de cabaciña Pavo con pasta Iogur	20 Xudías guisada Paella de peixe Froita de tempada	21 Sopa xuliana Raxo con patacas e pementos Iogur	22 Caldo galego Pescada á romana con patacas e cabaciña Froita de tempada
25 Crema de cabaza Pasta con verduras e ovo Froita de tempada	26 Sopa de vexetais Pavo con patacas Iogur	27 Caldo de verduras Bacallau con patacas e tomate Froita de tempada	28 Empanada de atún Muslo de polo con pisto e arroz Iogur	29 Sopa de estrelas con cabaciña Pescada con patacas e xudías Froita de tempada

Parque Empresarial,  
Área 33  
36540 Silleda  
Pontevedra



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



teléfono de atención ao cliente:

**986 094 014**



luns / lunes	martes	mércores / miércoles	xoves / jueves	venres / viernes
				1 FESTIVO
4 Sopa de letras (sen ovo) Tenreira con xudías en allada Froita de tempada	5 Crema de alloporro Tenreira con patacas Iogur	6 Salteado de verduras Pasta con bacallau (sen ovo) Froita de tempada	7 Crema de cenorias Arroz con polo e verduras Iogur	8 Fabas vexetais Ventresca de pescada en salsa Froita de tempada
11 Lentellas vexetais Tenreira con patacas Froita de tempada	12 Menestra tricolor Albóndegas con arroz Iogur	13 Crema de cabaciña e mazá Fideúa con rape (sen ovo) Froita de tempada	14 FESTIVO	15 Pasta con brócoli e cenoria (sen ovo) Pescada á galega Froita de tempada
18 Sopa de pasta (sen ovo) Brócoli con tenreira e patacas Froita de tempada	19 Crema de cabaciña Pavo con pasta (sen ovo) Iogur	20 Xudías guisada Paella de peixe Froita de tempada	21 Sopa xuliana (sen ovo) Raxo con patacas e pementos Iogur	22 Caldo galego Pescada con patacas e cabaciña Froita de tempada
25 Crema de cabaza Pasta con verduras e pavo (sen ovo) Froita de tempada	26 Sopa de vexetais (sen ovo) Pavo con patacas Iogur	27 Caldo de verduras Bacallau con patacas e tomate Froita de tempada	28 Empanada caseira de atún Muslo de polo con pisto e arroz Iogur	29 Sopa de estrelas con cabaciña (sen ovo) Pescada con patacas e xudías Froita de tempada





# MAIO 2026

## MENÚ BRIÓN

ALERXIA A PROTEINA DA LEITE DE VACA



luns / lunes	martes	mércores / miércoles	xoves / jueves	venres / viernes
				1 FESTIVO
4 Sopa de letras Ovos duros con xudías en allada Froita de tempada	5 Crema de alloporro Tenreira con patacas Iogur de soia	6 Salteado de verduras Pasta con bacallau Froita de tempada	7 Crema de cenorias Arroz con polo e verduras Iogur de soia	8 Fabas vexetais Ventresca de pescada en salsa Froita de tempada
11 Lentellas vexetais Tortilla de pataca Froita de tempada	12 Menestra tricolor Albóndegas con arroz Iogur de soia	13 Crema de cabaciña e mazá Fideúa con rape Froita de tempada	14 FESTIVO	15 Pasta con brócoli e cenoria Pescada á galega Froita de tempada
18 Sopa de pasta Brócoli con ovo e patacas Froita de tempada	19 Crema de cabaciña Pavo con pasta Iogur de soia	20 Xudías guisada Paella de peixe Froita de tempada	21 Sopa xuliana Raxo con patacas e pementos Iogur de soia	22 Caldo galego Pescada á romana con patacas e cabaciña Froita de tempada
25 Crema de cabaza Pasta con verduras e ovo Froita de tempada	26 Sopa de vexetais Pavo con patacas Iogur de soia	27 Caldo de verduras Bacallau con patacas e tomate Froita de tempada	28 Empanada caseira de atún Muslo de polo con pisto e arroz Iogur de soia	29 Sopa de estrelas con cabaciña Pescada con patacas e xudias Froita de tempada

Parque Empresarial,  
Área 33  
36540 Silleda  
Pontevedra



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

teléfono de atención ao cliente:

**986 094 014**



luns / lunes	martes	mércores / miércoles	xoves / jueves	venres / viernes
				1 FESTIVO
4 Sopa de letras Ovos duros con xudías en allada Iogur	5 Crema de alloporro Tenreira con patacas Iogur	6 Salteado de verduras Pasta con bacallau Iogur	7 Crema de cenorias Arroz con polo e verduras Iogur	8 Potaxe de vexetais Ventresca de pescada en salsa Iogur
11 Caldo de vexetais Tortilla de pataca Iogur	12 Menestra tricolor Albóndegas con arroz Iogur	13 Crema de cabaciña Fideúa con rape Iogur	14 FESTIVO	15 Pasta con brócoli e cenoria Pescada á galega Iogur
18 Sopa de pasta Brócoli con ovo e patacas Iogur	19 Crema de cabaciña Pavo con pasta Iogur	20 Xudías guisada Paella de peixe Iogur	21 Sopa xuliana Raxo con patacas e pementos Iogur	22 Caldo galego (sen fabas) Pescada á romana con patacas e cabaciña Iogur
25 Crema de cabaza Pasta con verduras e ovo Iogur	26 Sopa de vexetais Pavo con patacas Iogur	27 Caldo de verduras (sen fabas) Bacallau con patacas e tomate Iogur	28 Empanada caseira de atún Muslo de polo con pisto e arroz Iogur	29 Sopa de estrelas con cabaciña Pescada con patacas e xudías Iogur





# MAIO 2026

## Menú Triturado 10-12 meses BRIÓN



luns / lunes	martes	mércores / miércoles	xoves / jueves	venres / viernes
				1 FESTIVO
4 Puré de tenreira con xudías, cenorias, chicharos, pataca e aceite de oliva Puré de froita	5 Puré de pavo con chicharos, cenoria, cabaciña, pataca e aceite de oliva Iogur	6 Puré de pescada, cabaciña, cabaza, alloporro, arroz e aceite de oliva Puré de froita	7 Puré de polo con cabaza, cabaciña, cenorias, alloporro, pataca e aceite de oliva Iogur	8 Puré de pescada con xudía, alloporro, pataca e aceite de oliva Puré de froita
11 Puré de tenreira con cenoria, xudías, pataca e aceite de oliva Puré de froita	12 Puré de pavo con cabaza, cenoria, patacas e aceite de oliva Iogur	13 Puré de pescada con arroz, xudías, cenorias, cabaciña e aceite de oliva Puré de froita	14 FESTIVO	15 Puré de bacallao con cabaciña, tomate, cenoria, alloporro, pataca e aceite de oliva Puré de froita
18 Puré de tenreira con xudías, cabaza, cenoria, alloporro, patacas e aceite de oliva Puré de froita	19 Puré de polo con cabaciña, cenoria, cebola, arroz e aceite de oliva Iogur	20 Puré de pescada con xudía, cabaza, cabaciña, arroz e aceite de oliva Puré de froita	21 Puré de pavo con cenoria, alloporro, cabaciña, patacas e aceite de oliva Iogur	22 Puré de pescada con lentella, cabaciña, cabaza, cebola, patacas e aceite de oliva Puré de froita
25 Puré de pavo con cenorias, cabaza, arroz e aceite de oliva Puré de froita	26 Puré de polo con cabaciña, cenorias, tomate, cebola, patacas e aceite de oliva Iogur	27 Puré de pescada con xudías, cabaza, alloporro, patacas e aceite de oliva Puré de froita	28 Puré de tenreira con arroz, cabaza, cabaciña, cenorias, alloporro e aceite de oliva Iogur	29 Puré de bacallau con chicharos, cenorias, xudías, cebola, patacas e aceite de oliva Puré de froita

