



XUÑO 2026

MENÚ BRIÓN



luns / lunes

martes

mércores / miércoles

xoves / jueves

venres / viernes

1

Sopa de choiva

Ovos duros con xudias e allada

Froita de tempada

2

Menetra tricolor

Arroz con pavo

Iogur

3

Crema de brócoli

Pasta con verduras e bacallau

Froita de tempada

4

Lentellas vexetais

Polo ao forno con patacas e tomate

Iogur

5

Arroz tres delicias quente

Salmón con patacas e verduras

Froita de tempada

8

Sopa de estrelas

Tortilla con pavo e verduriñas

Froita de tempada

9

Fideua vexetal

Carne con patacas e cenorias

Iogur

10

Ensaladilla rusa

Paxariñas con abadexo

Froita de tempada

11

Refogado de verduras

Pavo con arroz e chicharos

Iogur

12

Crema de garavanzos

Bacallau con coliflor

Froita de tempada

15

Sopa de fideos

Brócoli con ovo e patacas

Froita de tempada

16

Chícharos con ovo

Xamonciños de polo con patacas

Iogur

17

Xudías salteadas con xamón

Pescada á romana con arroz

Froita de tempada

18

Crema de cabaza e pera

Pasta boloñesa

Iogur

19

Ensalada tricolor quente

Bacallau con patacas e tomate

Froita de tempada

22

Sopa cuscus

Tortilla de pataca con cenoria baby

Froita de tempada

23

Potaxe de garavanzos

Xamón braseado con arroz

Iogur

24

FESTIVO

25

Xudía guisada

Estufado de pavo con patacas

Iogur

26

Ensalada tricolor

Pescada en salsa con cachelos

Froita de tempada

29

Salteado de verduras

Pasta con verduras e ovo

Froita de tempada

30

Crema de alloporro

Tenreira con patacas

Iogur

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

culinaria

XUÑO 2026

MENÚ BRIÓN
ALERXIA AO OVO



luns / lunes

martes

mércores / miércoles

xoves / jueves

venres / viernes



1
Sopa de choiva (sen ovo)

Pavo con xudias e allada

Froita de tempada



2
Menetra tricolor

Arroz con pavo

Iogur



3
Crema de brócoli

Pasta con verduras e bacallau (sen ovo)

Froita de tempada



4
Lentellas vexetais

Polo ao forno con patacas e tomate

Iogur



5
Arroz tres delicias quente

Salmón con patacas e verduras

Froita de tempada



8
Sopa de estrelas

Polo con patacas e verduriñas

Froita de tempada



9
Fideua vexetal (sen ovo)

Carne con patacas e cenorias

Iogur



10
Ensaladilla rusa

Paxariñas con abadexo

Froita de tempada



11
Refogado de verduras

Pavo con arroz e chicharos

Iogur



12
Crema de garavanzos

Bacallau con coliflor

Froita de tempada



15
Soopa de fideos (sen ovo)

Brócoli con tenreira e patacas

Froita de tempada



16
Chicharos salteados

Xamonciños de polo con patacas

Iogur



17
Xudías salteadas con xamón

Pescada con arroz

Froita de tempada



18
Crema de cabaza e pera

Pasta boloñesa (sen ovo)

Iogur



19
Ensalada tricolor quente (sen ovo)

Bacallau con patacas e tomate

Froita de tempada



22
Sopa cuscus (sen ovo)

Polo con patacas e cenoria baby

Froita de tempada



23
Potaxe de garavanzos

Xamón braseado con arroz

Iogur



24
festivo



25
Xudía guisada

Estufado de pavo con patacas

Iogur



26
Ensalada tricolor (sen ovo)

Pescada en salsa con cachelos

Froita de tempada



29
Salteado de verduras

Pasta con verduras e tenreira (sen ovo)

Froita de tempada



30
Crema de alloporro

Tenreira con patacas

Iogur

Parque Empresarial,
Área 33
36540 Silleda
Pontevedra



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

Vanaja

teléfono de atención ao cliente:

986 094 014



luns / lunes	martes	mércores / miércoles	xoves / jueves	venres / viernes
<p>1</p> <p>Sopa de choiva</p> <p>Ovos duros con xudias e allada</p> <p>Froita de tempada</p>	<p>2</p> <p>Menetra tricolor</p> <p>Arroz con pavo</p> <p>Iogur de soia</p>	<p>3</p> <p>Crema de brócoli</p> <p>Pasta con verduras e bacallau</p> <p>Froita de tempada</p>	<p>4</p> <p>Lentellas vexetais</p> <p>Polo ao forno con patacas e tomate</p> <p>Iogur de soia</p>	<p>5</p> <p>Arroz tres delicias quente</p> <p>Salmón con patacas e verduras</p> <p>Froita de tempada</p>
<p>8</p> <p>Sopa de estrelas</p> <p>Tortilla con pavo e verduriñas</p> <p>Froita de tempada</p>	<p>9</p> <p>Fideua vexetal</p> <p>Carne con patacas e cenorias</p> <p>Iogur de soia</p>	<p>10</p> <p>Ensaladilla rusa</p> <p>Paxariñas con abadexo</p> <p>Froita de tempada</p>	<p>11</p> <p>Refogado de verduras</p> <p>Pavo con arroz e chicharos</p> <p>Iogur de soia</p>	<p>12</p> <p>Crema de garavanzos</p> <p>Bacallau con coliflor</p> <p>Froita de tempada</p>
<p>15</p> <p>Sopa de fideos</p> <p>Brócoli con ovo e patacas</p> <p>Froita de tempada</p>	<p>16</p> <p>Chícharos con ovo</p> <p>Xamonciños de polo con patacas</p> <p>Iogur de soia</p>	<p>17</p> <p>Xudías salteadas con xamón</p> <p>Pescada á romana con arroz</p> <p>Froita de tempada</p>	<p>18</p> <p>Crema de cabaza e pera</p> <p>Pasta boloñesa</p> <p>Iogur de soia</p>	<p>19</p> <p>Ensalada tricolor quente</p> <p>Bacallau con patacas e tomate</p> <p>Froita de tempada</p>
<p>22</p> <p>Sopa cuscus</p> <p>Tortilla de pataca con cenoria baby</p> <p>Froita de tempada</p>	<p>23</p> <p>Potaxe de garavanzos</p> <p>Xamón braseado con arroz</p> <p>Iogur de soia</p>	<p>24</p> <p>FESTIVO</p>	<p>25</p> <p>Xudía guisada</p> <p>Estufado de pavo con patacas</p> <p>Iogur de soia</p>	<p>26</p> <p>Ensalada tricolor</p> <p>Pescada en salsa con cachelos</p> <p>Froita de tempada</p>
<p>29</p> <p>Salteado de verduras</p> <p>Pasta con verduras e ovo</p> <p>Froita de tempada</p>	<p>30</p> <p>Crema de alporro</p> <p>Tenreira con patacas</p> <p>Iogur de soia</p>			





luns / lunes	martes	mércores / miércoles	xoves / jueves	venres / viernes
1 Sopa de choiva Ovos duros con xudias e allada Iogur	2 Menetra tricolor Arroz con pavo Iogur	3 Crema de brócoli Pasta con verduras e bacallau Iogur	4 Potaxe de vexetais Polo ao forno con patacas e tomate Iogur	5 Arroz tres delicias quente Salmón con patacas e verduras Iogur
8 Sopa de estrelas Tortilla con pavo e verduriñas Iogur	9 Fideua vexetal Carne con patacas e cenorias Iogur	10 Ensaladilla rusa Paxariñas con abadexo Iogur	11 Refogado de verduras Pavo con arroz Iogur	12 Crema de hortalizas Bacallau con coliflor Iogur
15 Sopa de fideos Brócoli con ovo e patacas Iogur	16 Verduras con ovo Xamonciños de polo con patacas Iogur	17 Xudías salteadas con xamón Pescada á romana con arroz Iogur	18 Crema de cabaza Pasta boloñesa Iogur	19 Ensalada tricolor quente Bacallau con patacas e tomate Iogur
22 Sopa cuscus Tortilla de pataca con cenoria baby Iogur	23 Potaxe de hortalizas Xamón braseado con arroz Iogur	24 FESTIVO	25 Xudía guisada Estufado de pavo con patacas Iogur	26 Ensalada tricolor Pescada en salsa con cachelos Iogur
29 Salteado de verduras Pasta con verduras e ovo Iogur	30 Crema de alporro Pavo con patacas Iogur			





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

