



MARZO 2024

Menú Enteiro BRIÓN

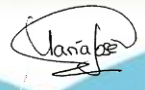


luns / lunes	martes	mércores / miércoles	xoves / jueves	venres / viernes
				1 Empanada de carne Pescada á galega Iogur
4 Sopa de estrelas con cabaciña Ovos duros con xudías e allada Iogur	5 Crema de coliflor e cenoria Xamón braseado con arroz Froita de tempada	6 Sopa chuvia Albóndegas de peixe con patacas e verduras Iogur	7 Lentellas vexetais Polo ao forno con patacas e tomate Froita de tempada	8 Menestra tricolor Pasta con peixe (salmón e pescada) Iogur
11 Crema de verduras Tortilla de pataca con cenorias baby Iogur	12 Xudías salteadas Paella de polo Froita de tempada	13 Empanada de carne Pescada á romana con patacas e brocoli Iogur	14 Sopa cuscus con cenoria Tenreira con patacas e verduras Froita de tempada	15 Fabas vexetais Pasta con bacallau Iogur
18 Sopa de estrelas Tortilla con pavo e verduras Iogur	19 Caldo de verduras Albóndegas con arroz Froita de tempada	20 Crema de xudías e cenorias Fideúa con rape Iogur	21 Chícharos con ovo Xamonciños de polo con patacas e xudías Froita de tempada	22 Salteado de verduras Pescada en salsa con cachelos Iogur
25 Crema de cenorias Pasta con verdura e ovo (brócoli) Iogur	26 Xudías guisadas Raxo con patacas e pementos Froita de tempada	27 Potaxe de garavanzos Bacallao con patacas e tomate Iogur	28 FESTIVO	29 FESTIVO

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



MARZO 2024

Menú Enteiro BRIÓN SEN ARROZ

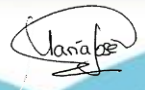


luns / lunes	martes	mércores / miércoles	xoves / jueves	venres / viernes
				1 Empanada de carne Pescada á galega Iogur
4 Sopa de estrelas con cabaciña Ovos duros con xudías e allada Iogur	5 Crema de coliflor e cenoria Xamón braseado con pataquiñas Froita de tempada	6 Sopa chuvia Albóndegas de peixe con patacas e verduras Iogur	7 Lentellas vexetais Polo ao forno con patacas e tomate Froita de tempada	8 Menestra tricolor Pasta con peixe (salmón e pescada) Iogur
11 Crema de verduras Tortilla de pataca con cenorias baby Iogur	12 Xudías salteadas Guiso de polo Froita de tempada	13 Empanada de carne Pescada á romana con patacas e brocoli Iogur	14 Sopa cuscus con cenoria Tenreira con patacas e verduras Froita de tempada	15 Fabas vexetais Pasta con bacallau Iogur
18 Sopa de estrelas Tortilla con pavo e verduras Iogur	19 Caldo de verduras Albóndegas con patacas Froita de tempada	20 Crema de xudías e cenorias Fideúa con rape Iogur	21 Chícharos con ovo Xamonciños de polo con patacas e xudías Froita de tempada	22 Salteado de verduras Pescada en salsa con cachelos Iogur
25 Crema de cenorias Pasta con verdura e ovo (brócoli) Iogur	26 Xudías guisadas Raxo con patacas e pementos Froita de tempada	27 Potaxe de garavanzos Bacallao con patacas e tomate Iogur	28 FESTIVO	29 FESTIVO

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
<p>4</p> <p>Puré de pavo con cabaciña, cenorias, cabaza, pataca e aceite de oliva</p> <p>Iogur natural</p>	<p>5</p> <p>Puré de polo con chicharos, cenorias, alloporro, arroz e aceite de oliva</p> <p>Puré de froita</p>	<p>6</p> <p>Puré de bacallao con xudía, pataca, cabaza e aceite de oliva</p> <p>Iogur natural</p>	<p>7</p> <p>Puré de tenreira con xudías, cabaciña, cabaza, pataca e aceite de oliva</p> <p>Puré de froita</p>	<p>1</p> <p>Puré de pescada con xudías, cenoria, cebola, pataca e aceite de oliva</p> <p>Iogur natural</p>
<p>11</p> <p>Puré de tenreira con xudías, cenorias, chicharos, pataca e aceite de oliva</p> <p>Iogur natural</p>	<p>12</p> <p>Puré de pavo con chicharos, cenoria, cabaciña, pataca e aceite de oliva</p> <p>Puré de froita</p>	<p>13</p> <p>Puré de pescada con cabaciña, cabaza, alloporro, arroz e aceite de oliva</p> <p>Iogur natural</p>	<p>14</p> <p>Puré de polo con cabaza, cabaciña, cenorias, alloporro, pataca e aceite de oliva</p> <p>Puré de froita</p>	<p>8</p> <p>Puré de pescada con cabaza, cenoria, alloporro, pataca e aceite de oliva</p> <p>Iogur natural</p>
<p>18</p> <p>Puré de tenreira con cenoria, xudías, pataca e aceite de oliva</p> <p>Iogur natural</p>	<p>19</p> <p>Puré de pavo con cabaza, cenoria, patacas e aceite de oliva</p> <p>Puré de froita</p>	<p>20</p> <p>Puré de bacallao con cabaciña, tomate, cenoria, alloporro, pataca e aceite de oliva</p> <p>Iogur natural</p>	<p>21</p> <p>Puré de polo con xudías, patacas, cabaza e aceite de oliva</p> <p>Puré de froita</p>	<p>15</p> <p>Puré de pescada con xudía, alloporro, pataca e aceite de oliva</p> <p>Iogur natural</p>
<p>25</p> <p>Puré de tenreira con xudías, cabaza, cenoria, alloporro, patacas e aceite de oliva</p> <p>Iogur natural</p>	<p>26</p> <p>Puré de pavo con cenoria, alloporro, cabaciña, patacas e aceite de oliva</p> <p>Puré de froita</p>	<p>27</p> <p>Puré de pescada con xudía, cabaza, cabaciña, arroz e aceite de oliva</p> <p>Iogur natural</p>	<p>28</p> <p>FESTIVO</p>	<p>22</p> <p>Puré de pescada con arroz, xudías, cenorias, cabaciña e aceite de oliva</p> <p>Iogur natural</p>
<p>29</p> <p>FESTIVO</p>				



Maria Jose