



XULLO 2024

Menú Enteiro BRIÓN



luns / lunes	martes	mércores / miércoles	xoves / jueves	venres / viernes
1 Ensalada de arroz primaveira Ovos duros con xudías e allada Iogur	2 Xudías salteadas con xamón Paella de polo Froita de tempada	3 Empanada de carne Salmón con patacas e verduras Iogur	4 Sopa cuscus con cenoria Tenreira con patacas Froita de tempada	5 Fabas vexetais Pasta con bacallau Iogur
8 Sopa de estrelas Tortilla con pavo e verduras Iogur	9 Ensaladilla rusa Albóndegas con arroz Froita de tempada	10 Crema de xudías e cenorias Fideuá con rape Iogur	11 Chícharos con ovo Xamontiños de polo con patacas e xudías Froita de tempada	12 Salteado de verduras Pescada en salsa con cachelos Iogur
15 Crema de cenorias Pasta con verdura e ovo (brócoli) Iogur	16 Sopa de verduras Raxo con patacas e pementos Froita de tempada	17 Ensalada de pasta tricolor Bacallau con patacas e tomate Iogur	18 Xudías guisadas Arroz con pavo Froita de tempada	19 Potaxe de garavanzos Pescada á galega Iogur
22 Sopa xuliana Brócoli con ovo e pataca Iogur	23 Crema de cabaza Pasta boloñesa Froita de tempada	24 Ensalada de xudías e ovo Arroz con rape Iogur	25 FESTIVO	26 Fideuá vexetal Pescada á romana con patacas e cabaciña Iogur
29 Arroz tres delicias Carne con patacas e cenorias Iogur	30 Crema de garavanzos Pasta con verduras e bacallau Froita de tempada	31 Empanada de atún Tortilla de pataca Postre especial fin de curso		

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



XULLO 2024

Menú Enteiro BRIÓN

SEN ARROZ



luns / lunes	martes	mércores / miércoles	xoves / jueves	venres / viernes
1 Ensalada primavera Ovos duros con xudías e allada Iogur	2 Xudías salteadas con xamón Guiso de polo Froita de tempada	3 Empanada de carne Salmón con patacas e verduras Iogur	4 Sopa cuscus con cenoria Tenreira con patacas Froita de tempada	5 Fabas vexetais Pasta con bacallau Iogur
8 Sopa de estrelas Tortilla con pavo e verduras Iogur	9 Ensaladilla rusa Albóndegas con patacas Froita de tempada	10 Crema de xudías e cenorias Fideuá con rape Iogur	11 Chícharos con ovo Xamontiños de polo con patacas e xudías Froita de tempada	12 Salteado de verduras Pescada en salsa con cachelos Iogur
15 Crema de cenorias Pasta con verdura e ovo (brócoli) Iogur	16 Sopa de verduras Raxo con patacas e pementos Froita de tempada	17 Ensalada de pasta tricolor Bacallau con patacas e tomate Iogur	18 Xudías guisadas Pavo con pataquiñas salteadas Froita de tempada	19 Potaxe de garavanzos Pescada á galega Iogur
22 Sopa xuliana Brócoli con ovo e pataca Iogur	23 Crema de cabaza Pasta boloñesa Froita de tempada	24 Ensalada de xudías e ovo Guiso de rape Iogur	25 FESTIVO	26 Fideuá vexetal Pescada á romana con patacas e cabaciña Iogur
29 Salteado tres delicias Carne con patacas e cenorias Iogur	30 Crema de garavanzos Pasta con verduras e bacallau Froita de tempada	31 Empanada de atún Tortilla de pataca Postre especial fin de curso		

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



luns / lunes	martes	mércores / miércoles	xoves / jueves	venres / viernes
<p>1</p> <p>Puré de tenreira con xudías, cenorias, chícharos, pataca e aceite de oliva</p> <p>Iogur natural</p>	<p>2</p> <p>Puré de pavo con chícharos, cenoria, cabaciña, pataca e aceite de oliva</p> <p>Puré de froita</p>	<p>3</p> <p>Puré de pescada con cabaciña, cabaza, alloporro, arroz e aceite de oliva</p> <p>Iogur natural</p>	<p>4</p> <p>Puré de polo con cabaza, cabaciña, cenorias, alloporro, pataca e aceite de oliva</p> <p>Puré de froita</p>	<p>5</p> <p>Puré de pescada con xudía, alloporro, pataca e aceite de oliva</p> <p>Iogur natural</p>
<p>8</p> <p>Puré de tenreira con cenoria, xudías, pataca e aceite de oliva</p> <p>Iogur natural</p>	<p>9</p> <p>Puré de pavo con cabaza, cenoria, patacas e aceite de oliva</p> <p>Puré de froita</p>	<p>10</p> <p>Puré de bacallau con cabaciña, tomate, cenoria, alloporro, pataca e aceite de oliva</p> <p>Iogur natural</p>	<p>11</p> <p>Puré de polo con xudías, patacas, cabaza e aceite de oliva</p> <p>Puré de froita</p>	<p>12</p> <p>Puré de pescada con arroz, xudías, cenorias, cabaciña e aceite de oliva</p> <p>Iogur natural</p>
<p>15</p> <p>Puré de tenreira con xudías, cabaza, cenoria, alloporro, patacas e aceite de oliva</p> <p>Iogur natural</p>	<p>16</p> <p>Puré de polo con cabaciña, cebola, cenoria, arroz e aceite de oliva</p> <p>Puré de froita</p>	<p>17</p> <p>Puré de pescada con xudía, cabaza, cabaciña, arroz e aceite de oliva</p> <p>Iogur natural</p>	<p>18</p> <p>Puré de pavo con cenoria, alloporro, cabaciña, patacas e aceite de oliva</p> <p>Puré de froita</p>	<p>19</p> <p>Puré de pescada con lentella, cabaciña, cabaza, cebola, patacas e aceite de oliva</p> <p>Iogur natural</p>
<p>22</p> <p>Puré de pavo con cenoria, cabaza, arroz e aceite de oliva</p> <p>Iogur natural</p>	<p>23</p> <p>Puré de polo con cabaciña, cenorias, tomate, cebola, patacas e aceite de oliva</p> <p>Puré de froita</p>	<p>24</p> <p>Puré de bacallau con chícharos, cenorias, xudías, cebola, patacas e aceite de oliva</p> <p>Iogur natural</p>	<p>25</p> <p>FESTIVO</p>	<p>26</p> <p>Puré de pescada con xudías, cabaza, alloporro, pataca e aceite de oliva</p> <p>Iogur natural</p>
<p>29</p> <p>Puré de pavo con xudías, cenorias, chícharos, cebola, arroz e aceite de oliva</p> <p>Iogur natural</p>	<p>30</p> <p>Puré de polo con xudías, cenoria, tomate, cebola, patacas e aceite de oliva</p> <p>Puré de froita</p>	<p>31</p> <p>Puré de pescada con chícharos, cabaciña, cabaza, alloporro, arroz e aceite de oliva</p> <p>Iogur natural</p>		

