



SETEMBRO 2024

Menú Enteiro BRIÓN



luns / lunes	martes	mércores / miércoles	xoves / jueves	venres / viernes
2 Sopa de estrelas Tortilla con pavo e verduras Iogur	3 Ensaladilla rusa Albóndegas con arroz Froita de tempada	4 Crema de xudías e cenorias Fideúa con rape Iogur	5 Chícharos con ovo Xamonciños de polo con patacas e xudías Froita de tempada	6 Salteado de verduras Pescada en salsa con cachelos Iogur
9 Crema de cenorias Pasta con verdura e ovo (brócoli) Iogur	10 Sopa de verduras Raxo con patacas e pementos Froita de tempada	11 Ensalada de pasta tricolor Bacallao con patacas e tomate Iogur	12 Xudías guisadas Arroz con pavo Froita de tempada	13 Potaxe de garavanzos Pescada á galega Iogur
16 Sopa xuliana Brócoli con ovo e pataca Iogur	17 Crema de cabaza Pasta boloñesa Froita de tempada	18 Ensalada de xudías e ovo Arroz con rape Iogur	19 Caldo galego Pavo con patacas Froita de tempada	20 Fideúa vexetal Pescada a romana con patacas e cabaciña Iogur
23 Sopa de vexetais Tortilla de pataca con chícharos Iogur	24 Empanada de atún Carne con patacas e cenorias Froita de tempada	25 Crema de garavanzos Pasta con verduras e bacallau Iogur	26 Arroz tres delicias Xamonciños de polo con patacas Froita de tempada	27 FESTIVO
30 Sopa de pasta Ovos duros con xudías e allada Iogur				





luns / lunes	martes	mércores / miércoles	xoves / jueves	venres / viernes
<p>2</p> <p>Puré de tenreira con cenoria, xudías, pataca e aceite de oliva</p> <p>Iogur natural</p>	<p>3</p> <p>Puré de pavo con cabaza, cenoria, patacas e aceite de oliva</p> <p>Puré de froita</p>	<p>4</p> <p>Puré de bacallao e fogueiro con cabaciña, tomate, cenoria, alloporro, pataca e aceite de oliva</p> <p>Iogur natural</p>	<p>5</p> <p>Puré de polo con xudías, patacas, cabaza e aceite de oliva</p> <p>Puré de froita</p>	<p>6</p> <p>Puré de pescada con arroz, xudías, cenorias, cabaciña e aceite de oliva</p> <p>Iogur natural</p>
<p>9</p> <p>Puré de tenreira con xudías, cabaza, cenoria, alloporro, patacas e aceite de oliva</p> <p>Iogur natural</p>	<p>10</p> <p>Puré de polo con cabaciña, cenoria, cebola, arroz e aceite de oliva</p> <p>Puré de froita</p>	<p>11</p> <p>Puré de pescada con xudía, cabaza, cabaciña, arroz e aceite de oliva</p> <p>Iogur natural</p>	<p>12</p> <p>Puré de pavo con cenoria, alloporro, cabaciña, patacas e aceite de oliva</p> <p>Puré de froita</p>	<p>13</p> <p>Puré de pescada con lentella, cabaciña, cabaza, cebola, patacas e aceite de oliva</p> <p>Iogur natural</p>
<p>16</p> <p>Puré de pavo con cenoria, cabaza, arroz e aceite de oliva</p> <p>Iogur natural</p>	<p>17</p> <p>Puré de polo con cabaciña, cenorias, tomate, cebola, pataca e aceite de oliva</p> <p>Puré de froita</p>	<p>18</p> <p>Puré de bacallao e fogueiro con chicharos, cenorias, xudía, cebola, patacas e aceite de oliva</p> <p>Iogur natural</p>	<p>19</p> <p>Puré de tenreira con arroz, cabaza, cabaciña, cenorias, alloporro e aceite de oliva</p> <p>Puré de froita</p>	<p>20</p> <p>Puré de pescada con xudías, cabaza, alloporro, pataca e aceite de oliva</p> <p>Iogur natural</p>
<p>23</p> <p>Puré de pavo con xudías, cenorias, chicharos, cebola, arroz e aceite de oliva</p> <p>Iogur natural</p>	<p>24</p> <p>Puré de polo con xudía, cenoria, tomate, cebola, patacas e aceite de oliva</p> <p>Puré de froita</p>	<p>25</p> <p>Puré de pescada con chicharos, cabaciña, cabaza, alloporro e arroz</p> <p>Iogur natural</p>	<p>26</p> <p>Puré de tenreira con cenoria, xudías, pataca e aceite de oliva</p> <p>Puré de froita</p>	<p>27</p> <p>FESTIVO</p>
<p>30</p> <p>Puré de pavo con cabaza, cebola, tomate, alloporro, pataca e aceite de oliva</p> <p>Iogur natural</p>				

