

Culinaria

NOVEMBRO 2024

Menú Enteiro BRIÓN



iuns / lunes

4 Cema de cenorias

Ovos duros con xudías e allada

Iogur

martes

5 Lentellas vexetais

Pavo con pasta

Froita de tempada

mércores / miércoles

6 Sopa xuliana

Salmón con patacas e verduras

Iogur

xoves / jueves

7 Crema de cabaza e pera

Muslo de polo con pisto e arroz

Iogur

venues / viernes

8 Sopa de verduras

Pescada á romana con patacas e tomate

Froita de tempada

11 Crema de cabaza

Pasta con brócoli e ovo

Iogur

12 Sopa de choiva

Raxo con patacas e pementos

Froita de tempada

13 Xudías guisadas

Arroz con rape

Iogur

14 Caldo galego

Pavo con patacas

Froita de tempada

15 Fideuá vexetal

Pescada á galega

Iogur

18 Sopa de vexetais

Tortilla de patacas e chícharos

Iogur

19 Empanada de atún

Carne con patacas e cenorias

Froita de tempada

20 Crema de garavanzos

Pasta con verduras e bacallau

Iogur

21 Salteado de verduras

Arroz con pavo

Froita de tempada

22 Crema de aloporro

Pescada á romana con patacas e cabaciña

Iogur

25 Sopa de pasta

Brócoli con ovo e patacas

Iogur

26 Crema de cabaciña

Polo ao forno con patacas e tomate

Iogur

27 Caldo de verduras

Paxariñas con abadexo

Froita de tempada

28 Refogado de verduras

Pavo con arroz e chícharos

Froita de tempada

29 Sopa de estrelas con cabaciña

Pescada en salsa

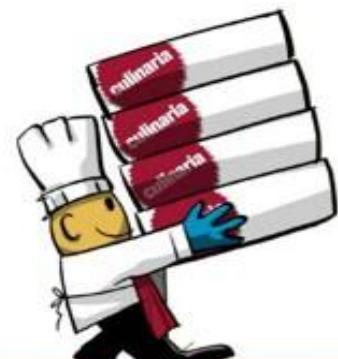
Iogur



Culinaria

NOVEMBRO 2024

Menú Triturado BRIÓN



iuns / lunes

- 4 Puré de tenreira con xudía, cabaza, cenoria, aloporro, patacas e aceite de oliva
Iogur

martes

- 5 Puré de polo con cabaciña, cenoria, cebola, arroz e aceite de oliva
Puré de froita

mércores / miércoles

- 6 Puré de pescada con xudías, cabaza, cabaciña, arroz e aceite de oliva
Iogur

xoves / jueves

- 7 Puré de pavo con cenoria, aloporro, cabaciña, patacas e aceite de oliva
Puré de froita

venues / viernes

- 8 Puré de pescada con lentellas, cabaciña, cabaza, cebola, patacas e aceite de oliva
Iogur

- 11 Puré de pavo con cabaza, cenoria, arroz e aceite de oliva
Iogur

- 12 Puré de polo con cabaciña, cenorias, tomate, cebola, pataca e aceite de oliva
Puré de froita

- 13 Puré de bacallau con chícharos, cenorias, xudías, cebola, patacas e aceite de oliva
Iogur

- 14 Puré de tenreira con cabaciña, cenorias, cabaza, aloporro, arroz e aceite de oliva
Puré de froita

- 15 Puré de pescada con xudías, cabaza, aloporro, patacas e aceite de oliva
Iogur

- 18 Puré de pavo con cenorias, xudías, chícharos, cebola, arroz e aceite de oliva
Iogur

- 19 Puré de polo con xudías, cenoria, tomate, cebola, patacas e aceite de oliva
Puré de froita

- 20 Puré de pescada con chícharos, cabaza, cabaciña, aloporro, arroz e aceite de oliva
Iogur

- 21 Puré de tenreira con xudías, cenorias, patacas e aceite de oliva
Puré de froita

- 22 Puré de bacallau con cabaciña, cenoria, cabaza, pataca e aceite de oliva
Iogur

- 25 Puré de polo con cenoria, chícharos, cabaciña, tomate, cebola, arroz e aceite de oliva
Iogur

- 26 Puré de tenreira xudías, cabaza, cenorias, aloporro, arroz e aceite de oliva
Puré de froita

- 27 Puré de pescada con lentellas, cabaciña, cabaza, tomate, cebola, patacas e aceite de oliva
Iogur

- 28 Puré de pavo con cabaza, cebola, aloporro, tomate, pataca e aceite de oliva
Puré de froita

- 29 Puré de pescada con cabaza, cenoria, aloporro, patacas e aceite de oliva
Iogur



culinaria

NOVEMBRO 2024

Menú Triturado BRIÓN



PLV

iuns / lunes

- 4 Puré de tenreira con xudía, cabaza, cenoria, aloporro, patacas e aceite de oliva

Iogur de soia

- 11 Puré de pavo con cabaza, cenoria, arroz e aceite de oliva

Iogur de soia

- 18 Puré de pavo con cenorias, xudías, chícharos, cebola, arroz e aceite de oliva

Iogur de soia

- 25 Puré de polo con cenoria, chícharos, cabaciña, tomate, cebola, arroz e aceite de oliva

Iogur de soia

martes

- 5 Puré de polo con cabaciña, cenoria, cebola, arroz e aceite de oliva

Puré de froita

- 12 Puré de polo con cabaciña, cenorias, tomate, cebola, pataca e aceite de oliva

Puré de froita

- 19 Puré de polo con xudías, cenoria, tomate, cebola, patacas e aceite de oliva

Puré de froita

mércores / miércoles

- 6 Puré de pescada con xudías, cabaza, cabaciña, arroz e aceite de oliva

Iogur de soia

- 13 Puré de bacallau con chícharos, cenorias, xudías, cebola, patacas e aceite de oliva

Iogur de soia

- 20 Puré de pescada con chícharos, cabaza, cabaciña, aloporro, arroz e aceite de oliva

Iogur de soia

xoves / jueves

- 7 Puré de pavo con cenoria, aloporro, cabaciña, patacas e aceite de oliva

Puré de froita

- 14 Puré de tenreira con cabaciña, cenorias, cabaza, aloporro, arroz e aceite de oliva

Puré de froita

- 21 Puré de tenreira con xudías, cenorias, patacas e aceite de oliva

Puré de froita

venues / viernes

- 8 Puré de pescada con lentellas, cabaciña, cabaza, cebola, patacas e aceite de oliva

Iogur de soia

- 15 Puré de pescada con xudías, cabaza, aloporro, patacas e aceite de oliva

Iogur de soia

- 22 Puré de bacallau con cabaciña, cenoria, cabaza, pataca e aceite de oliva

Iogur de soia

- 25 Puré de polo con cenoria, chícharos, cabaciña, tomate, cebola, arroz e aceite de oliva

Iogur de soia

- 26 Puré de tenreira xudías, cabaza, cenorias, aloporro, arroz e aceite de oliva

Iogur de soia

culinaria

NOVEMBRO 2024

Menú Triturado BRIÓN

8-10 MESES



iuns / lunes

martes

mércores / miércoles

xoves / jueves

venues / viernes

4
Puré de tenreira con xudía, cabaza, cenoria, alloporro, patacas e aceite de oliva

Puré de froita

5
Puré de polo con cabaciña, cenoria, cebola, arroz e aceite de oliva

Puré de froita

6
Puré de polo con xudías, cabaza, cabaciña, arroz e aceite de oliva

Puré de froita

7
Puré de pavo con cenoria, alloporro, cabaciña, patacas e aceite de oliva

Puré de froita

8
Puré de tenreira con cabaciña, cabaza, cebola, patacas e aceite de oliva

Puré de froita

11
Puré de pavo con cabaza, cenoria, arroz e aceite de oliva

Puré de froita

12
Puré de polo con cabaciña, cenorias, tomate, cebola, pataca e aceite de oliva

Puré de froita

13
Puré de polo con cenorias, xudías, cebola, patacas e aceite de oliva

Puré de froita

14
Puré de tenreira con cabaciña, cenorias, xudías, cabaza, alloporro, arroz e aceite de oliva

Puré de froita

15
Puré de pavo con xudías, cabaza, alloporro, patacas e aceite de oliva

Puré de froita

18
Puré de pavo con cenorias, xudías, cebola, arroz e aceite de oliva

Puré de froita

19
Puré de polo con xudías, cenoria, tomate, cebola, patacas e aceite de oliva

Puré de froita

20
Puré de pavo con cabaza, cabaciña, alloporro, arroz e aceite de oliva

Puré de froita

21
Puré de tenreira con xudías, cenorias, patacas e aceite de oliva

Puré de froita

22
Puré de tenreira con cabaciña, cenoria, cabaza, pataca e aceite de oliva

Puré de froita

25
Puré de polo con cenoria, cabaciña, tomate, cebola, arroz e aceite de oliva

Puré de froita

26
Puré de tenreira xudías, cabaza, cenorias, alloporro, arroz e aceite de oliva

Puré de froita

27
Puré de polo con cabaciña, cabaza, tomate, cebola, pataca e aceite de oliva

Puré de froita

28
Puré de pavo con cabaza, cebola, alloporro, tomate, pataca e aceite de oliva

Puré de froita

29
Puré de pavo con cabaza, cenoria, alloporro, patacas e aceite de oliva

Puré de froita