





luns / lunes	martes	mércores / miércoles	xoves / jueves	venres / viernes
<p>1</p>	<p>2</p>	<p>3</p> <p><b>FESTIVO</b></p>	<p>4</p> <p>Puré de pavo con cenoria, alporro, cabaciña, patacas e aceite de oliva</p> <p>Puré de froita</p>	<p>5</p> <p>Puré de pescada con lentellas, cabaciña, cabaza, cebola, patacas e aceite de oliva</p> <p>Iogur natural</p>
<p>6</p> <p><b>FESTIVO</b></p>	<p>7</p> <p>Puré de polo con cenoria, tomate, cebola, cabaciña, patacas e aceite de oliva</p> <p>Puré de froita</p>	<p>8</p> <p>Puré de pescada con xudías, cabaza, alporro, patacas e aceite de oliva</p> <p>Iogur natural</p>	<p>9</p> <p>Puré de tenreira con cenoria, cabaza, alporro, cabaciña, arroz e aceite de oliva</p> <p>Puré de froita</p>	<p>10</p> <p>Puré de bacallau con chícharos, cenorias, xudías, cebola, patacas e aceite de oliva</p> <p>Iogur natural</p>
<p>13</p> <p>Puré de pavo con xudías, cenorias, chícharos, cebola, arroz e aceite de oliva</p> <p>Iogur natural</p>	<p>14</p> <p>Puré de polo con xudías, cenoria, tomate, cebola, patacas e aceite de oliva</p> <p>Puré de froita</p>	<p>15</p> <p>Puré de pescada con chícharos, cabaciña, alporro, cabaza, arroz e aceite de oliva</p> <p>Iogur natural</p>	<p>16</p> <p>Puré de tenreira con cenoria, xudías, patacas e aceite de oliva</p> <p>Puré de froita</p>	<p>17</p> <p>Puré de bacallau con cenoria, cabaza, cabaciña, patacas e aceite de oliva</p> <p>Iogur natural</p>
<p>20</p> <p>Puré de polo con cenoria, chícharos, tomate, cebola, cabaciña, arroz e aceite de oliva</p> <p>Iogur natural</p>	<p>21</p> <p>Puré de tenreira con cenoria, xudías, cabaza, alporro, arroz e aceite de oliva</p> <p>Puré de froita</p>	<p>22</p> <p>Puré de pescada con lentellas, cabaza, tomate, cebola, cabaciña, patacas e aceite de oliva</p> <p>Iogur natural</p>	<p>23</p> <p>Puré de pavo con cabaza, tomate, cebola, alporro, patacas e aceite de oliva</p> <p>Puré de froita</p>	<p>24</p> <p>Puré de pescada con cenoria, alporro, cabaza, patacas e aceite de oliva</p> <p>Iogur natural</p>
<p>27</p> <p>Puré de tenreira con cenoria, xudías, patacas e aceite de oliva</p> <p>Iogur natural</p>	<p>28</p> <p>Puré de pavo con cabaza, xudías, cabaciña, arroz e aceite de oliva</p> <p>Puré de froita</p>	<p>29</p> <p>Puré de bacallau con lentellas, cenoria, cebola, cabaciña, patacas e aceite de oliva</p> <p>Iogur natural</p>	<p>30</p> <p>Puré de polo con xudías, alporro, tomate, patacas e aceite de oliva</p> <p>Puré de froita</p>	<p>31</p> <p>Puré de pescada con cenoria, cebola, xudías, patacas e aceite de oliva</p> <p>Iogur natural</p>







# XANEIRO 2025

## MENÚ TRITURADO BRIÓN ALERXIA A PLV



luns / lunes	martes	mércores / miércoles	xoves / jueves	venres / viernes
5 FESTIVO	6 FESTIVO	1 FESTIVO	2 Puré de pavo con cenoria, alporro, cabaciña, patacas e aceite de oliva  Puré de froita	3 Puré de pescada con lentellas, cabaciña, cabaza, cebola, patacas e aceite de oliva  Iogur de soia
6 FESTIVO	7 Puré de polo con cenoria, tomate, cebola, cabaciña, patacas e aceite de oliva  Puré de froita	8 Puré de pescada con xudías, cabaza, alporro, patacas e aceite de oliva  Iogur de soia	9 Puré de tenreira con cenoria, cabaza, alporro, cabaciña, arroz e aceite de oliva  Puré de froita	10 Puré de bacallau con chícharos, cenorias, xudías, cebola, patacas e aceite de oliva  Iogur de soia
13 Puré de pavo con xudías, cenorias, chícharos, cebola, arroz e aceite de oliva  Iogur de soia	14 Puré de polo con xudías, cenoria, tomate, cebola, patacas e aceite de oliva  Puré de froita	15 Puré de pescada con chícharos, cabaciña, alporro, cabaza, arroz e aceite de oliva  Iogur de soia	16 Puré de tenreira con cenoria, xudías, patacas e aceite de oliva  Puré de froita	17 Puré de bacallau con cenoria, cabaza, cabaciña, patacas e aceite de oliva  Iogur de soia
20 Puré de polo con cenoria, chícharos, tomate, cebola, cabaciña, arroz e aceite de oliva  Iogur de soia	21 Puré de tenreira con cenoria, xudías, cabaza, alporro, arroz e aceite de oliva  Puré de froita	22 Puré de pescada con lentellas, cabaza, tomate, cebola, cabaciña, patacas e aceite de oliva  Iogur de soia	23 Puré de pavo con cabaza, tomate, cebola, alporro, patacas e aceite de oliva  Puré de froita	24 Puré de pescada con cenoria, alporro, cabaza, patacas e aceite de oliva  Iogur de soia
27 Puré de tenreira con cenoria, xudías, patacas e aceite de oliva  Iogur de soia	28 Puré de pavo con cabaza, xudías, cabaciña, arroz e aceite de oliva  Puré de froita	29 Puré de bacallau con lentellas, cenoria, cebola, cabaciña, patacas e aceite de oliva  Iogur de soia	30 Puré de polo con xudías, alporro, tomate, patacas e aceite de oliva  Puré de froita	31 Puré de pescada con cenoria, cebola, xudías, patacas e aceite de oliva  Iogur de soia

Parque Empresarial,  
Área 33  
36540 Silleda  
Pontevedra



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

*Maná*

teléfono de atención ao cliente:  
**986 094 014**