



luns / lunes	martes	mércores / miércoles	xoves / jueves	venres / viernes
<p>3</p> <p>Sopa cuscus</p> <p>Tortilla de pataca con cenorias baby</p> <p>Iogur</p>	<p>4</p> <p>Potaxe de garavanzos</p> <p>Xamón braseado con arroz</p> <p>Froita de tempada</p>	<p>5</p> <p>Crema de coliflor e cenoria</p> <p>Pasta con peixe</p> <p>Iogur</p>	<p>6</p> <p>Sopa chuvia</p> <p>Polo ao forno con patacas e tomate</p> <p>Froita de tempada</p>	<p>7</p> <p>Fideuá vexetal</p> <p>Pescada en salsa con cachelos</p> <p>Iogur</p>
<p>10</p> <p>Sopa de fideos</p> <p>Brócoli con ovo e pataca</p> <p>Iogur</p>	<p>11</p> <p>Empanada de atún</p> <p>Arroz con polo e verduras</p> <p>Froita de tempada</p>	<p>12</p> <p>Xudías salteadas con xamón</p> <p>Pasta con bacallau</p> <p>Iogur</p>	<p>13</p> <p>Fabas vexetáis</p> <p>Tenreira con patacas</p> <p>Froita de tempada</p>	<p>14</p> <p>Crema de cabaza</p> <p>Pescada a romana con patacas e tomate</p> <p>Iogur</p>
<p>17</p> <p>Sopa de estrelas</p> <p>Tortilla con pavo e verduras</p> <p>Iogur</p>	<p>18</p> <p>Crema de xudías e cenoria</p> <p>Albóndegas con arroz</p> <p>Froita de tempada</p>	<p>19</p> <p>Chícharos con ovo</p> <p>Fideuá con rape</p> <p>Iogur</p>	<p>20</p> <p>Sopa de letras</p> <p>Xamonciños de polo con patacas e xudías</p> <p>Froita de tempada</p>	<p>21</p> <p>Pasta con brócoli e cenoria</p> <p>Ventresca de pescada en salsa</p> <p>Iogur</p>
<p>24</p> <p>Crema de cabaza e pera</p> <p>Raxo con patacas e pementos</p> <p>Iogur</p>	<p>25</p> <p>Lentellas vexetáis</p> <p>Pavo con pasta</p> <p>Froita de tempada</p>	<p>26</p> <p>Sopa xuliana</p> <p>Arroz con rape</p> <p>Iogur</p>	<p>27</p> <p>Empanada de atún</p> <p>Tortilla de patacas</p> <p>Doce do entroido</p>	<p>28</p> <p>Sopa de verduras</p> <p>Pescada con patacas e xudías</p> <p>Iogur</p>





# FEBREIRO 2025

## MENÚ TRITURADO BRIÓN



### luns / lunes

### martes

### mércores / miércoles

### xoves / jueves

### venres / viernes

3

Puré de polo con chicharos, cenoria, alloporro, arroz e aceite de oliva

Iogur

4

Puré de pavo con cabaciña, cenoria, cabaza, pataca e aceite de oliva

Puré de froita

5

Puré de bacallau e fogueiro con xudías e pataca, cabaza e aceite de oliva

Iogur

6

Puré de tenreira con xudías, cabaciña, cabaza, pataca e aceite de oliva

Puré de froita

7

Puré de pescada con cabaza, cenoria, alloporro, pataca e aceite de oliva

Iogur

10

Puré de tenreira con xudías, cenoria, chicharos, pataca e aceite de oliva

Iogur

11

Puré de pavo con chicharos, cenoria, cabaciña, pataca e aceite de oliva

Puré de froita

12

Puré de pescada, cabaciña, cabaza, alloporro, arroz e aceite de oliva

Iogur

13

Puré de polo con cabaza, cabaciña, cenoria, alloporro, pataca e aceite de oliva

Puré de froita

14

Puré de pescada con xudía, alloporro, pataca e aceite de oliva

Iogur

17

Puré de tenreira con cenoria, xudías, pataca e aceite de oliva

Iogur

18

Puré de pavo con calabaza, cenoria, pataca e aceite de oliva

Puré de froita

19

Puré de pescada con arroz, xudías, cenoria, cabaciña e aceite de oliva

Iogur

20

Puré de polo con xudías, patacas, cabaza e aceite de oliva

Puré de froita

21

Puré de bacallau con cabaciña, tomate, cenoria, alloporro, pataca e aceite de oliva

Iogur

24

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

Iogur

25

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

Puré de froita

26

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

Iogur

27

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

Puré de froita

28

Puré de pescada con lentellas, cabaciña, cabaza, cebola, pataca e aceite de oliva

Iogur

31

1

2

3

4

Parque Empresarial,  
Área 33  
36540 Silleda  
Pontevedra



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

*Manía*

teléfono de atención ao cliente:

**986 094 014**





luns / lunes	martes	mércores / miércoles	xoves / jueves	venres / viernes
<p>3</p> <p>Puré de polo con chicharos, cenoria, alloporro, arroz e aceite de oliva</p> <p>Iogur de soia</p>	<p>4</p> <p>Puré de pavo con cabaciña, cenoria, cabaza, pataca e aceite de oliva</p> <p>Puré de froita</p>	<p>5</p> <p>Puré de bacallau e fogueiro con xudías e pataca, cabaza e aceite de oliva</p> <p>Iogur de soia</p>	<p>6</p> <p>Puré de tenreira con xudías, cabaciña, cabaza, pataca e aceite de oliva</p> <p>Puré de froita</p>	<p>7</p> <p>Puré de pescada con cabaza, cenoria, alloporro, pataca e aceite de oliva</p> <p>Iogur de soia</p>
<p>10</p> <p>Puré de tenreira con xudías, cenoria, chicharos, pataca e aceite de oliva</p> <p>Iogur de soia</p>	<p>11</p> <p>Puré de pavo con chicharos, cenoria, cabaciña, pataca e aceite de oliva</p> <p>Puré de froita</p>	<p>12</p> <p>Puré de pescada, cabaciña, cabaza, alloporro, arroz e aceite de oliva</p> <p>Iogur de soia</p>	<p>13</p> <p>Puré de polo con cabaza, cabaciña, cenoria, alloporro, pataca e aceite de oliva</p> <p>Puré de froita</p>	<p>14</p> <p>Puré de pescada con xudía, alloporro, pataca e aceite de oliva</p> <p>Iogur de soia</p>
<p>17</p> <p>Puré de tenreira con cenoria, xudías, pataca e aceite de oliva</p> <p>Iogur de soia</p>	<p>18</p> <p>Puré de pavo con calabaza, cenoria, pataca e aceite de oliva</p> <p>Puré de froita</p>	<p>19</p> <p>Puré de pescada con arroz, xudías, cenoria, cabaciña e aceite de oliva</p> <p>Iogur de soia</p>	<p>20</p> <p>Puré de polo con xudías, patacas, cabaza e aceite de oliva</p> <p>Puré de froita</p>	<p>21</p> <p>Puré de bacallau con cabaciña, tomate, cenoria, alloporro, pataca e aceite de oliva</p> <p>Iogur de soia</p>
<p>24</p> <p>Puré de tenreira con xudías, cabaza, cenoria, alloporro, patacas e aceite de oliva</p> <p>Iogur de soia</p>	<p>25</p> <p>Puré de polo con cabaciña, cenoria, cebola, arroz e aceite de oliva</p> <p>Puré de froita</p>	<p>26</p> <p>Puré de pescada con xudías, cabaza, cabaciña, arroz e aceite de oliva</p> <p>Iogur de soia</p>	<p>27</p> <p>Puré de pavo con cenoria, alloporro, cabaciña, patacas e aceite de oliva</p> <p>Puré de froita</p>	<p>28</p> <p>Puré de pescada con lentellas, cabaciña, cabaza, cebola, pataca e aceite de oliva</p> <p>Iogur de soia</p>

