

culinaria

MARZO 2023

Menú 2-3 años E.I. BRIÓN



iuns / lunes



martes



mércores / miércoles



xoves / jueves



venues / viernes



Sopa de estrelas

Empanada de carne

Crema de espinacas

Raxo con patacas e
pementos

Pescada a romana con
patacas e xudías

Paella de polo e tenreira

Iogur

Froita de tempada

Iogur



Sopa de vexetáis



Xudías con ovo

Pavo con patacas e
chícharos

Macarróns con atún

Iogur

Froita de tempada



Lentellas vexetais

Milanesa de polo con arroz

Iogur



Fideúa vexetal

Pescada en salsa con
cachelos



Sopa de fideos

Xamón braseado con
patacas e cenoria

Iogur



Empanada de polo



Crema de garavanzos

Tortilla de pataca con
cenorias baby

Fideúa con rape

Iogur

Froita de tempada



Sopa de cuscús con
cenoria

Estofado de pavo con
patacas e pementos

Iogur



Menestra tricolor

Pescada á romana con
arroz



Crema de brócoli

Albóndegas mixtas con
patacas

Iogur



Sopa de estrelas



Chícharos con ovo



Crema de cenoria



Sopa de fideos



Refogado de verduras

Xamonciños de polo con
patacas e xudías

Paxariñas con abadexo

Arroz con pavo

Salmón con patacas e
verduras

Milanesa de polo con
patacas

Iogur

Froita de tempada

Iogur

Froita de tempada

Iogur



Lentellas vexetais



Sopa de letras



Crema de aloporro



Sopa cucus



Pasta con brócoli e
cenoria

Tortilla de patacas

Bacallau con patacas e
tomate

Muslo de polo con pisto e
arroz

Pescada á romana con
patacas e xudías

Raxo con pataca,
pemento e chícharos

Iogur

Froita de tempada

Iogur

Froita de tempada

Iogur



culinaria

MARZO 2023

Menú 2-3 años E.I. BRIÓN

INTOLACTOSA



iuns / lunes



martes



mércores / miércoles



xoves / jueves



venues / viernes



6 Sopa de vexetáis

7 Xudías con ovo

8 Lentellas vexetais

9 Fideúa vexetal

10 Sopa de fideos

Pavo con patacas e chícharos

Macarróns con atún

Milanesa de polo con arroz

Pescada en salsa con cachelos

Xamón braseado con patacas e cenoria

Iogur de soia

Froita de tempada

Iogur de soia

Froita de tempada

Iogur de soia

13 Empanadilla de polo

14 Crema de garavanzos

15 Sopa de cuscús con cenoria

16 Menestra tricolor

17 Crema de brócoli

Tortilla de pataca con cenorías baby

Fideúa con rape

Estofado de pavo con patacas e pementos

Pescada á romana con arroz

Albóndegas mixtas con patacas

Iogur de soia

Froita de tempada

Iogur de soia

Froita de tempada

Iogur de soia

20 Sopa de estrelas

Chícharos con ovo

Crema de cenoria

Sopa de fideos

Refogado de verduras

Xamonciños de polo con patacas e xudías

Paxariñas con abadexo

Arroz con pavo

Salmón con patacas e verduras

Milanesa de polo con patacas

Iogur de soia

Froita de tempada

Iogur de soia

Froita de tempada

Iogur de soia

27 Lentellas vexetais

28 Sopa de letras

29 Crema de aloporro

30 Sopa cucus

Pasta con brócoli e cenoria

Tortilla de patacas

Bacallau con patacas e tomate

Muslo de polo con pisto e arroz

Pescada á romana con patacas e xudías

Raxo con pataca, pemento e chícharos

Iogur de soia

Froita de tempada

Iogur de soia

Froita de tempada

Iogur de soia



culinaria

MARZO 2023

Menú 2-3 años E.I. BRIÓN

ALERXIA AO OVO



iuns / lunes



martes



mércores / miércoles



xoves / jueves



venues / viernes



6 Sopa de vexetáis (sen ovo)

Pavo con patacas e chícharos

Iogur

13 Empanadilla de polo

Bacallao con patacas cenorías baby

Iogur

20 Sopa de estrellas (sen ovo)

Xamonciños de polo con patacas e xudías

Iogur

27 Lentellas vexetáis

Pescada con patacas

Iogur

7 Xudías con xamón

Macarróns con atún (sen ovo)

Froita de tempada

14 Crema de garavanzos

Fideúa con rape (sen ovo)

Froita de tempada

21 Chícharos con tomate

Paxariñas con abadexo (sen ovo)

Froita de tempada

28 Sopa de letras (sen ovo)

Bacallau con patacas e tomate

Froita de tempada

1 Sopa de estrelas (sen ovo)

Raxo con patacas e pementos

Iogur

8 Lentellas vexetais

Peituga de polo con arroz e cabaciña

Iogur

15 Sopa de cuscús con cenoria (sen ovo)

Estofado de pavo con patacas e pementos

Iogur

22 Crema de cenoria

Arroz con pavo

Iogur

29 Crema de aloporro

Muslo de polo con pisto e arroz

Iogur

2 Empanadilla de polo

Pescada con patacas e xudías

Froita de tempada

9 Fideúa vexetal (sen ovo)

Pescada en salsa con cachelos

Froita de tempada

16 Menestra tricolor

Pescada con arroz e tomate

Froita de tempada

23 Sopa de fideos (sen ovo)

Salmón con patacas e verduras

Froita de tempada

30 Sopa cuscus (sen ovo)

Pescada con patacas e xudías

Froita de tempada

3 Crema de espinacas

Paella de polo e tenreira

Iogur

10 Sopa de fideos (sen ovo)

Xamón braseado con patacas e cenoria

Iogur

17 Crema de brócoli

Albóndegas mixtas con patacas

Iogur

24 Refogado de verduras

Peituga de polo con patacas

Iogur

31 Pasta con brócoli e cenoria (sen ovo)

Raxo con pataca, pemento e chícharos

Iogur



Culinaria

MARZO 2023

Menú Turmix 10-12 meses E.I. BRIÓN



luns / lunes



martes



mércores / miércoles



xoves / jueves



venues / viernes



6
Puré de pavo con cenoria, cabaza, arroz e aceite de oliva

Iogur

13
Puré de pavo con xudías, cenorias, chícharos, cebola, arroz e aceite de oliva

Iogur

20
Puré de tenreira con xudías, cabaza, cenoria, alloporro, arroz e aceite de oliva

Iogur

27
Puré de tenreira con cenorias, xudías, patacas e aceite de oliva

Iogur

7
Puré de bacallao con chícharos, cenorias, xudía, cebola, patacas e aceite de oliva

Puré de froitas

14
Puré de bacallao con cabaciña, cenoria, cabaza, pataca e aceite de oliva

Puré de froitas

21
Puré de pescada con cabaza, cenoria, alloporro, pataca e aceite de oliva

Puré de froitas

8
Puré de polo con cabaciña, cenoria, tomate, cebola, pataca e aceite de oliva

Iogur

15
Puré de polo con xudías, cenoria, tomate, cebola, pataca e aceite de oliva

Iogur

22
Puré de polo, cenoria, chícharos, cabaciña, tomate, cebola, arroz e aceite de oliva

Iogur

29
Puré de pavo con cabaciña, cabaza, xudías, arroz e aceite de oliva

Iogur

2
Puré de pescada con lentella, cabaciña, cabaza, cebola, patacas e aceite de oliva

Puré de froitas

9
Puré de pescada con xudías, cabaza, alloporro, pataca e aceite de oliva

Puré de froitas

16
Puré de pescada con chícharos, cabaciña, cabaza, alloporro, arroz e aceite de oliva

Puré de froitas

23
Puré de pescada con lentella, cabaciña, cabaza, tomate, cebola, pataca e aceite de oliva

Puré de froitas

30
Puré de bacallao con lentella, cabaciña, cenoria, cebola, pataca e aceite de oliva

Puré de froitas

3
Puré de polo con cabaciña, cenoria, cebola, arroz e aceite de oliva

Iogur

10
Puré de tenreira con arroz, cabaza, cabaciña, cenorias, alloporro e aceite de oliva

Iogur

17
Puré de tenreira con cenoria, xudías, pataca e aceite de oliva

Iogur

24
Puré de pavo con cabaza, alloporro, cebola, tomate, pataca e aceite de oliva

Iogur

31
Puré de polo con xudías, alloporro, tomate, pataca e aceite de oliva

Iogur

