

# Culinaria

# XUÑO 2023

## Menú Enteiro BRIÓN


**iuns / lunes**

**martes**

**mércores / miércoles**

**xoves / jueves**

**venues / viernes**

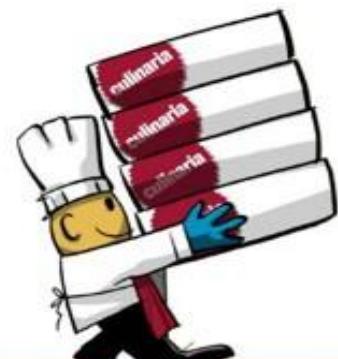
**Crema de cabaza**
**Sopa cuscus con cenoria**
**Xudías con allada**
**Fabas vexetais**
**Ensalada de arroz primavera**
**Tortilla de pataca con chícharos**
**Pescada á romana con patacas e brócoli**
**Paella de polo**
**Pasta con bacallau**
**Tenreira con patacas e verduras**
**Iogur**
**Froita de tempada**
**Iogur**
**Iogur**
**Sopa de estrelas**
**Crema de xudías e cenorias**
**Ensaldilla rusa**
**Empanada de carne**
**Sopa de letras**
**Tortilla de pataca con cenorias baby**
**Pescada en salsa de cachelos**
**Albóndegas mixtas con arroz**
**Fideuá con rape**
**Xamónxio de polo con patacas e xudías**
**Iogur**
**Froita de tempada**
**Iogur**
**Iogur**
**Arroz tres delicias**
**Potaxe de garavanzos**
**Sopa de estrelas**
**Ensalada de pasta**
**Crema de espinacas**
**Tortilla de pataca**
**Pasta con peixe (salmón e pescada)**
**Raxo con patacas e pementos**
**Pescada á romana con patacas e tomate**
**Paella de polo e tenreira**
**Iogur**
**Froita de tempada**
**Iogur**
**Iogur**
**Sopa de vexetais**
**Xudías con ovo**
**Lentellas vexetais**
**Empanada de atún**
**Refogado de verduras**
**Pavo con patacas e chícharos**
**Macarróns con atún**
**Milanesa de polo con arroz**
**Tortilla de pataca**
**Xamón braseado con patacas e cenorias**
**Iogur**
**Froita de tempada**
**Iogur**
**Iogur**

# Culinaria

# XUÑO 2023

## Menú Enteiro BRIÓN

ALERXIA AO OVO



**iuns / lunes**



**martes**



**mércores / miércoles**



**xoves / jueves**



**venues / viernes**



5 Crema de cabaza

Tenreira guisada con chícharos

Iogur

6 Sopa cuscus con cenoria (sen ovo)

Pescada con patacas e brócoli

Froita de tempada

7 Xudías con allada

Paella de polo

Iogur

1 Menestra tricolor

Macarróns con atún (sen ovo)

Froita de tempada

2 Lentellas vexetais

Polo ao forno con patacas e tomate

Iogur

12 Sopa de estrelas (sen ovo)

Polo con patacas e cenorias baby

Iogur

13 Crema de xudías e cenorias

Pescada en salsa de cachelos

Froita de tempada

14 Ensaladilla rusa

Albóndegas mixtas con arroz

Iogur

8 Fabas vexetais

Pasta con bacallau (sen ovo)

Froita de tempada

9 Ensalada de arroz primavera

Tenreira con patacas e verduras

Iogur

19 Arroz tres delicias

Peituga de polo con pataquínas

Iogur

20 Potaxe de garavanzos

Pasta con peixe (salmón e pescada) (sen ovo)

Froita de tempada

21 Sopa de estrelas (sen ovo)

Raxo con patacas e pementos

Iogur

15 Empanada caseira de polo

Fideuá con rape (sen ovo)

Froita de tempada

16 Sopa de letras (sen ovo)

Xamonciño de polo con patacas e xudías

Iogur

26 Sopa de vexetais

Pavo con patacas e chícharos

Iogur

27 Xudías salteadas

Macarróns con atún (sen ovo)

Froita de tempada

28 Lentellas vexetais

Peituga de polo con arroz

Iogur

22 Ensalada de pasta (sen ovo)

Pescada con patacas e tomate

Froita de tempada

23 Crema de espinacas

Paella de polo e tenreira

Iogur

29 Empanada caseira de atún

Pescada en salsa de cachelos

Froita de tempada

30 Refogado de verduras

Xamón braseado con patacas e cenorias

Iogur



# Culinaria

# XUÑO 2023

## Menú Enteiro BRIÓN

INTOLACTOSA



**iuns / lunes**



**martes**



**mércores / miércoles**



**xoves / jueves**



**venues / viernes**



5 Crema de cabaza

Tortilla de pataca con chícharos

Iogur de soia

6 Sopa cuscus con cenoria

Pescada á romana con patacas e brócoli

Froita de tempada

7 Xudías con allada

Paella de polo

Iogur de soia

8 Fabas vexetais

Pasta con bacallau

Froita de tempada

9 Ensalada de arroz primavera

Tenreira con patacas e verduras

Iogur de soia

12 Sopa de estrelas

Tortilla de pataca con cenorias baby

Iogur de soia

13 Crema de xudías e cenorias

Pescada en salsa de cachelos

Froita de tempada

14 Ensaladilla rusa

Albóndegas mixtas con arroz

Iogur de soia

15 Empanada caseira de polo

Fideuá con rape

Froita de tempada

16 Sopa de letras

Xamonciño de polo con patacas e xudías

Iogur de soia

19 Arroz tres delicias

Tortilla de pataca

Iogur de soia

20 Potaxe de garavanzos

Pasta con peixe (salmón e pescada)

Froita de tempada

21 Sopa de estrelas

Raxo con patacas e pementos

Iogur de soia

22 Ensalada de pasta

Pescada á romana con patacas e tomate

Froita de tempada

Crema de espinacas

Paella de polo e tenreira

Iogur de soia

26 Sopa de vexetais

Pavo con patacas e chícharos

Iogur de soia

27 Xudías con ovo

Macarróns con atún

Froita de tempada

28 Lentellas vexetais

Milanesa de polo con arroz

Iogur de soia

29 Empanda caseira de atún

Tortilla de pataca

Froita de tempada

Refogado de verduras

Xamón braseado con patacas e cenorias

Iogur de soia

Parque Empresarial,  
Área 33  
36540 Silleda  
Pontevedra

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

teléfono de atención ao cliente:

**986 094 014**



# Culinaria

# XUÑO 2023

## Menú Triturado BRIÓN



**iuns / lunes**



**martes**



**mércores / miércoles**



**xoves / jueves**



**venues / viernes**



5  
Puré de tenreira con xudías, cenorias, chícharos, pataca e aceite de oliva

Iogur natural

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

Puré de froitas

7  
Puré de pavo con chícharos, cenorias, cabaciña, patacas e aceite de oliva

Iogur natural

8  
Puré de pescada, xudías, aloporro, pataca e aceite de oliva

Puré de froitas

9  
Puré de polo con cabaza, cabaciña, cenorias, aloporro, pataca e aceite de oliva

Iogur natural

12  
Puré de tenreira con xudías, cenorias, chícharos, pataca e aceite de oliva

Iogur natural

13  
Puré de bacallao con cabaciña, tomate, cenoria, aloporro, pataca e aceite de oliva

Puré de froitas

14  
Puré de pavo con cabaza, cenoria, pataca e aceite de oliva

Iogur natural

15  
Puré de pescada con arroz, xudías, cenorias, cabaciña e aceite de oliva

Puré de froitas

16  
Puré de polo con xudías, patacas, cabaza e aceite de oliva

Iogur natural

19  
Puré de tenreira con xudías, cabaza, cenoria, aloporro, patacas e aceite de oliva

Iogur natural

20  
Puré de pesacada con xudía, cabaza, cabaciña, arroz e aceite de oliva

Puré de froitas

21  
Puré de pavo con cenoria, aloporro, cabaciña, patacas e aceite de oliva

Iogur natural

22  
Puré de pescada con lentella, cabaciña, cabaza, cebola, patacas e aceite de oliva

Puré de froitas

23  
Puré de polo con cabaciña, cenoria, cebola, arroz e aceite de oliva

Iogur natural

26  
Puré de pavo con cenoria, cabaza, arroz e aceite de oliva

Iogur natural

27  
Puré de bacallao con chícharos, cenorias, xudía, cebola, patacas e aceite de oliva

Puré de froitas

28  
Puré de polo con cabaciña, cenorias, tomate, cebola, pataca e aceite de oliva

Iogur natural

29  
Puré de pescada con xudías, cabaza, aloporro, pataca e aceite de oliva

Puré de froitas

30  
Puré de tenreira con arroz, cabaza, cabaciña, cenorias, aloporro e aceite de oliva

Iogur natural

