



# FRUTOS SECOS-MARISCO

JUNIO DE 2024

## 1º Plato

<u>LUNES 3</u>	Puré de verduras ecológico
<u>MARTES 4</u>	Judías pintas con verduras y chorizo
<u>MIÉRCOLES 5</u>	Paella de pollo y verduras
<u>JUEVES 6</u>	Sopa de cocido
<u>VIERNES 7</u>	Macarrones con tomate
<u>LUNES 10</u>	Guisantes con jamón
<u>MARTES 11</u>	Ensalada de patata, atún y jamón cocido
<u>MIÉRCOLES 12</u>	Fetuccini carbonara
<u>JUEVES 13</u>	Lentejas ecológicas con verduras y chorizo
<u>VIERNES 14</u>	Arroz con tomate
<u>LUNES 17</u>	Crema de calabacín ecológica
<u>MARTES 18</u>	Ensalada de judía blanca
<u>MIÉRCOLES 19</u>	Menestra de verduras
<u>JUEVES 20</u>	Sopa de cocido
<u>VIERNES 21</u>	Pasta tricolor con tomate

## 2º Plato

Salmón al horno con verduras	
<b>Tortilla francesa</b>	
Abadejo en salsa meniere	
Cocido completo	
Cinta de lomo en salsa con patatas a cuadrito	
<b>Filete de pavo a la plancha</b>	
Merluza al horno	
Escalope a la milanesa	
Tortilla de patata	
<b>Salmón al horno con aceite de oliva</b>	
Albóndigas de ternera en salsa con patatas	
Tortilla de patata	
Pollo asado	
Cocido completo	
Hamburguesa de ternera	

**IMPORTANTE: Todos los platos resaltados en Negrita se sirven en envases independientes**

