



# FRUTOS SECOS-MARISCO

## SEPTIEMBRE DE 2024

	<u>1º Plato</u>	<u>2º Plato</u>
<u>LUNES 9</u>	Macarrones con tomate y pavo	<b>Tortilla francesa</b>
<u>MARTES 10</u>	Judías verdes con jamón	Chuleta de Sajonia en salsa
<u>MIÉRCOLES 11</u>	Sopa de cocido	Cocido completo
<u>JUEVES 12</u>	Crema de calabacín ecológica	Albóndigas de ternera en salsa con patatas
<u>VIERNES 13</u>	Arroz con tomate	<b>Merluza plancha</b>
<u>LUNES 16</u>	Crema de calabaza ecológica	Escalope de pollo
<u>MARTES 17</u>	Judías pintas con verduras y chorizo	Tortilla de patata
<u>MIÉRCOLES 18</u>	Espaguetis integrales con tomate y queso	Merluza en salsa meniere
<u>JUEVES 19</u>	Guisantes con jamón	Lasaña de carne
<u>VIERNES 20</u>	Paella de pollo y verduras	<b>Pavo plancha</b>
<u>LUNES 23</u>	Tallarines boloñesa	<b>Tortilla francesa</b>
<u>MARTES 24</u>	Ensalada campera	<b>Rosada plancha</b>
<u>MIÉRCOLES 25</u>	Menestra de verduras rehogada	Albóndigas de ternera a la jardinera con patatas
<u>JUEVES 26</u>	Judías blancas ecológicas con verdura y chorizo	Pescadilla al horno
<u>VIERNES 27</u>	Crema de zanahorias	Pollo asado con patatas a cuadrillo
<u>LUNES 30</u>	Sopa de cocido	Cocido completo

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

