



# MARISCO

## SEPTIEMBRE DE 2024



### 1º Plato

<u>LUNES 9</u>	Macarrones con tomate y pavo
<u>MARTES 10</u>	Judías verdes con jamón
<u>MIÉRCOLES 11</u>	Sopa de cocido
<u>JUEVES 12</u>	Crema de calabacín ecológica
<u>VIERNES 13</u>	Arroz con tomate

<u>LUNES 16</u>	Crema de calabaza ecológica
<u>MARTES 17</u>	Judías pintas con verduras y chorizo
<u>MIÉRCOLES 18</u>	Espaguetis integrales con tomate y queso
<u>JUEVES 19</u>	Guisantes con jamón
<u>VIERNES 20</u>	Paella de pollo y verduras

<u>LUNES 23</u>	Tallarines boloñesa
<u>MARTES 24</u>	Ensalada campera
<u>MIÉRCOLES 25</u>	Menestra de verduras rehogada

<u>JUEVES 26</u>	Judías blancas ecológicas con verdura y chorizo
<u>VIERNES 27</u>	Crema de zanahorias

<u>LUNES 30</u>	Sopa de cocido
-----------------	----------------

### 2º Plato

<b>Tortilla francesa</b>
Chuleta de sajonia en salsa
Cocido completo
Albóndigas de ternera en salsa con patatas
<b>Merluza plancha</b>

Escalope de pollo
Tortilla de patata
Merluza en salsa meniere
Lasaña de carne
<b>Pavo plancha</b>

<b>Tortilla francesa</b>
<b>Rosada plancha</b>
Albóndigas de ternera a la jardinera con patatas
Pescadilla al horno

Pollo asado con patatas a cuadrito
------------------------------------

Cocido completo
-----------------

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

