



PESCADO

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 de patata y pavo
<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

Tortilla francesa
Chuleta de sajonia en salsa
Cocido completo
Albóndigas de ternera en salsa con patatas
Filete de pollo plancha con tomatitos

Escalope de pollo
Tortilla de patata
Jamón cocido plancha
Lasaña de carne
Pavo plancha

Tortilla francesa
Jamón cocido plancha
Albóndigas de ternera a la jardinera con patatas
Lacón a la gallega con cachelos
Pollo asado con patatas a cuadrado

Cocido completo

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

