



PESCADO

NOVIEMBRE DE 2024



	<u>1º Plato</u>	<u>2º Plato</u>
<u>LUNES 4</u>	Crema de calabacín	Escalope de pollo
<u>MARTES 5</u>	Sopa de cocido	Cocido completo
<u>MIÉRCOLES 6</u>	Arroz con tomate	Lomo a la naranja
<u>JUEVES 7</u>	Judías verdes rehogadas con ajitos	Albóndigas de ternera a la jardinera con patatas
<u>VIERNES 8</u>	Lentejas ecológicas estofadas	Tortilla francesa
<u>LUNES 11</u>	Crema de puerros ecológicos	Cinta de lomo en salsa con patatas a cuadrado
<u>MARTES 12</u>	Coditos con tomate y chorizo	Pollo asado
<u>MIÉRCOLES 13</u>	Judías blancas con verduras y chorizo	Tortilla de patata
<u>JUEVES 14</u>	Arroz con magro	Sajonia plancha
<u>VIERNES 15</u>	Sopa de cocido	Cocido completo
<u>LUNES 18</u>	Lentejas guisadas	Tortilla francesa
<u>MARTES 19</u>	Crema de zanahorias ecológicas	Muslitos de pollo asados con ensalada
<u>MIÉRCOLES 20</u>	Espaguetis con tomate y queso	Jamón cocido plancha
<u>JUEVES 21</u>	Sopa de picadillo	Albóndigas de ternera en salsa con patatas
<u>VIERNES 22</u>	Judías pintas con verduras y chorizo	Filete de pavo en salsa
<u>LUNES 25</u>	Macedonia de verduras rehogada	Salchichas con tomate
<u>MARTES 26</u>	Arroz con pollo	Jamón cocido plancha
<u>MIÉRCOLES 27</u>	Guisantes rehogados con jamón	Tortilla de patata
<u>JUEVES 28</u>	Macarrones con tomate	Filete de pollo a la plancha
<u>VIERNES 29</u>	Sopa de cocido	Cocido completo

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

