



FRUTOS SECOS-LA GARENA

JUNIO DE 2025

1º Plato

<u>LUNES 2</u>	Puré de zanahorias
<u>MARTES 3</u>	Judías pintas con verduras y chorizo
<u>MIÉRCOLES 4</u>	Paella de pollo y verduras
<u>JUEVES 5</u>	Sopa de cocido
<u>VIERNES 6</u>	Macarrones con tomate

2º Plato

Chuleta de pavo
Huevos con bechamel
Merluza en salsa limón
Cocido completo
Salmón al horno con verduras

<u>LUNES 9</u>	Guisantes con ajo
<u>MARTES 10</u>	Ensalada de patata, atún y jamón cocido
<u>MIÉRCOLES 11</u>	Coditos boloñesa
<u>JUEVES 12</u>	Lentejas ecológicas con verduras y chorizo
<u>VIERNES 13</u>	Arroz con tomate

Albóndigas de ternera en salsa con patatas
Cordon bleu de pavo
Rosada al horno
Tortilla de patata
Bacalao en salsa

<u>LUNES 16</u>	Crema de calabacín ecológica
<u>MARTES 17</u>	Arroz tres delicias
<u>MIÉRCOLES 18</u>	Menestra de verduras rehogada
<u>JUEVES 19</u>	Sopa de cocido
<u>VIERNES 20</u>	Pasta tricolor con tomate

Cinta de lomo plancha
Pescadilla en salsa verde
Pollo asado
Cocido completo
Filete de pollo a la plancha

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

