



PESCADO

NOVIEMBRE DE 2024



1º Plato

<u>LUNES 4</u>	Crema de calabacín
<u>MARTES 5</u>	Sopa de cocido
<u>MIÉRCOLES 6</u>	Arroz con tomate
<u>JUEVES 7</u>	Judías verdes rehogadas con ajitos
<u>VIERNES 8</u>	Lentejas ecológicas estofadas
<u>LUNES 11</u>	Coditos con tomate y chorizo
<u>MARTES 12</u>	Crema de puerros ecológicos
<u>MIÉRCOLES 13</u>	Judías blancas con verduras y chorizo
<u>JUEVES 14</u>	Arroz con magro
<u>VIERNES 15</u>	Sopa de cocido
<u>LUNES 18</u>	Lentejas guisadas
<u>MARTES 19</u>	Crema de zanahorias ecológicas
<u>MIÉRCOLES 20</u>	Espaguetis con tomate y queso
<u>JUEVES 21</u>	Sopa de picadillo
<u>VIERNES 22</u>	Judías pintas con verduras y chorizo
<u>LUNES 25</u>	Macedonia de verduras rehogada
<u>MARTES 26</u>	Arroz con pollo
<u>MIÉRCOLES 27</u>	Guisantes rehogados con jamón
<u>JUEVES 28</u>	Macarrones con tomate
<u>VIERNES 29</u>	Sopa de cocido

2º Plato

Albóndigas de ternera a la jardinera con patatas
Cocido completo
Lomo a la naranja
Escalope de pollo
Tortilla francesa
Pollo asado con parrillada de verduras
Salchichas con tomate
Tortilla de patata
Sajonia plancha
Cocido completo
Tortilla francesa
Muslitos de pollo asados con patata al horno
Jamón cocido plancha
Albóndigas de ternera en salsa con patatas
Filete de pavo en salsa
Salchichas en salsa
Carne asada con patata al horno
Tortilla de patata
Cordon bleu de pavo
Cocido completo

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

