



PESCETARIANO/FRUTOS SECOS

MARZO DE 2025

	<u>1º Plato</u>	<u>2º Plato</u>
<u>LUNES 3</u>	Caracolas con tomate y queso	Brocheta mixta de verduras
<u>MARTES 4</u>	Calabacín plancha	Rosada en salsa meniere
<u>MIÉRCOLES 5</u>	Arroz con tomate	Merluza al horno
<u>JUEVES 6</u>	Judías blancas ecológicas con verduras	Tortilla francesa
<u>VIERNES 7</u>	Patatas con verduras	Filete de limanda a la romana
<u>LUNES 10</u>	Puré de verduras ecológico	Tofu al horno con tomate
<u>MARTES 11</u>	Espaguetis con tomate	Salmón al horno con verduras
<u>MIÉRCOLES 12</u>	Sopa de fideos especiales	Cocido de verduras
<u>JUEVES 13</u>	Judías verdes rehogadas con ajitos	Patatas con verduras
<u>VIERNES 14</u>	Lentejas con verduras	Tortilla francesa
<u>LUNES 17</u>	Coditos con tomate	Rosada al horno
<u>MARTES 18</u>	Sopa de fideos especiales	Salmón bellavista
<u>MIÉRCOLES 19</u>	Judías pintas ecológicas con verduras	Tortilla de patata
<u>JUEVES 20</u>	Crema de espinacas con boniato	Tofu al horno con patatas y cebollita
<u>VIERNES 21</u>	Garbanzos guisados con calabaza	Pescadilla en salsa limón
<u>LUNES 24</u>	Lentejas con verduras	Tortilla francesa
<u>MARTES 25</u>	Macarrones con tomate	Filete de gallineta a la espalda
<u>MIÉRCOLES 26</u>	Menestra de verduras	Tofu con patatas
<u>JUEVES 27</u>	Sopa de fideos especiales	Cocido de verduras
<u>VIERNES 28</u>	Crema de zanahorias ecológicas	Tofu a la plancha con salsa de soja
<u>LUNES 31</u>	Arroz con tomate	Merluza plancha

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

