



PIMIENTO

MARZO DE 2025

1º Plato

<u>LUNES 3</u>	Caracolas con tomate y queso
<u>MARTES 4</u>	Calabacín en tempura
<u>MIÉRCOLES 5</u>	Arroz con tomate
<u>JUEVES 6</u>	Puré de verduras
<u>VIERNES 7</u>	Ensalada mixta
<u>LUNES 10</u>	Puré de verduras ecológico
<u>MARTES 11</u>	Espaguetis con tomate y pavo
<u>MIÉRCOLES 12</u>	Sopa de cocido
<u>JUEVES 13</u>	Judías verdes rehogadas con ajitos
<u>VIERNES 14</u>	Espinacas salteadas
<u>LUNES 17</u>	Coditos con tomate
<u>MARTES 18</u>	Sopa de picadillo
<u>MIÉRCOLES 19</u>	Coliflor rebozada
<u>JUEVES 20</u>	Crema de espinacas con boniato
<u>VIERNES 21</u>	Garbanzos guisados con calabaza
<u>LUNES 24</u>	Calabacín plancha
<u>MARTES 25</u>	Macarrones con tomate
<u>MIÉRCOLES 26</u>	Menestra de verduras
<u>JUEVES 27</u>	Sopa de cocido
<u>VIERNES 28</u>	Crema de zanahorias ecológicas
<u>LUNES 31</u>	Arroz con tomate

2º Plato

Cinta de lomo al ajillo	
Albóndigas de ternera en salsa con patatas	
Merluza plancha	
Tortilla de pavo	
Filete de limanda a la romana	
Escalope de pollo	
Salmón plancha	
Cocido completo	
Cinta de lomo en salsa con patatas a cuadrado	
Huevos con bechamel	
Rosada plancha	
Albóndigas de ternera con tomate y patatas	
Tortilla de patata	
Chuleta de pavo	
Pescadilla en salsa limón	
Huevos con bechamel	
Filete de gallineta a la espalda	
Pollo asado	
Cocido completo	
Hamburguesa de ternera en salsa con patatas	
Filete de boquerón en tempura	

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

