



PESCETARIANO/FRUTOS SECOS

ABRIL DE 2025

	<u>1º Plato</u>	<u>2º Plato</u>
<u>MARTES 1</u>	Guisantes con ajo	Filete de rape en salsa verde
<u>MIÉRCOLES 2</u>	Judías blancas con verduras	Tortilla de patata
<u>JUEVES 3</u>	Puré de zanahorias	Tofu al horno con patatas y cebollita
<u>VIERNES 4</u>	Potaje de verduras	Merluza al horno
<u>LUNES 7</u>	Judías verdes rehogadas con ajitos	Champiñón rehogado con cebolla
<u>MARTES 8</u>	Lentejas con verduras	Tortilla francesa
<u>MIÉRCOLES 9</u>	Macarrones con tomate y queso	Salmón al horno con verduras
<u>JUEVES 10</u>	Sopa de verduras con fideos	Cocido de verduras
<u>VIERNES 11</u>	Crema de calabacín ecológica	Tortilla de espinacas
<u>LUNES 14</u>	Espaguetis con tomate	Pescadilla al horno
<u>MARTES 15</u>	Menestra de verduras rehogada	Bacalao en su jugo
<u>MIÉRCOLES 16</u>	Judías pintas con verduras	Tortilla de patata
<u>LUNES 21</u>	Crema de calabaza ecológica	Tortilla de gambas
<u>MARTES 22</u>	Arroz con tomate	Filete de limanda a la romana
<u>MIÉRCOLES 23</u>	Sopa de fideos especiales	Merluza a la sidra
<u>JUEVES 24</u>	Crema de puerros ecológicos	Rosada al horno
<u>VIERNES 25</u>	Lentejas con verduras	Tortilla de patata
<u>LUNES 28</u>	Coditos con tomate	Rosada al horno
<u>MARTES 29</u>	Crema de verduras frescas	Merluza en salsa verde
<u>MIÉRCOLES 30</u>	Sopa de verduras con fideos	Cocido de verduras

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

