



FRUTOS SECOS-MARISCO

MARZO DE 2024

	<u>1º Plato</u>	<u>2º Plato</u>
<u>VIERNES 1</u>	Caracolas con tomate, atún y queso	Rosada al horno
<u>LUNES 4</u>	Judías verdes rehogadas con ajo y jamón	Lasaña de carne
<u>MARTES 5</u>	Lentejas guisadas con chorizo	Merluza en salsa limón
<u>MIÉRCOLES 6</u>	Crema de calabacín	Estofado de ternera y patatas
<u>JUEVES 7</u>	Risotto con setas	Escalope de pollo
<u>VIERNES 8</u>	Potaje de verduras con bacalao	Tortilla de patata
<u>LUNES 11</u>	Menestra de verduras	Filete de lomo al ajillo con patata parisien
<u>MARTES 12</u>	Macarrones a la carbonara	Merluza al horno
<u>MIÉRCOLES 13</u>	Sopa de cocido	Cocido completo
<u>JUEVES 14</u>	Arroz con tomate	Traseros de pollo asado con patatas
<u>VIERNES 15</u>	Judías pintas con verduras y arroz	Revuelto de atún
<u>LUNES 18</u>	Lentejas con arroz y chorizo	Revuelto de queso y jamón cocido
<u>MARTES 19</u>	Macarrones boloñesa	Bacalao a la romana con alioli
<u>MIÉRCOLES 20</u>	Crema de calabacín	Escalopin de cerdo con cebolla caramelizada
<u>JUEVES 21</u>	Sopa de picadillo	Albóndigas de ternera a la jardinera con patatas

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

