



PESCETARIANO/FRUTOS SECOS

JUNIO DE 2025

	<u>1º Plato</u>	<u>2º Plato</u>
<u>LUNES 2</u>	Puré de zanahorias	Bacalao al pil-pil
<u>MARTES 3</u>	Judías pintas con verduras	Tortilla francesa
<u>MIÉRCOLES 4</u>	Paella de verduras	Merluza en salsa limón
<u>JUEVES 5</u>	Sopa de verduras con fideos especiales	Cocido de verduras
<u>VIERNES 6</u>	Macarrones con tomate	Salmón al horno con verduras
<u>LUNES 9</u>	Guisantes con ajo	Filete de gallineta plancha
<u>MARTES 10</u>	Coditos con tomate	Rosada al horno
<u>MIÉRCOLES 11</u>	Crema de verduras frescas	Merluza plancha
<u>JUEVES 12</u>	Lentejas ecológicas con verduras	Tortilla de patata
<u>VIERNES 13</u>	Arroz con tomate	Bacalao en salsa
<u>LUNES 16</u>	Crema de calabacín ecológica	Tortilla de patatas con pimientos
<u>MARTES 17</u>	Arroz con tomate	Pescadilla en salsa verde
<u>MIÉRCOLES 18</u>	Menestra de verduras rehogada	Revuelto de ajetes
<u>JUEVES 19</u>	Sopa de verduras con fideos especiales	Cocido de verduras
<u>VIERNES 20</u>	Pasta tricolor con tomate	Bacalao a la riojana
<u>LUNES 23</u>	Judías verdes rehogadas con ajitos	Rosada plancha
<u>MARTES 24</u>	Espaguetis con tomate y queso	Fogonero al horno
<u>MIÉRCOLES 25</u>	Lentejas con verduras	Tortilla de patata
<u>JUEVES 26</u>	Crema de espinacas con boniato	Merluza plancha
<u>VIERNES 27</u>	Arroz con tomate	Filete de limanda a la romana
<u>LUNES 30</u>	Sopa de verduras con fideos especiales	Revuelto de trigueros

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

