



FRUTOS SECOS

NOVIEMBRE DE 2025

1º Plato

<u>LUNES 3</u>	Judías verdes con jamón
<u>MARTES 4</u>	Lentejas ecológicas con verduras
<u>MIÉRCOLES 5</u>	Macarrones con tomate y queso
<u>JUEVES 6</u>	Judías pintas ecológicas con verduras
<u>VIERNES 7</u>	Crema de zanahorias ecológicas

<u>LUNES 10</u>	Arroz con tomate
<u>MARTES 11</u>	Calabacín en tempura
<u>MIÉRCOLES 12</u>	Guisantes con ajo
<u>JUEVES 13</u>	Sopa de cocido
<u>VIERNES 14</u>	Tallarines con tomate

<u>LUNES 17</u>	Crema de puerros ecológicos
<u>MARTES 18</u>	Judías blancas ecológicas con verduraychorizo
<u>MIÉRCOLES 19</u>	Coditos carbonara
<u>JUEVES 20</u>	Lentejas ecológicas con verdura y chorizo-cat
<u>VIERNES 21</u>	Arroz tres delicias con pavo

<u>LUNES 24</u>	Macarrones con atún
<u>MARTES 25</u>	Sopa de cocido
<u>MIÉRCOLES 26</u>	Menestra de verduras con jamón
<u>JUEVES 27</u>	Arroz con pollo -
<u>VIERNES 28</u>	Judías verdes con jamón

2º Plato

Chuleta de pavo a la plancha
Cinta de lomo en salsa con patatas a cuadrillo
Filete de boquerón en tempura
Tortilla de patata
Albóndigas de ternera en salsa con patatas

Huevos con bechamel
Magro estofado
Hamburguesa de pollo en salsa con patatas
Cocido completo
Palometa en salsa verde

Lomo en salsa de manzana catering
Salchichas de pavo en salsa de tomate
Bacalao en salsa
Tortilla de patata
Pollo asado con patatas a cuadrillo

Huevos con bechamel
Cocido completo
Albóndigas de ternera en salsa con patatas
Merluza a la gallega
Chuleta de sajonia en salsa especial

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

