



FRUTOS SECOS

MARZO DE 2026

1º Plato

2º Plato

<u>LUNES 2</u>	Crema de puerros ecológicos	Cinta de lomo en salsa con patatas a cuadrito
<u>MARTES 3</u>	Lentejas ecológicas con verduras	Tortilla de patata
<u>MIÉRCOLES 4</u>	Macarrones integrales boloñesa	Merluza en salsa limón
<u>JUEVES 5</u>	Sopa de cocido	Cocido completo
<u>VIERNES 6</u>	Arroz con tomate	Rosada al horno
<u>LUNES 9</u>	Menestra de verduras rehogada	Escalopín de ternera
<u>MARTES 10</u>	Judías blancas ecológicas con verdura y chorizo	Fogonero en salsa verde
<u>MIÉRCOLES 11</u>	Puré de verduras ecológico	Albóndigas en salsa con patatas
<u>JUEVES 12</u>	Espaguetis integrales con atún	Huevos con bechamel
<u>VIERNES 13</u>	Potaje de verduras ecológicas	Bacalao al horno
<u>LUNES 16</u>	Guisantes rehogados con jamón	Chuleta de pavo en salsa con patatas
<u>MARTES 17</u>	Paella de pollo y verduras	Tortilla de patata
<u>MIÉRCOLES 18</u>	Lentejas ecológicas con verduras	Pescadilla en salsa meniere
<u>JUEVES 19</u>	Crema de calabaza ecológica	Pollo asado con patatas a cuadrito
<u>VIERNES 20</u>	Espirales integrales con tomate	Abadejo en salsa de hortaliza
<u>LUNES 23</u>	Puré de zanahorias	Albóndigas en salsa con patatas
<u>MARTES 24</u>	Sopa de cocido	Cocido completo
<u>MIÉRCOLES 25</u>	Arroz con magro	Salmón al horno con verduras
<u>JUEVES 26</u>	Judías verdes con jamón	Huevos con bechamel
<u>VIERNES 27</u>	Menestra de verduras con jamón	Carbonero en salsa de hortalizas
<u>LUNES 30</u>	Coliflor rebozada	Ragout de pavo con zanahoria
<u>MARTES 31</u>	Macarrones integrales con tomate y queso	Rosada en salsa verde

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

