

ALUMNO _____.

CURSO: _____.

MENÚ ALERGIA AL PESCADO

MENÚ MAYO 2025

		PRIMER PLATO	SEGUNDO PLATO
LUNES	5	Puré de legumbres	Cinta de lomo con ensalada
MARTES	6	Crema de verduras	Filete de cerdo a la plancha con ensalada
MIÉRCOLES	7	Judías verdes con tomate	Ragout de pavo en salsa
JUEVES	8	Cocido madrileño	Hamburguesa con patatas
VIERNES	9	Arroz a la milanesa	Filete de pollo a la plancha con ensalada
LUNES	12	Sopa de pollo con arroz	Filete de Sajonia con guarnición
MARTES	13	Caracolas con tomate	Pollo asado con guarnición
MIÉRCOLES	14	Lentejas estofadas	Albóndigas a la madrileña
JUEVES	15	Garbanzos con arroz	Filete de ternera a la plancha con ensalada
VIERNES	16	Puré de verdura	Filete de pollo a la plancha con ensalada
LUNES	19	Patatas con chorizo	Lacón a la plancha con ensalada
MARTES	20	Judías pintas con arroz	Filete de cerdo con patatas y tomate
MIÉRCOLES	21	Judías verdes con tomate	Hamburguesas con guarnición
JUEVES	22	Arroz tres delicias	Lomo a la plancha con ensalada
VIERNES	23	Crema de patata	Jamoncitos de pollo con guarnición
LUNES	26	Pasta a la italiana	Jamón York a la plancha con ensalada
MARTES	27	Lentejas guisadas	Albóndigas a la jardinera
MIÉRCOLES	28	Sopa de puchero	Ragout de pavo en salsa
JUEVES	29	Patatas a la riojana	Filete de cerdo a la plancha con ensalada
VIERNES	30	Potaje de garbanzos	Filete de pollo a la plancha con ensalada



Comedor certificado con la Denominación de Calidad Rico, Sano y de Aquí