

SUGERENCIAS PARA LA CENA DEL MENÚ DE MAYO DE 2026

LUNES 4	MARTES 5	MIÉRCOLES 6	JUEVES 7	VIERNES 8
ARROZ A LA CUBANA TORTILLA CON ENSALADA FRUTA DE TEMPORADA	CREMA DE CALABACÍN POLLO AL HORNO CON PATATAS FRUTA DE TEMPORADA	PANACHÉ DE VERDURAS BACALAO A LA VIZCAINA FRUTA DE TEMPORADA	JUDÍAS VERDES ALIÑADAS DORADA A LA PLANCHA FRUTA DE TEMPORADA	COLIFLOR AL VAPOR CON MAYONESA LOMO PLANCHA CON RODAJA DE TOMATE Y QUESO FRESCO ALIÑADO. FRUTA
LUNES 11	MARTES 12	MIÉRCOLES 13	JUEVES 14	VIERNES 15
ENSALADA VARIADA PECHUGA DE POLLO CON ARROZ PILAF FRUTA DE TEMPORADA	BRÓCOLI GRATINADO LENGUADO PLANCHA CON ENSALADA FRUTA DE TEMPORADA	SOPA JULIANA BACALADILLAS CON ENSALADA FRUTA DE TEMPORADA	BERENJENA RELLENA AL HORNO PAVO AL HORNO CON PATATAS FRUTA DE TEMPORADA	ACELGAS REHOGADAS PALOMETA CON TOMATE FRUTA DE TEMPORADA
LUNES 18	MARTES 19	MIÉRCOLES 20	JUEVES 21	VIERNES 22
ARROZ CON TOMATE CHULETA DE AGUJA PLANCHA CON ENSALADA FRUTA DE TEMPORADA	PIPIRRANA MERLUZA EN SALSA VERDE FRUTA DE TEMPORADA	ENSALADA MIXTA SARDINAS AL HORNO CON TOMATE FRUTA DE TEMPORADA	SOPA DE PESCADO TORTILLA DE ESPINACAS FRUTA DE TEMPORADA	PATATA ASADA CON ZANAHORIA,MAMÍZ SEPIA PLANCHA CON ENSALADA FRUTA DE TEMPORADA
LUNES 25	MARTES 26	MIÉRCOLES 25	JUEVES 26	VIERNES 27
FESTIVO	CREMA DE CHAMPIÑONES SALMONETES CON ENSALADA FRUTA DE TEMPORADA	ALCACHOFAS CON JAMÓN TORTILLA DE CALABACÍN FRUTA DE TEMPORADA	ENSALADA DE ARROZ BACALAO AL HORNO CON VERDURAS FRUTA DE TEMPORADA	HERVIDO DE VERDURAS POLLO PLANCHA CON PATATA ASADA FRUTA DE TEMPORADA