

MENU MAYO 2026

CLARETIANAS

LUNES 4	MARTES 5	MIÉRCOLES 6	JUEVES 7	VIERNES 8
Lentejas estofadas Tortilla de patatas con tomate natural	Sopa de puchero con fideos Albóndigas de ternera a la jardinera con verduras(pimiento verde, pimiento rojo, zanahoria, guisantes, cebolla y patata)	Arroz con tomate Lenguaditos al horno con ensalada (lechuga, zanahoria y maiz)	Ensalada (lechuga, tomate, maiz y zanahoria) Cocido de garbanzos con pringa	Pasta con tomate y queso Limanda al horno con ensalada(lechuga, zanahoria y maiz)
Fruta + pan	Fruta + pan	Fruta + pan	Fruta + pan	Fruta/Yogur + pan integral
LUNES 11	MARTES 12	MIÉRCOLES 13	JUEVES 14	VIERNES 15
Arroz con verduritas Lomo al horno con patatas	Lentejas estofadas Merluza a la romana con ensalada(lechuga, zanahoria y maiz)	Crema de zanahorias Jamoncitos al horno con patatas	Pasta napolitana Tortilla de patatas con tomate natural	Garbanzos estofados Empanadillas de atún con ensalada(lechuga, zanahoria y maiz)
Fruta + pan	Fruta + pan	Fruta + pan	Fruta + pan	Fruta/Yogur + pan integral
LUNES 18	MARTES 19	MIÉRCOLES 20	JUEVES 21	VIERNES 22
Lentejas estofadas Hamburguesa con tomate natural	Sopa de puchero con fideos Gallo al horno con ensalada (lechuga, zanahoria y maiz)	Crema de calabacines Albóndigas de ternera a la jardinera con verduras(pimiento verde, pimiento rojo, zanahoria, guisantes, cebolla y patata)	Alubias estofadas Tortilla francesa con ensalada(lechuga, zanahoria y maiz)	Pasta con tomate y queso Limanda al horno con zanahorias
Fruta + pan	Fruta + pan	Fruta + pan	Fruta + pan	Fruta/Yogur + pan integral
LUNES 25	MARTES 26	MIÉRCOLES 27	JUEVES 28	VIERNES 29
Arroz con tomate Jamoncitos al horno con patatas	Sopa de ave con estrellitas Lenguaditos al horno con ensalada (lechuga, zanahoria y maiz)	Crema de calabaza Lomo en salsa con patatas	Pasta boloñesa Varitas de merluza con tomate natural	Ensalada (lechuga, tomate, maiz y zanahoria) Cocido de garbanzos con pringa
Fruta + pan	Fruta + pan	Fruta + pan	Fruta + pan	Fruta/Yogur + pan integral

*PODRAN SOLICITAR A LA EMPRESA INFORMACIÓN SOBRE LAS MATERIAS PRIMAS UTILIZADAS PARA LA ELABORACION DE CADA PLATO

RECOMENDACIONES PARA LAS CENAS

LUNES 4	MARTES 5	MIÉRCOLES 6	JUEVES 7	VIERNES 8
Ensalada de brocoli Carne horno/plancha	Arroz salteado Pescado horno/plancha	Champiñones con jamón Carne horno/plancha	Calabacines rebozados Pescado horno/plancha	Salteado de verduras con pollo
LUNES 11	MARTES 12	MIÉRCOLES 13	JUEVES 14	VIERNES 15
Ensalada mixta Tortilla de patatas	Picadillo Carne horno/plancha	Consome Pescado horno/plancha	Crema de verduras Pescado horno/plancha	Pisto Huevo frito con patatas
LUNES 18	MARTES 19	MIÉRCOLES 20	JUEVES 21	VIERNES 22
Ensalada mixta Pescado horno/plancha	Salteado de verduras con pollo	Ensalada de espinacas, queso fresco y nueces Tortilla francesa	Berenjenas rellenas de carne y gratinadas	Picadillo Pescado horno/plancha
LUNES 25	MARTES 26	MIÉRCOLES 27	JUEVES 28	VIERNES 29
Judías verdes salteadas Pescado horno/plancha	Picadillo Carne horno/plancha	Ensalada mixta Tortilla de patatas	Salteado de verduras con pollo	Ensalada campera con huevo y atún