



| | LUNES 01 | MARTES 02 | MIÉRCOLES 03 | JUEVES 04 | VIERNES 05 |
|---------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------|
| PRIMER PLATO | Espárragos con mahonesa Tortilla con calabacín | Bacalao a la vizcaina con patatas | Acelgas rehogadas Tiras de ternera con zanahoria | Crema mediterránea Jamoncitos al horno | BERENJENAS RELLENAS CON SOJA TEXTURIZADA |
| SEGUNDO PLATO | | | | | |
| GUARNICIÓN | | | | | |
| POSTRE | | | | | |
| PAN | LECHE / FRUTA | LECHE / FRUTA | LECHE / FRUTA | LECHE / FRUTA | LECHE / FRUTA |
| | PAN BLANCO | PAN BLANCO | PAN BLANCO | PAN BLANCO | PAN BLANCO |
| | LUNES 08 | MARTES 09 | MIÉRCOLES 10 | JUEVES 11 | VIERNES 12 |
| PRIMER PLATO | Rosti de calabacín Parrochas al limón | Judías verdes rehogadas Solomillitos de cerdo al horno | Calamares en su tinta con arroz basmati | SAQUITOS DE POLLO AL CURRY | Sopa de pescado Tortilla de patata con ensalada de tomate |
| SEGUNDO PLATO | | | | | |
| GUARNICIÓN | | | | | |
| POSTRE | | | | | |
| PAN | LECHE / FRUTA | LECHE / FRUTA | LECHE / FRUTA | LECHE / FRUTA | LECHE / FRUTA |
| | PAN BLANCO | PAN BLANCO | PAN BLANCO | PAN BLANCO | PAN BLANCO |
| | LUNES 15 | MARTES 16 | MIÉRCOLES 17 | JUEVES 18 | VIERNES 19 |
| PRIMER PLATO | Sopa minestrone Alitas de pollo a la naranja | Guisnates salteados Tiras de ternera con ajito y perejil | Ramilletes de coliflor y brócoli Revuelto de jamón y queso | Crema de champiñones Magro de cerdo con verduras | PIZZA DE SALMÓN |
| SEGUNDO PLATO | | | | | |
| GUARNICIÓN | | | | | |
| POSTRE | | | | | |
| PAN | LECHE / FRUTA | LECHE / FRUTA | LECHE / FRUTA | LECHE / FRUTA | LECHE / FRUTA |
| | PAN BLANCO | PAN BLANCO | PAN BLANCO | PAN BLANCO | PAN BLANCO |
| | LUNES 22 | MARTES 23 | MIÉRCOLES 24 | JUEVES 25 | VIERNES 26 |
| PRIMER PLATO | Crema de zanahoria Filete de pavo con maíz y pepino | Alcachofas rehogadas Cinta de sajonia a la plancha | Huevos escalfados con pisto | Lenguado meuniere con guisantes | Quiche de verduras y queso |
| SEGUNDO PLATO | | | | | |
| GUARNICIÓN | | | | | |
| POSTRE | | | | | |
| PAN | LECHE / FRUTA | LECHE / FRUTA | LECHE / FRUTA | LECHE / FRUTA | LECHE / FRUTA |
| | PAN BLANCO | PAN BLANCO | PAN BLANCO | PAN BLANCO | PAN BLANCO |
| | LUNES 29 | MARTES 30 | MIÉRCOLES 31 | | |
| PRIMER PLATO | <h1>SEMANA SANTA</h1>  | | | | |
| SEGUNDO PLATO | | | | | |
| GUARNICIÓN | | | | | |
| POSTRE | | | | | |
| PAN | | | | | |

SUGERENCIAS DE RECETA

BERENJENAS RELLENAS DE SOJA TEXTURIZADA
Mezclamos el caldo de verduras con salsa de tomate y bechamel, añadimos la soja texturizada y dejamos que se vaya hidratando mientras preparamos las berenjenas. Lavamos y cortamos por la mitad las berenjenas a lo largo. Cortamos la pulpa en forma de cruz sin llegar a la base. Regamos con un hilo de aceite de oliva virgen extra y salpimentamos. Colocamos las mitades de berenjena en una fuente y asamos las berenjenas hasta que al pinchar la pulpa notemos que está bien hecha. Vaciamos las berenjenas, para poder rellenar después. Picamos la pulpa y la añadimos a la mezcla de la soja con las salsas. Añadimos un poco de pimentón, sal y pimienta negra. Rellenamos las bases, espolvoreamos con queso rallado y gratinamos.



EMPANADILLAS DE POLLO AL CURRY
Desmenuzamos el pollo eliminando pieles y huesos. Picamos almendras fritas y ponemos pasas en remojo en vino. Picamos la cebolla y rehogamos cebolla con una hoja de laurel y un poco de harina. Añadimos el pollo y lo removemos. Sazonamos. Más tarde añadimos también las almendras y las pasas. ponemos el curry, mezclamos y añadimos leche de coco. Para las empanadillas podemos hacer la masa o utilizar obleas envasadas y rellenamos con lo anterior y cerramos muy bien sellando los bordes con un tenedor. Las colocamos separadas en una bandeja de horno y horneamos hasta que doren.



PIZZA DE SALMÓN
Primeramente, para la base de la pizza podemos elaborar una nosotros, o bien coger una base congelada, o utilizar pan de fajitas para ello. Sobre esta base, extendemos salsa de tomate, pero dejando un poco de masa en el borde sin cubrir. Después, añadimos queso mozzarella y lo repartimos por toda la superficie. Con el salmón fresco, limpiamos, pelamos y cortamos este en tacos, pero no muy pequeños porque se pueden reseca. Igualmente, cortamos queso brie en láminas. Repartimos el salmón y el queso en la base y añadimos eneldo. Horneamos un poco y listo.

