

# MENU CATERING "CASERISIMA"

**2025 JUNIO**

**ESCOLAR**

1º Semana	LUNES 2	MARTES 3	MIERCOLES 4	JUEVES 5	VIERNES 6
<b>1º Plato</b>	Arroz a la cubana con huevo	Espaguettis con sofrito de tomate y carne picada	Patatas guisadas con magro de cerdo y verduras	Cocido de garbanzos con pavo, cerdo y verduras	Sopa de estrellitas con huevo cocido y zanahoria
<b>2º Plato</b>	Pastel de Pescado y langostinos con Verduras	Verdura en Tempura	Caballas al horno	Croquetas de Espinacas con ensalada de tomate y lechuga	Muslitos de Pollo al horno con patatas
<b>Pan</b>	Pan Blanco	Pan Blanco	Pan Integral	Pan blanco	Pan Blanco
<b>Postre</b>	Fruta de temporada	Yogur	Fruta de temporada	Yogur	Fruta de temporada

2º Semana	LUNES 9	MARTES 10	MIERCOLES 11	JUEVES 12	VIERNES 13
<b>1º Plato</b>	Lentejas con verduras	Arroz con pollo y verduras	Macarrones en sofrito de tomate con chorizo y queso rallado	Crema de verduras con huevo cocido	Potaje de Garbanzos y Verduras con Panecillos
<b>2º Plato</b>	Abadejo al horno con patatas	Tortilla de York y Queso con ensalada de lechuga y tomate	Boquerones rebozados con ensalada de lechuga	Magro cerdo con salsa de verduras	Croquetas de Carne con ensalada de tomate y maíz
<b>Pan</b>	Pan Blanco	Pan Blanco	Pan Integral	Pan Blanco	Pan Blanco
<b>Postre</b>	Fruta de temporada	Gelatina de Frutas	Fruta de temporada	Yogur	Fruta de temporada

3º Semana	LUNES 16	MARTES 17	MIERCOLES 18	JUEVES 19	VIERNES 20
<b>1º Plato</b>	Potaje de Habichuelas con verduras	Crema de Calabacin con taquitos de York y Picatostes	Patatas guisadas con pescado y verdura	Cocido de garbanzos con pavo, cerdo y verduras	Espaguettis con salsa de calabacin y gambas
<b>2º Plato</b>	Huevos cocidos con salsa de tomate y atun	Tortilla de verduras	Lomo cocido plancha con ensalada de tomate picado	Varitas de merluza con ensalada de tomate y lechuga	Limanda rebozada con ensalada de lechuga
<b>Pan</b>	Pan Blanco	Pan Blanco	Pan Integral	Pan Blanco	Pan Blanco
<b>Postre</b>	Fruta de temporada	Yogur	Fruta de temporada	Yogur	Fruta de temporada

4º Semana	LUNES 23	MARTES 24	MIERCOLES 25	JUEVES 26	VIERNES 27
<b>1º Plato</b>	Lentejas con verduras	Arroz con verduras	Crema de verduras con huevo cocido	Cazuela de Fideos con pescado, pollo y verduras	Potaje de Habichuelas con verduras y patatas
<b>2º Plato</b>	Tilapia al horno con patatas	Pollo al ajillo	Ternera en salsa con patatas	Salchicha fresca de cerdo con salsa de tomate y ensalada de lechuga y tomate	Pollo salteado con Calabacin y champiñones
<b>Pan</b>	Pan Blanco	Pan Blanco	Pan Integral	Pan Blanco	Pan Blanco
<b>Postre</b>	Fruta de temporada	Yogur	Fruta de temporada	Gelatina de Frutas	Fruta de temporada

5º Semana	LUNES 30				
<b>1º Plato</b>	Zanahorias y guisantes rehogados con virutas de jamon serrano				
<b>2º Plato</b>	Filtres de Lomo en salsa de cebolla con patatas				
<b>Pan</b>	Pan Blanco				
<b>Postre</b>	Fruta de temporada				

Menú planificado por: MATEO D. PORCUNA MALAGON  
LDO. EN VETERINARIA (ESPECIALIDAD EN SANIDAD,  
BROMATOLOGIA Y TECNOLOGIA DE LOS ALIMENTOS)

  
**Mateo David Porcuna Malagón**  
 Ldo. en Veterinaria (Colegiado 963/J)  
 ASESORIA EN HIGIENE Y SANIDAD ALIMENTARIA

