

# MENÚ NO TOMATE - MAYO 2024

**boyma**  
CATERING

LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
		1 <b>FESTIVO</b>	2 Macarrones con aceite de oliva virgen y queso ( <b>sin tomate</b> ). -----	3 Judías pintas guisadas con verduras ( <b>sin tomate</b> ). -----
6 ----- Palometa al horno con calabaza salteada ( <b>sin tomate</b> ). -----	7 Paella de verduras ( <b>sin tomate</b> ). -----	8 Lentejas estofadas con verduras ( <b>sin tomate</b> ). -----	9 Albóndigas mixtas al horno con pimiento y cebolla ( <b>sin tomate</b> ). -----	10 -----
13 Ensalada de pasta con caballa, cebolla y aceite de oliva virgen ( <b>sin tomate</b> ). -----	14 Estofado de judías blancas con verduras ( <b>sin tomate</b> ). -----	15 -----	16 Taquitos de contramuslo de pollo al horno con champiñones ( <b>sin tomate</b> ). -----	17 Lentejas guisadas con verduras ( <b>sin tomate</b> ). -----
20 -----	21 ----- Lomo de cerdo adobado a la plancha con ensalada de lechuga y maíz ( <b>sin tomate</b> ). -----	22 -----	23 Judías pintas estofadas con verduras ( <b>sin tomate</b> ). -----	24 Arroz blanco con aceite de oliva virgen ( <b>sin tomate</b> ). -----
27 Espaguetis con aceite de oliva virgen y atún ( <b>sin tomate</b> ). -----	28 ----- Taquitos de contramuslo de pollo al horno con champiñones ( <b>sin tomate</b> ). -----	29 -----	30 <b>FESTIVO</b>	31 <b>FESTIVO</b>

**CESNUT**  
NUTRICIÓN  
Consultoría Nutricional