



MENÚ DE NOVIEMBRE

CURSO 2025/2026

LUNES

3

- Macarrones integrales con atún y tomate.
- Lomo adobado con ensalada.
- Fruta variada.

MARTES

4

- Cocido completo (pollo, ternera, verduras y chorizo).
- Ensalada de tomate.
- Fruta variada.

MIÉRCOLES

5

- Crema de calabacín.
- Merluza a la plancha.
- Fruta variada.

JUEVES

6

- Guisantes en salsa de tomate.
- Muslitos de pollo en salsa con ensalada.
- Fruta variada.

VIERNES

7

- Arroz con migas de bacalao.
- Pisto de verduras con huevo a la plancha.
- Fruta variada.

10

- Estofado de alubias con verduras.
- Pollo a plancha con ensalada de tomate.
- Fruta variada.

11

- Arroz (tomate opcional).
- Tortilla de jamón cocido con ensalada.
- Fruta variada.

12

- Crema de verduras.
- Bacalao a la dorada.
- Fruta variada.

13

- Ensalada de pasta integral.
- Albóndigas en salsa con verduras variadas.
- Fruta variada.

14

- Estofado de lentejas con verduras.
- Salmón a la plancha con ensalada de lechuga.
- Fruta variada.

17

- Estofado de patatas con pollo.
- Tortilla de atún con guarnición.
- Fruta variada.

18

- Pasta integral con salsa de tomate.
- Rabas a la plancha con ensalada.
- Fruta variada.

19

- Menestra de verduras.
- Pollo en salsa.
- Fruta variada.

20

- Arroz tres delicias.
- Merluza al limón con guarnición.
- Fruta variada.

21

- Cocido completo (pollo, ternera, verduras y chorizo).
- Ensalada de tomate.
- Fruta variada.

24

- Arroz con verduras.
- Hamburguesa a la plancha con ensalada.
- Fruta variada.

25

- Estofado de patatas y verduras.
- Lomo adobado con ensalada de tomate.
- Fruta variada.

26

- Lentejas guisadas.
- Salmón con salsa de zanahorias.
- Fruta variada.

27

Día del Docente

28

Viernes siguiente al día del Docente