MENÚ NOVIEMBRE.SIN GLUTEN

LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
2 **Día siguiente al Día de Todos los Santos**	3 Arroz con tomate. Tortilla de jamón york y menestra. Fruta variada.	4 Crema de zanahorias. Merluza al horno con ensalada de lechuga. Fruta variada.	5 Estofado de alubias y verduras. Lenguado a la plancha. Fruta variada.	6 Estofado de patatas con choco. Pollo empanado con guarnición. Fruta variada.
9 Pasta de verduras sin gluten con tomate. Filetes de lomo adobado con guarnición. Fruta variada.	10 Estofado de patatas y verduras. Tortilla de atún y ensalada de tomate. Fruta variada.	11 Lentejas estofadas. Salmón en salsa con guarnición. Fruta variada.	12 Crema de calabaza. Albóndigas en salsa y menestra. Fruta variada.	13 Paella de carne. Salmón a la plancha. Fruta variada.
16 Macarrones integrales sin gluten con tomate. Hamburguesa de pollo a la plancha con ensalada mixta. Fruta variada.	17 Cocido extremeño (pollo, chorizo, ternera, etc). Fideos sin gluten. Ensalada de tomates. Fruta variada.	18 Estofado de patatas y costilla. Merluza a la plancha y menestra de verduras. Fruta variada.	19 Arroz con pollo y verduras. Lenguado a la plancha. Fruta variada.	20 Puré de verduras. Filetes de pollo a la plancha con menestra. Fruta variada.
23 Sopas de cocido. Fideos sin gluten. Albóndigas en salsa. Fruta variada.	24 Arroz con tomate. Tortilla de jamón york y pisto de tomate. Fruta variada.	25 Estofado de alubias. Salmón en salsa. Fruta variada.	26 Crema de zanahorias. Pollo en salsa con guarnición. Fruta variada.	27 Espaguetis integrales sin gluten con tomate. Merluza a la plancha. Fruta variada.
30 Arroz con verduras. Filetes de pavo con menestra. Fruta variada.				

CURSO 2026/2027