MENÚ NOVIEMBRE.SIN LEGUMBRES/MERLUZA

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. Bacalao a la plancha. Fruta variada.	5 Estofado de alubias y verduras. Rabas de calamar y ensalada de tomate. Fruta variada.	6 Estofado de patatas con choco. Pollo empanado con guarnición. Fruta variada.
9 Pasta de verduras 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 Carillas estofadas. Salmón en salsa con guarnición. Fruta variada.	12 Crema de calabaza. Albóndigas en salsa y menestra. Fruta variada.	13 Paella de carne. Mini empanadillas de atún con ensalada. Fruta variada.
16 Macarrones integrales con tomate. Hamburguesa de pollo a la plancha con ensalada mixta. Fruta variada.	17 Cocido extremeño (pollo, chorizo, ternera, etc). 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. Rabas de calamar con guarnición. Fruta variada.	20 Puré de verduras. Filetes de pollo a la plancha con menestra. Fruta variada.
23 Sopas de cocido. 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 con tomate. Empanadillas de atún. Fruta variada.
30 Arroz con verduras. Filetes de pavo con menestra. Fruta variada.				

*Alergia a las lentejas, guisantes y merluza.

CURSO 2026/2027