Noviembre 2026

menu_sin_pescado_marisco_adulto

LUNES	MARTES	MIERCOLES	JUEVES	VIERNES
2	**3** Macarrones a la Napolitana Cinta de lomo fresca en salsa con zanahoria baby Fruta de temporada	**4** .Crema Vichy *Filete de pollo al limon Yogur natural	**5** .Sopa de Cocido Cocido madrileño sin embutidos Fruta Natural	**6** .Crema de guisantes Ragout de ternera en salsa con patatas Fruta de temporada
9 .Sopa de Fideos *Guiso de pavo con patatas al vapor Yogur natural	**10** .Judias pintas con verduras Filete de pollo al horno con calabacin Fruta de temporada	**11** .Crema de puerro Magro de cerdo en salsa con verduritas Fruta de temporada	**12** *Lentejas con arroz y verduras .Tortilla Francesa Fruta de Temporada	**13** .Patatas guisadas con verduras Filete de pollo en su jugo con tiras de pimiento Fruta Natural
16 *Macarrones con salsa de tomate *Albondigas burger meat en salsa con patatas Fruta de temporada	**17** *Alubias blancas estofadas con verduras .Tortilla Española Fruta Natural	**18** Crema de coliflor .Filete de pollo en su jugo Yogur natural	**19** *Paella de verduras Cinta de lomo fresca encebollada Fruta de Temporada	**20** .Sopa de Cocido Cocido madrileño sin embutidos Fruta de temporada
23 *Lentejas a la hortelana .Filete de contramuslo de pollo con patatas cuadro Fruta Natural	**24** .Arroz con tomate *Magro de cerdo en salsa con calabacin Yogur natural	**25** .Espirales blancos salteados con verduras .Tortilla Francesa con jamón york Fruta de temporada	**26** *Guisantes rehogados con ajito y pimenton Filete de pollo encebollado Fruta de temporada	**27** .Patatas guisadas con verduras * Cinta de lomo fresca en salsa de calabaza Fruta de temporada
30 .Lentejas estofadas con verduras .Tortilla Francesa Yogur natural				

Este menú ha sido elaborado por el Departamento de Nutrición e Higiene Alimentaria (R.S. 2610104-M/ISO 9001:2008 Nº EC-2930/07).De acuerdo a lo establecido en el Reglamento (UE) nº 1169/2011, pueden informarse de las sustancias que pueden causar alergias o intolerancias.