



**MENÚ SIN PESCADO NI MARISCO: EN ALERGIA SOLO A MARISCO NO SE RETIRA PESCADO**

## MENÚ NOVIEMBRE 2023

LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
		2		3
			ESPIRALES C/VERDURAS TORTILLA PATATA ENSALADA FRUTA	J.BLANCAS C/CHORIZO HAMBURGUESA C/ENSALADA YOGUR
6	7	8	9	10
PATATAS C/VERDURA MAZA ASADA C/VERDURA FRUTA Y LECHE	LENTEJAS C/CHORIZO TORTILLA PATATA C/ENSALADA FRUTA	ARROZ C/TOMATE CTA LOMO C/ENSALADA FRUTA Y LECHE	CREMA CALABACIN ECO FTE POLLO CAMPERO EN SALSAS C/PATATAS FRUTA	SOPA DE COCIDO COCIDO MADRILEÑO YOGUR
13	14	15	16	17
PATATAS RIOJANA LOMO EN SALSAS FRUTA Y LECHE	J VERDES C/JAMON CARRILLADA CON PATATAS FRUTA	PASTA CON TOMATE RAGOUT POLLO C/ENSALADA FRUTA Y LECHE	J PINTAS C/ARROZ INT TORTILLA DE PAVO C/ENSALADA FRUTA	CREMA ZANAHORIA JAMONCITOS ASADOS CON PATATAS YOGUR
20	21	22	23	24
MACARR INT. C/TOMATE TORTILLA ESPAÑOLA C/ENSALADA FRUTA Y LECHE	SOPA DE COCIDO COCIDO MADRILEÑO FRUTA	PURÉ VERDURAS POLLO AJILLO C/PATATAS FRUTA Y LECHE	ARROZ CON POLLO CROQUETAS POLLO C/ENSALADA FRUTA	J. BLANCAS C/VERDURAS TERNERA SALSAS YOGUR
27	28	29	30	
SOPA DE AVE LACÓN A LA GALLEGA C/ENSALADA FRUTA Y LECHE	CODITOS C/TOMATE POLLO PLANCHA C/ENSALADA FRUTA	LENTEJAS C/VERDURAS HUEVOS CON PISTO FRUTA Y LECHE	MENESTRA REHOGADA RAGOUT DE POLLO C/PATATAS FRUTA	

**SE COCINA CON ACEITE DE OLIVA**

**COME SANO Y VARIADO, ES LA MEJOR INVERSIÓN PARA TU FUTURO**

