

MENÚ SIN LECHE NOVIEMBRE 2022



LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
 <p>7</p> <p>PAELLA DE VERDURAS Y MAGRO</p> <p>TORTILLA DE PATATA CON ENSALADA DE LECHUGA Y TOMATE</p> <p>FRUTA DE TEMPORADA</p>	<p>1</p> <p> Productos de temporada proximidad, y proveedores de confianza.</p> <p>8</p> <p>SALTEADO DE BRÓCOLI CON POLLO</p> <p>GALLO AL HORNO CON FONDO DE PATATAS</p> <p>FRUTA DE TEMPORADA</p>	<p>2 RECETA NUEVA</p> <p>MACARRONES TIERRA Y MAR</p> <p>LOMO AL HORNO CON ENSALADA DE LECHUGA Y ZANAHORIA RALLADA</p> <p>FRUTA DE TEMPORADA</p> <p>9</p> <p>SOPA DE COCIDO</p> <p>COMPLEMENTO DE COCIDO. GARBANZOS, POLLO, MORCILLO Y REPOLLO</p> <p>FRUTA DE TEMPORADA</p>	<p>3</p> <p>LENTEJAS AL ESTILO TRADICIONAL</p> <p>PESCADILLA EN SALSA VERDE</p> <p>FRUTA DE TEMPORADA</p> <p>10</p> <p>CREMA DE VERDURAS NATURAL</p> <p>ALBÓNDIGAS DE TERNERA A LA ESPAÑOLA</p> <p>FRUTA DE TEMPORADA</p>	<p>4</p> <p>CREMA DE CALABACIN NATURAL SIN LECHE</p> <p>CONTRAMUSLO DE POLLO A LA JARDINERA</p> <p>FRUTA DE TEMPORADA</p> <p>11</p> <p>LACITOS CON TOMATE</p> <p>MERLUZA AL HORNO CON ENSALADA DE LECHUGA, TALLOS DE ESPÁRRAGOS Y MAIZ</p> <p>FRUTA DE TEMPORADA</p>
<p>14</p> <p>CREMA DE CALABAZA SIN LECHE</p> <p>ESCALOPE MILANESA CON PISTO DE VERDURAS NATURAL</p> <p>FRUTA DE TEMPORADA</p>	<p>15</p> <p>ESTOFADO DE RAGOUT DE PAVO</p> <p>RAPE AL HORNO CON GUARNICIÓN DE ARROZ BLANCO</p> <p>FRUTA DE TEMPORADA</p>	<p>16</p> <p>ALUBIAS BLANCAS ESTOFADAS</p> <p>TORTILLA TRICOLOR DE VERDURAS CON ENSALADA DE LECHUGA, TOMATE Y REMOLACHA</p> <p>FRUTA DE TEMPORADA</p>	<p>17</p> <p>ESPAGUETIS CON TOMATE</p> <p>PESCADILLA MARINERA</p> <p>FRUTA DE TEMPORADA</p>	<p>18</p> <p>JUDIAS VERDES SALTEADAS CON ZANAHORIAS BABY</p> <p>LARDONES DE POLLO AL HORNO CON PATATAS PANADERA</p> <p>FRUTA DE TEMPORADA</p>
<p>21</p> <p>LENTEJAS CASERAS CON VERDURITAS</p> <p>MERLUZA EN TEMPURA CON ENSALADA DE LECHUGA Y TOMATE</p> <p>FRUTA DE TEMPORADA</p>	<p>22</p> <p>COLIFLOR AL HORNO</p> <p>CARNE ASADA EN SU JUGO CON PURÉ DE PATATAS-SIN LECHE-</p> <p>FRUTA DE TEMPORADA</p>	<p>23</p> <p>SOPA DE COCIDO</p> <p>COMPLEMENTO DE COCIDO. GARBANZOS, POLLO, MORCILLO Y REPOLLO</p> <p>FRUTA DE TEMPORADA</p>	<p>24</p> <p>ARROZ A LA CUBANA CON HUEVO FRITO</p> <p>BACALAO A LA GALLEGA</p> <p>FRUTA DE TEMPORADA</p>	<p>25</p> <p>CREMA DE VERDURAS Y HORTALIZAS SIN LECHE</p> <p>PECHUGA DE POLLO CON ENSALADA DE LECHUGA Y ZANAHORIA RALLADA</p> <p>FRUTA DE TEMPORADA</p> 
<p>28</p> <p>SOPA DE MENUDILLO</p> <p>ALBONDIGAS DE TERNERA A LA JARDINERA</p> <p>FRUTA DE TEMPORADA</p>	<p>29</p> <p>ARROZ MELOSO CON POLLO</p> <p>VENTRESCA DE MERLUZA CON ENSALADA DE LECHUGA Y ZANAHORIA RALLADA</p> <p>FRUTA DE TEMPORADA</p>	<p>30</p> <p>ESPINACAS REHOGADAS</p> <p>TORTILLA FRANCESA DE PAVO CON TOMATE NATURAL ALIÑADO</p> <p>FRUTA DE TEMPORADA</p>	<p> Plan de gestión de residuos sólidos urbanos.</p>	<p> Control de alergias y situaciones especiales.</p>

Nuestros menús incluyen PAN BLANCO y la bebida es AGUA.