

MENÚ CASERO NOVIEMBRE 2023

LUNES 30	MARTES 31	MIÉRCOLES 1	JUEVES 2	VIERNES 3
Arroz con verduras. Huevos rotos con patatas asadas al horno. Fruta de temporada.	Macarrones 4 quesos. Salteado de menestra con bacon. Fruta de temporada.	FESTIVO	Sopa de verduras. Muslitos de pollo al horno con ensalada de pimiento, atún y cebolla. Fruta de temporada.	Fabada asturiana. Ensalada de tomate y lechuga. Yogur.
LUNES 6	MARTES 7	MIÉRCOLES 8	JUEVES 9	VIERNES 10
Lentejas de la huerta. Tortilla de patata. Ensalada de lechuga y tomate. Yogur.	Lacitos con carne picada, tomate y queso gratinado. Ensalada de lechuga, zanahoria, maíz, huevo duro y soja. Fruta de temporada	Sopa de Cocido. Cocido Madrileño completo. Fruta de temporada.	FESTIVO	Puré de Calabaza. Abadejo salteado con champiñón, pimientos y cebolla. Fruta de temporada.
LUNES 13	MARTES 14	MIÉRCOLES 15	JUEVES 16	VIERNES 17
Judías verdes con patatas. Guiso de pollo en salsa de la abuela. Ensalada de tomate con atún. Fruta de temporada.	Espaguetis con aceite y ajo. Salmón al horno en salsa de soja. Ensalada de Batavia con maíz y zanahoria rallada. Fruta de temporada.	Guiso de patatas a la marinera. Ensalada de lechuga, maíz, atún, tomate. Fruta de temporada.	Habichuelas y chorizo. Tortilla de patata con pimientos verdes fritos. Yogurt.	Guisantes salteados con jamón, cebolla y pimentón. Filetes rusos con patatas dado. Fruta de temporada.
LUNES 20	MARTES 21	MIÉRCOLES 22	JUEVES 23	VIERNES 24
Crema cálida vichyssoise. Bacalao con salsa de pisto. Ensalada de lechuga, maíz y zanahoria. Fruta de temporada.	Crema de Zanahoria. Guiso de lomo de cerdo en salsa de la abuela. Ensalada de tomate y lechuga. Fruta de temporada.	Quinoa con verduras. Huevos rotos con patatas asadas al horno. Yogur	Macarrones carbonara. Ensalada VIP lechuga, tomate, atún, zanahoria, huevo duro y cebolla caramelizada (aparte). Fruta de temporada.	Paella Mixta. Ensalada Mixta. Fruta de temporada.
LUNES 27	MARTES 28	MIÉRCOLES 29	JUEVES 30	VIERNES 1
Guiso de frijoles con zanahoria. Tortilla de patata. Ensalada de lechuga y maíz. Fruta de temporada	Crema de verduras. Lacitos con tomate y atún. Yogur.	Ragú de cerdo con arroz salteado con champiñón y pimientos. Ensalada de lechuga, cebolla, aceitunas. Fruta de temporada.	Guiso de patatas con anillas calamar y moluscos. Ensalada César. Fruta de temporada.	Cocido Madrileño completo con ensalada de hoja robe y tomate. Fruta de temporada.

½ Mañanas todos los días. El menú viene acompañado de pan (el miércoles integral) y agua. En **negrita** los alimentos que pueden contener o contienen alguno de los 14 alérgenos, para más información no dudéis en preguntar a nuestros cocineros.

MENÚ ALERGIA AL HUEVO NOVIEMBRE 2023

LUNES 30	MARTES 31	MIÉRCOLES 1	JUEVES 2	VIERNES 3
Arroz con verduras. Salchichas con patatas asadas al horno. Fruta de temporada.	Macarrones 4 quesos. Salteado de menestra con bacon. Fruta de temporada.	FESTIVO	Sopa de verduras. Muslitos de pollo al horno con ensalada de pimiento, atún y cebolla. Fruta de temporada.	Fabada asturiana. Ensalada de tomate y lechuga. Yogur.
LUNES 6	MARTES 7	MIÉRCOLES 8	JUEVES 9	VIERNES 10
Lentejas de la huerta. Ensalada de lechuga y tomate. Yogur.	Lacitos con carne picada, tomate y queso gratinado. Ensalada de lechuga, zanahoria, maíz, atún y soja. Fruta de temporada	Sopa de Cocido. Cocido Madrileño completo. Fruta de temporada.	FESTIVO	Puré de Calabaza. Abadejo salteado con champiñón, pimientos y cebolla. Fruta de temporada.
LUNES 13	MARTES 14	MIÉRCOLES 15	JUEVES 16	VIERNES 17
Judías verdes con patatas. Guiso de pollo en salsa de la abuela. Ensalada de tomate con atún. Fruta de temporada.	Espaguetis con aceite y ajo. Salmón al horno en salsa de soja. Ensalada de Batavia con maíz y zanahoria rallada. Fruta de temporada.	Guiso de patatas a la marinera. Ensalada de lechuga, maíz, atún, tomate. Fruta de temporada.	Habichuelas y chorizo. Refrito de patatas con pimientos verdes fritos. Yogurt.	Guisantes salteados con jamón, cebolla y pimentón. Filetes rusos con patatas dado. Fruta de temporada.
LUNES 20	MARTES 21	MIÉRCOLES 22	JUEVES 23	VIERNES 24
Crema cálida vichyssoise. Bacalao con salsa de pisto. Ensalada de lechuga, maíz y zanahoria. Fruta de temporada.	Crema de Zanahoria. Guiso de lomo de cerdo en salsa de la abuela. Ensalada de tomate y lechuga. Fruta de temporada.	Quinoa con verduras. Atún con patatas asadas al horno. Yogur	Macarrones carbonara. Ensalada VIP lechuga, tomate, atún, zanahoria y cebolla caramelizada (aparte). Fruta de temporada.	Paella Mixta. Ensalada Mixta. Fruta de temporada.
LUNES 27	MARTES 28	MIÉRCOLES 29	JUEVES 30	VIERNES 1
Guiso de frijoles con zanahoria. Salchichas al horno. Ensalada de lechuga y maíz. Fruta de temporada	Crema de verduras. Lacitos con tomate y atún. Yogur.	Ragú de cerdo con arroz salteado con champiñón y pimientos. Ensalada de lechuga, cebolla, aceitunas. Fruta de temporada.	Guiso de patatas con anillas calamar y moluscos. Ensalada César. Fruta de temporada.	Cocido Madrileño completo con ensalada de hoja roble y tomate. Fruta de temporada.

½ Mañanas todos los días. El menú viene acompañado de **pan** (el miércoles integral) y agua. **En negrita** los alimentos que pueden contener o contienen alguno de los 14 alérgenos, para más información no dudéis en preguntar a nuestros cocineros.

MENÚ VEGETARIANO NOVIEMBRE 2023

LUNES 30	MARTES 31	MIÉRCOLES 1	JUEVES 2	VIERNES 3
Arroz con verduras. Huevos rotos con patatas asadas al horno. Fruta de temporada.	Macarrones 4 quesos. Salteado de menestra. Fruta de temporada.	FESTIVO	Sopa de verduras. Tofu al horno con ensalada de pimiento y cebolla. Fruta de temporada.	Fabada asturiana con verduras. Ensalada de tomate y lechuga. Yogur.
LUNES 6	MARTES 7	MIÉRCOLES 8	JUEVES 9	VIERNES 10
Lentejas de la huerta con verduras. Tortilla de patata. Ensalada de lechuga y tomate. Yogur.	Lacitos con tomate y queso gratinado. Ensalada de lechuga, zanahoria, maíz, huevo duro y soja. Fruta de temporada	Sopa de Cocido. Cocido Madrileño completo sin carne. Fruta de temporada.	FESTIVO	Puré de Calabaza. Seitán salteado con champiñón, pimientos y cebolla. Fruta de temporada.
LUNES 13	MARTES 14	MIÉRCOLES 15	JUEVES 16	VIERNES 17
Judías verdes con patatas. Guiso de verduras en salsa de la abuela. Ensalada de tomate con atún. Fruta de temporada.	Espaguetis con aceite y ajo. Seitán al horno en salsa de soja. Ensalada de Batavia con maíz y zanahoria rallada. Fruta de temporada.	Guiso de patatas con verduras. Ensalada de lechuga, maíz y tomate. Fruta de temporada.	Habichuelas con verduras. Tortilla de patata con pimientos verdes fritos. Yogurt.	Guisantes salteados con cebolla y pimentón. Tofu con patatas dado. Fruta de temporada.
LUNES 20	MARTES 21	MIÉRCOLES 22	JUEVES 23	VIERNES 24
Crema cálida vichyssoise. Huevos cocidos con salsa de pisto. Ensalada de lechuga, maíz y zanahoria. Fruta de temporada.	Crema de Zanahoria. Garbanzos en salsa de la abuela. Ensalada de tomate y lechuga. Fruta de temporada.	Quinoa con verduras. Huevos rotos con patatas asadas al horno. Yogur	Macarrones con nata. Ensalada VIP lechuga, tomate, zanahoria, huevo duro y cebolla caramelizada (aparte). Fruta de temporada.	Arroz tres delicias. Ensalada Mixta. Fruta de temporada.
LUNES 27	MARTES 28	MIÉRCOLES 29	JUEVES 30	VIERNES 1
Guiso de frijoles con zanahoria. Tortilla de patata. Ensalada de lechuga y maíz. Fruta de temporada	Crema de verduras. Lacitos con tomate y cebolla. Yogur.	Tofu con arroz salteado con champiñón y pimientos. Ensalada de lechuga, cebolla, aceitunas. Fruta de temporada.	Guiso de patatas con verduras. Ensalada César. Fruta de temporada.	Cocido Madrileño sin carne completo con ensalada de hoja roble y tomate. Fruta de temporada.

½ Mañanas todos los días. El menú viene acompañado de pan (el miércoles integral) y agua. En **negrita** los alimentos que pueden contener o contienen alguno de los 14 alérgenos, para más información no dudéis en preguntar a nuestros cocineros.