

# NOVIEMBRE 2020

# MENÚ BASAL

LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
2 ESPAGUETIS CON TOMATE, CHAMPIÑONES Y JUDÍAS 1 TORTILLA ESPAÑOLA CON ENSALADA 3 YOGUR 7	3 PIZZA DE JAMÓN Y QUESO 1-3-6-7 ESTOFADO DE CARNE CON PATATITAS, GUISANTES Y ZANAHORIA 12 FRUTA 0	4 CREMA DE VERDURAS 12 MERLUZA A LA MARINERA CON PATATAS 4-12 YOGUR 7	5 CALDO GALLEGO 0 ALBÓNDIGAS DE POLLO Y TERNERA CON ARROZ 6-12 FRUTA 0	6 LENTEJAS GUIADAS 0 CALDEIRADA DE PESCADO 4 FLAN 7
9 CREMA DE ZANAHORIA 12 FIDEUA DE POLLO 1 NATILLAS 7	10 POTAJE DE ALUBIAS 0 MERLUZA A LA VASCA CON CACHELOS 1-3-4 FRUTA 0	11 SOPA CASTELLANA 1-3 MILANESA DE CERDO CON ENSALADA 1-3 YOGUR 7	12 JUDÍAS CON BACON 0 ATUN EN SALSAS DE TOMATE CON ARROZ BLANCO 4 YOGUR 7	13 MACARRONES CON CHORIZO 1 TORTILLA DE PATATA CON RODAJA DE TOMATE 3 FRUTA 0
16 BRÓCOLI CON HUEVO 3 PAELLA 0 FRUTA EN ALMÍBAR 0	17 LENTEJAS CASERAS 0 JAMÓN ASADO CON PATATA PANADERA 12 FRUTA 0	18 CREMA DE CALABAZA 12 BACALAO CON FIDEOS Y VERDURITAS 1-4 YOGUR 7	19 SOPA DE CUS-CUS 1 PECHUGA DE POLLO A LA MADRILEÑA CON VERDURITAS 1-3 FRUTA 0	20 <b>DÍA UNIVERSAL DEL NIÑO</b> ESPAGUETIS CARBONARA 1-3-7 MERLUZA AL HORNO SOBRE LECHO DE VERDURAS 4 NATILLAS DE CHOCOLATE 7
23 LENTEJAS ESTOFADAS 0 LOMO ASADO CON MENESTRA 12 FLAN 7	24 CREMA DE VERDURAS 12 MUSLITO DE POLLO AL HORNO CON ARROZ 12 FRUTA 0	25 PASTA TIBURÓN CON SOFRITO DE TOMATE Y ORÉGANO 1 GUISO DE RAPE CON PATATAS Y VERDURITAS 4 YOGUR 7	26 EMPANADA DE ATÚN 1-4 JARRETE DE CERDO ESTOFADO CON FIDEOS Y VERDURA 1-12 FRUTA 0	27 ARROZ CON TOMATE Y ORÉGANO 0 MERLUZA A LA ROMANA CON COLIFLOR Y ZANAHORIA BABY 1-3-4 YOGUR 7
30 CALDO DE JUDÍAS 0 POLLO ASADO CON SALSAS BARBACOA Y ARROZ BLANCO 12 FRUTA 0	- 0 0 0 0 0 0	- 0 0 0 0 0 0	- 0 0 0 0 0 0	- 0 0 0 0 0 0

**INFORMACION PARA ALERGICOS/INTOLERANTES/NECESIDADES ESPECIALES:** Este menú no es apto para personas que padecen alergias o intolerancias alimentarias ya que contiene los alérgenos más comunes en la población (RE1169/2011). Informe a la dirección del comedor, aportando el certificado médico, para que el responsable solicite a diario un menú diseñado y cocinado atendiendo a dicha prescripción.



1-Gluten



2-Crustaceos



3-Huevo



4-Pescado



5-Cacahuete



6-Soja



7-Lacteos



8-Frutos Secos



9-Apio



10-Mostaza



11-Sésamo



12-Sulfitos



13-Altramuz



14-Moluscos