MENÚ MES DE NOVIEMBRE 2026

2	FESTIVIDAD TODOS LOS SANTOS		
3	Patatas c/pollo	Flamenquines c/tomates aliñados	Fruta/Pan blanco
4	Espagueti carbonara	Gallo en salsa verde	Fruta/Pan Integr
5	Lentejas c/chorizo	Lomo de cerdo c/ensalada de lechuga, tomate y atún	Actimel/Pan Integral
6	Arroz a la cubana c/huevo	Salchichas c/patatas fritas	Fruta/Pan blanco

9	Fideua	Cazón en amarillo	Fruta/ Pan blanco
10	Habichuelas c/ arroz	San Jacobo c/tomates aliñados	Fruta/Pan blanco
11	Patatas c/ gallo	Tortilla de atún c/ensalada de lechuga, tomate y maíz	Fruta/Pan Integr
12	Crema de verduras variadas	Albóndigas en salsa c/patatas	Yogur/Pan integral
13	Sopa de verduras juliana	Carne mechada c/salsa c/patatas chips	Fruta/Pan blanco

16	Arroz c/pollo	Tortilla de patatas	Fruta/Pan blanco
17	Cocido de calabaza	Lomo adobado a la plancha c/ ensalada de tomate y maíz	Fruta/Pan blanco
18	Patatas c/carne	Cazón a la roteña	Fruta/Pan Integr
19	Judías verdes c/jamón	Jamoncitos de pollo al horno c/ patatas fritas	Actimel/Pan Integral
20	Macarrones integrales boloñesa	Filetes de boquerones en tempura c/tomates aliñados	Fruta/Pan blanco

23	Cocido madrileño	Gallo al horno	Fruta/ Pan blanco
24	Canelones	Varitas de merluza c/ ensalada de lechuga, tomate y atún	Fruta/Pan blanco
25	Arroz c/tomate	Revuelto a la campesina	Fruta/Pan Integr
26	Crema de Calabaza	Hamburguesas c/patatas fritas	Yogur/Pan integral
27	Sopa de fideos	Ropa vieja	Fruta/Pan blanco

30	Arroz integral C/ verduras	Ragout de pollo	Fruta/ Pan blanco