

MENÚ DE NOVIEMBRE-2025

LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
No lectivo ³	No lectivo ⁴	MENÚ ECOLÓGICO ⁵ Crema de calabacín ECO Estofado de cerdo ECO con lechuga Pan ECO Yogur natural ECO	⁶ Sopa de cocido con fideos Carne y verduras del cocido Pan del día Fruta fresca	⁷ Arroz a banda Merluza al horno con ajo y perejil con verduritas Pan del día Fruta fresca
¹⁰ Crema de verduras Hamburguesa mixta con ensalada variada de tomate Pan del día Fruta fresca	¹¹ Macarrones con chorizo Merluza en salsa verde con guisantes Pan del día Fruta fresca	MENÚ ECOLÓGICO ¹² Lentejas estofadas ECO Guiso de ternera ECO con lechuga Pan ECO Yogur natural ECO	¹³ Alubias pintas con arroz Abadejo en salsa de puerros con verduritas Pan del día Fruta fresca	¹⁴ Repollo al ajo arriero Tortilla de patata con ensalada variada Pan del día Fruta fresca
¹⁷ Patatas a la riojana Caballa en escabeche con verduritas asadas Pan del día Fruta fresca	¹⁸ Lentejas a la hortelana Tortilla de patata con ensalada de tomate Pan del día Fruta fresca	MENÚ ECOLÓGICO ¹⁹ Crema de zanahoria ECO Escalope de pollo a la miel ECO con ensalada de lechuga Pan ECO Yogur natural ECO	²⁰ Sopa de cocido con fideos Carne y verduras del cocido Pan del día Fruta fresca	²¹ Arroz con salsa de tomate Merluza en salsa verde con guisantes Pan del día Fruta fresca
²⁴ Crema de calabaza Filete de magro en salsa de queso con arroz pilaf Pan del día Fruta fresca	²⁵ Garbanzos Estofados Salmón horneado al eneldo con patata panadera Pan del día Fruta fresca	MENÚ ECOLÓGICO ²⁶ Sopa de ave con fideos ECO Guiso de ternera ECO con lechuga Pan del día ECO Yogur natural ECO	²⁷ Alubias blancas estofadas Tortilla francesa de york con ensalada variada Pan del día Fruta fresca	²⁸ Macarrones a la italiana Merluza en salsa aurora con verduritas Pan del día Fruta fresca