

Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
	1 FESTIVO	2 Arroz blanco con Albóndigas en salsa Fruta y pan (7)	3 Lentejas a la jardinera y taquitos de jamón Fruta y pan (7)	4 Espagueti con tomate y caballa (1) Fruta y pan (7)
7 Sopa de fideos Pollo a la plancha Fruta y pan (7)	8 Patatas Guisadas con carne y verduras Fruta y pan (7)	9 FESTIVO	10 Macarrones con tomate Filete de merluza (1) Fruta y pan (7)	11 Arroz tres delicias Tortilla francesa (5) Fruta y pan (7)
14 Crema de verduras Figuritas de merluza (1) Fruta y pan (7)	15 Alubias blancas con carne y verduras Fruta y pan (7)	16 Espirales tricolores de verduras Tortilla con jamón york (5) Fruta y pan (7)	17 Arroz mixto con pollo Fruta y pan (7)	18 Sopa de caracolas Pescado con patatas Fruta y pan (7)
21 Judías verdes con patatas y jamón Salchichas Fruta y pan (7)	22 Crema de calabaza Filete de pollo a la plancha Fruta y pan (7)	23 Sopa de caracolas Merluza rebozada (2) Fruta y pan (7)	24 Potaje de garbanzos completo Fruta y pan (7)	25 Hamburguesita con calabacín y patatas fritas Fruta y pan (7)
28 Arroz blanco con huevos fritos y salsa de tomate Fruta y pan (7)	29 Lentejas a la jardinera y taquitos de jamón Fruta y pan (7)	30 Pisto de verduras Pescado con patatas en salsa verde Fruta y pan (7)	MENÚ NOVIEMBRE 2022	

El menú incluye pan blanco y de bebida agua. La fruta natural se alterna según la temporada y corresponde en invierno a naranja, manzana, pera y plátano y en verano a melocotón, nectarinas, sandía, melón... El día que el postre es lácteo se pone a disposición del cliente solicitar fruta como sustitutivo.

ALERGENOS:

1. PESCADOS
2. CRUSTACEOS
3. APIO

4. MOSTAZA
5. HUEVO
6. SESAMO

7. GLUTEN
8. MOLUSCOS
9. CACAHUETES

10. ALTRAMUCES
11. FRUTOS SECOS
12. LACTEOS

13. SULFITOS
14. SOJA