# MENÚ SIN CARNE DE CERDO

## NOVIEMBRE - 2026

## A021

| LUNES | MARTES | MIÉRCOLES | JUEVES | VIERNES |
|---|---|---|---|---|
| **Día 2** | **Día 3** | **Día 4** | **Día 5** | **Día 6** |
| **FESTIVO** | 00466 - Coliflor Orly (1,2,3,4,6,7,8,9,10,14) | 00020 - Paella mixta (ragout de pollo, pim. Verde y rojo, tomate, zanahoria, calabacín) | 00063 - Sopa de pescado con **fideos integrales** (merluza, zanahoria, cebolla, ajo) (1,3,4,6,10) | 00203 - Puchero canario (garbanzos, zanahoria, pim. Rojo y verde, cebolla, tomate, patatas) |
| **NACIONAL** | 00216 - Lentejas ECO Campesinas estofadas con verduras (zanahoria, pim. Verde y rojo, tomate) (12) | 00331 - Filete de merluza al horno con zanahoria (4) | 03903 - Muslitos de pollo asado al horno con guarnición de brócoli salteado | 00177 - Tortilla francesa con 00548 - ensalada de lechuga y maíz (3) |
| | Naranja | Plátano | Pera | Mandarina |
| **Día 9** | **Día 10** | **Día 11** | **Día 12** | **Día 13** |
| 00484 - Menestra de verduras al ajoarriero | 00225 - Alubias blancas ECO estofadas a la hortelana (zanahoria, pim. Verde y rojo, tomate, cebolla, ajo) | 02766 - Arroz **integral** con salsa de tomate | 01356 - Sopa de verduras con fideos sin alergenos | 00283 - Patatas guisadas con ragout de pollo (patata, pollo, pim, verde y rojo, cebolla, ajo, AOVE) |
| 00192 - Tortilla francesa con patatas al horno (3) | 01012 - Palometa en sanfaina (berenjena, calabacín, pim. Verde, tomate) al horno con 00550 - ens. de lechuga y zanahoria (2,4,14) | 00177 - Tortilla francesa con 00158 - ensalada de maíz y zanahoria rallada (3) | 00220 - Complemento del cocido (sin chorizo): garbanzos ECO, ragout de ternera, ragout de pollo, zanahoria, patata (12) | 01763 - Filete de merluza al ajillo al horno con 00548 - lechuga y maíz (4) |
| Yogurt natural sin azúcar (7) y manzana | Naranja | Plátano | Pera | Mandarina |
| **Día 16** | **Día 17** | **Día 18** | **Día 19** | **Día 20** |
| 00508 - Judías verdes rehogadas con ajito y cebolla | 00216 - Lentejas ECO Campesinas estofadas con verduras (zanahoria, pim. Verde y rojo, tomate) (12) | 01756 - Arroz 3 delicias (zanahoria, maíz, pavo) | 00081 - Brócoli gratinado con bechamel (1,3,6,7,10) | 00243 - Espaguettis **integrales** pomodoro (1,3,6,10) |
| 00557 - Albóndigas de ternera guisadas en salsa c/patatas dado al horno (pim. Verde y rojo, cebolla, zanahoria, tomate) (6,10,11,12) | 03081 - Tortillón de calabacín y patata con 00158 - ensalada de maíz y zanahoria (3) | 02417 - Salmón al horno con guarnición de pisto (tomate, calabacín, berenjena, cebolla, pimiento) (4) | 00004 - Judías pintas estofadas con verduras (zanahoria, pim. verde y rojo, cebolla, puerro) | 00568 - Contramuslo de pollo al limón al horno con 04472 - ensalada de lechuga y cebolla |
| Leche entera (7) y manzana | Naranja | Plátano | Pera | Mandarina |
| **Día 23** | **Día 24** | **Día 25** | **26 - CELEBRAMOS ACCIÓN DE GRACIAS** | **Día 27** |
| 00012 - Arroz milanesa (6) | 00212 - Guisantes rehogados con ajito y cebolla | 00225 - Alubias blancas ECO estofadas a la hortelana (zanahoria, pim. Verde y rojo, tomate, cebolla, ajo) | 00079 - Crema de calabaza, zanahoria y batata | 01356 - Sopa de verduras con fideos sin alergenos |
| 02748 - Filete de merluza a la bilbaína al horno con 00158 - ensalada de maíz y zanahoria (4) | 03317 - Hamburguesa vegetal en salsa de tomate con patatas (12) | 03676 - Tortilla española con 04472 - ensalada de lechuga y cebolla (3) | 04474 - Taquitos de pavo guisado en salsa de manzana (ajo, cebolla, zanahoria, pimienta negra) con patata dado al horno | 00220 - Complemento del cocido (sin chorizo): garbanzos ECO, ragout de ternera, ragout de pollo, zanahoria, patata (12) |
| Yogurt natural sin azúcar (7) y manzana | Naranja | Plátano | Pera | Mandarina |
| **Día 30** | | | | |
| 00041 - Patatas guisadas marineras (estofadas con merluza, zanahoria, pimientos, calabacín, tomate) (4,12) | | | | |
| 00177 - Tortilla francesa con 01487 - ensalada de tomate (3) | | | | |
| Leche entera (7) y manzana | | | | |

Todas las comidas se acompañarán de pan y agua, siendo esta la única bebida ofrecida en la comida. En la elaboración de los menús se utiliza legumbres y pastas de producción ecológica y aceite de oliva.

Las frutas ofertadas en el menú están sujetas a cambios según el estado de maduración y estado de las mismas. Los menús son planificados por el departamento de nutrición.

Alergenos: **GLUTEN (1), CRUSTACEOS (2), HUEVO (3), PESCADO (4), CACAHUETE (5), SOJA (6), LECHE (7), FRUTOS DE CASCARA (8), APIO (9), MOSTAZA (10), SÉSAMO (11), SULFITOS (12), ALTRAMUCES (13), MOLUSCOS (14)**