

MENÚ NO LEGUMBRES-NO JUDÍAS VERDES-NO CALABACÍN- NO BERENJENA-NO HONGOS - NOVIEMBRE 2026

LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
2 FESTIVO	3 Patatas salteadas con zanahoria, cebolla y aceite de oliva virgen extra. -----	4 -----	5 Puré de calabaza con aceite de oliva virgen extra. ----- Taquitos de contramuslo de pollo (sin champiñones)	6 ----- Palometa en salsa vizcaína con pimientos.
9 Puré de zanahoria con aceite de oliva virgen extra. -----	10 ----- Patata y zanahoria.	11 ----- Ventresca de Bacalao (sin guisantes)	12 -----	13 Menestra de verduras con aceite de oliva virgen extra. -----
16 -----	17 Sopa de ave con fideos. -----	18 ----- Palometa en salsa marinera (sin calabacín salteado)	19 Arroz de verduras (sin calabacín) ----- Taquitos de contramuslo deshuesado al horno (sin soja) con ensalada de lechuga y maíz.	20 DÍA DE LA ENSEÑANZA
23 Hervido de verduras (sin judías verdes y calabacín) -----	24 Sopa de ave -----	25 ----- Jamoncitos de pollo al horno con ensalada de lechuga y zanahoria.	26 Puré de zanahoria con aceite de oliva virgen extra. -----	27 ----- Albóndigas mixtas en salsa con patatas dado.
30 Fideuá de verduras (sin calabacín) -----	<div>  </div>			

MENÚ NO LEGUMBRES-NO JUDÍAS VERDES-NO CALABACÍN- NO BERENJENA-NO HONGOS - NOVIEMBRE 2026

boyma
CATERING