

MENÚ NO LEGUMBRES-NO PEREJIL-NO JUDÍAS VERDES-NO CALABACÍN-NO HONGOS- OCTUBRE 2026

boyma
CATERING

LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
			1 Hervido de verduras (sin judías verdes) ----- Ventresca de bacalao al horno con ensalada de lechuga y aceitunas.	2 ----- Pollo con patatas y zanahoria.
5 Crema de zanahoria con aceite de oliva virgen extra. ----- Merluza en salsa vasca (sin perejil)	6 Sopa de ave con fideos. ----- Jamoncitos de pollo en salsa de verduras (sin judías verdes)	7 -----	8 ----- Lomo de cerdo adobado al horno con ensalada de lechuga y zanahoria.	9 Calabaza salteada con patata, cebolla y aceite de oliva virgen extra. -----
12 FESTIVO	13 Puré de calabaza con aceite de oliva virgen extra. -----	14 Patata y cebolla salteada con aceite de oliva virgen extra. -----	15 ----- Palometa en salsa marinera (sin perejil) con zanahoria salteada.	16 ----- Pollo con patata y zanahoria.
19 Crema de zanahoria y patata con aceite de oliva virgen extra -----	20 Arroz blanco cocido ----- Lomo de cerdo adobado al horno con ensalada de lechuga y aceitunas.	21 -----	22 ----- Ventresca de bacalao en salsa verde (sin perejil) con ensalada de lechuga y aceitunas.	23 Sopa de ave con fideos -----
26 -----	27 Revuelto de patata con calabaza y espinacas. -----	28 Crema de calabaza con aceite de oliva virgen extra. -----	29 ----- Pechuga de pavo al horno con ensalada de lechuga y maíz.	30 -----