CENTRO ED. INFANTIL

MENÚ NOVIEMBRE 2026

MARTES 3	MIÉRCOLES 4 DIA DE LA PROTEINA VEGETAL	JUEVES 5	VIERNES 6
DESAYUNO: Leche con cacao sin azúcar y galletas sin gluten + FRUTA TROCEADA	DESAYUNO: Leche con cacao sin azúcar y galletas sin gluten + FRUTA TROCEADA	DESAYUNO: Leche con cacao sin azúcar y galletas sin gluten + FRUTA TROCEADA	DESAYUNO: Leche con cacao sin azúcar y galletas sin gluten + FRUTA TROCEADA
Lentejas guisadas con hortalizas (ajo, cebolla, puerro, zanahoria, tomate, pimiento, harina sin gluten y patata)	Crema suave de verduras (judía v, acelga, patata, calabacín, calabaza, espinaca, tomate, acelga y zanahoria)	Macarrones integrales con boloñesa vegetal (ajo, pasta sin gluten, cebolla, tomate y alubias)	Arroz al horno con costillitas y alcachofas (ajo, cebolla, pimiento, tomate, carne de cerdo y alcachofa)
Limanda en salsa verde (ajo, cebolla y harina sin gluten)	Garbanzos guisados con sofrito (cebolla, tomate, ajo, pimentón, zanahoria y calabacín)	Merluza al horno con aceite de ajo y perejil	Nuggets de pollo (harina sin gluten, carne de pollo)
Escarola, tomate, maíz y remolacha	Ensalada de lechuga, cebolla y tomatitos	Patatas parisién horneadas	Ensalada de tomate, aguacate y maíz
TRITURADO: Puré de patata, zanahoria, calabaza, judía verde, calabacín y LIMANDA)	TRITURADO: Puré de patata, zanahoria, j. verde, calabaza, calabacín y GARBANZOS)	TRITURADO: Puré de patata, zanahoria, j. verde, calabaza, calabacín y MERLUZA)	TRITURADO: Puré de patata, zanahoria, j. verde, calabaza, calabacín y POLLO)
Fruta / Pan sin gluten y agua	Fruta / Pan sin gluten y agua	Yogur sin azucar / Pan sin gluten y agua	Fruta / Pan sin gluten y agua
MERIENDA: Lonchas de pavo con pan de molde sin gluten y yogur sin azucar. Peques: Papilla frutas naturales	MERIENDA: Lonchas de jamón serrano con pan de molde sin gluten y fruta. Peques: Papilla frutas naturales	MERIENDA: Lonchas de jamón de york con pan de molde sin gluten y fruta. Peques: Papilla frutas naturales	MERIENDA: Lonchas de pavo con pan de molde sin gluten y yogur sin azucar. Peques: Papilla frutas naturales

CENTRO ED. INFANTIL

MENÚ NOVIEMBRE 2026

LUNES 9	MARTES 10	MIÉRCOLES 11	JUEVES 12	VIERNES 13
DESAYUNO: Leche con cacao sin azúcar y galletas sin gluten + FRUTA TROCEADA	DESAYUNO: Leche con cacao sin azúcar y galletas sin gluten + FRUTA TROCEADA	DESAYUNO: Leche con cacao sin azúcar y galletas sin gluten + FRUTA TROCEADA	DESAYUNO: Leche con cacao sin azúcar y galletas sin gluten + FRUTA TROCEADA	DESAYUNO: Leche con cacao sin azúcar y galletas sin gluten + FRUTA TROCEADA
Sopa de cocido (pasta sin gluten)	Arroz integral con taquitos de pollo y caldo de verduras	Judías blancas con sofrito (codillo de jamón serrano, ajo, cebolla, tomate, pimiento, harina sin gluten, patata y zanahoria)	Puré de verduras (calabaza, judía verde, patata, zanahoria, calabacín y acelga)	Espirales integrales con tomate gratinados (pasta sin gluten, tomate y queso)
Cocido completo (patata, zanahoria, pollo, ternera y jamón)	Tilapia en salsa (ajo, cebolla y harina sin gluten)	Tortilla española (huevo, cebolla y patata)	Estofado de pavo en salsa (cebolla, pimiento, ajo y zanahoria)	Perca al horno en salsa marinera (harina sin gluten)
Ensalada de escarola, maíz y tomate	Tomate, mango y aceitunas	Ensalada de escarola y tomate	Patatas fritas	Tomate y queso fresco
TRITURADO: Puré de patata, zanahoria, j. verde, calabaza, calabacín y GARBANZOS)	TRITURADO: Puré de patata, zanahoria, calabaza, judía verde, calabacín y TILAPIA)	TRITURADO: Puré de patata, zanahoria, j. verde, calabaza, calabacín y JUDIA BLANCA /	TRITURADO: Puré de patata, zanahoria, j. verde, calabaza, calabacín y PAVO)	TRITURADO: Puré de patata, zanahoria, j. verde, calabaza, calabacín y MERLUZA
Fruta / Pan sin gluten y agua	Fruta / Pan sin gluten y agua	Yogur sin azucar / Pan sin gluten y agua	Fruta / Pan sin gluten y agua	Fruta / Pan sin gluten y agua
MERIENDA: Lonchas de queso con pan de molde sin gluten y fruta Peques: Papilla frutas naturales	MERIENDA: Lonchas de pavo con pan de molde sin gluten y yogur sin azucar. Peques: Papilla frutas naturales	MERIENDA: Lonchas de jamón serrano con pan de molde sin gluten y fruta. Peques: Papilla frutas naturales	MERIENDA: Lonchas de jamón de york con pan de molde sin gluten y fruta. Peques: Papilla frutas naturales	MERIENDA: Lonchas de pavo con pan de molde sin gluten y yogur sin azucar. Peques: Papilla frutas naturales

CENTRO ED. INFANTIL

MENÚ NOVIEMBRE 2026

LUNES 16	MARTES 17	MIÉRCOLES 18	JUEVES 19 DIA DE LA PROTEINA VEGETAL	VIERNES 20
DESAYUNO: Leche con cacao sin azúcar y galletas sin gluten + FRUTA TROCEADA	DESAYUNO: Leche con cacao sin azúcar y galletas sin gluten + FRUTA TROCEADA	DESAYUNO: Leche con cacao sin azúcar y galletas sin gluten + FRUTA TROCEADA	DESAYUNO: Leche con cacao sin azúcar y galletas sin gluten + FRUTA TROCEADA	
Lentejas a la hortelana (ajo, cebolla, harina sin gluten, pimiento, tomate, puerro, patata y zanahoria)	Espaguetis integrales napolitana (pasta sin gluten, tomate, albahaca, cebolla, zanahoria y orégano)	Guiso de patatas con atún (cebolla, tomate, harina sin gluten, ajo y zanahoria)	Arroz con verduras (zanahoria, ajo, pimiento, apio, tomate y cebolla)	
Tortilla francesa	Merluza al horno a la portuguesa (harina sin gluten)	Jamoncitos de pollo asados con tomillo y romero	Garbanzos a la catalana (ajo, cebolla, harina sin gluten, tomate, caldo de verdura y pimentón)	
Ensalada verde con aguacate y zanahoria	Boniato asado	Ensalada de lechuga, tomate, maíz y chía	Ensalada crujiente de escarola, tomate y nueces	
TRITURADO: Puré de patata, zanahoria, j. verde, calabaza, calabacín y TERNERA)	TRITURADO: Puré de patata, zanahoria, calabaza, judía verde, calabacín y MERLUZA)	TRITURADO: Puré de patata, zanahoria, j. verde, calabaza, calabacín y POLLO)	TRITURADO: Puré de patata, zanahoria, j. verde, calabaza, calabacín y GARBANZOS)	
Fruta / Pan sin gluten y agua	Fruta / Pan sin gluten y agua	Yogur sin azucar / Pan sin gluten y agua	Fruta / Pan sin gluten y agua	
MERIENDA: Lonchas de queso con pan de molde sin gluten y fruta Peques: Papilla frutas naturales	MERIENDA: Lonchas de pavo con pan de molde sin gluten y yogur sin azucar. Peques: Papilla frutas naturales	MERIENDA: Lonchas de jamón serrano con pan de molde sin gluten y fruta. Peques: Papilla frutas naturales	MERIENDA: Lonchas de jamón de york con pan de molde sin gluten y fruta. Peques: Papilla frutas naturales	

CENTRO ED. INFANTIL

MENÚ NOVIEMBRE 2026

LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
23	24	25	26	27
DESAYUNO: Leche con cacao sin azúcar y galletas sin gluten + FRUTA TROCEADA	DESAYUNO: Leche con cacao sin azúcar y galletas sin gluten + FRUTA TROCEADA	DESAYUNO: Leche con cacao sin azúcar y galletas sin gluten + FRUTA TROCEADA	DESAYUNO: Leche con cacao sin azúcar y galletas sin gluten + FRUTA TROCEADA	DESAYUNO: Leche con cacao sin azúcar y galletas sin gluten + FRUTA TROCEADA
Guiso de alubias pintas con arroz integral (ajo, harina sin gluten, zanahoria, pimiento, cebolla, tomate y cebolla)	Fideuá con verduras (pasta sin gluten, cebolla, apio, puerro, ajo, tomate, zanahoria y alcachofa)	Puré fino de calabaza, calabacín, patata y zanahoria Plato ECO		Guisantes salteados con cebollita y huevo
Tortilla española clásica	Bacalao al horno con salsa	Hamburguesa artesana en		Filete de palometa al horno
Ensalada de tomate con AOVE y orégano	Salteado de espárragos y zanahoria	Cuscús en caldo vegetal		Lechuga, tomate y zanahoria rallada
TRITURADO: Puré de patata, zanahoria, calabaza, judía verde, calabacín y ALUBIAS / POLLO)	TRITURADO: Puré de patata, zanahoria, calabaza, judía verde, calabacín y MERLUZA)	TRITURADO: Puré de patata, zanahoria, j. verde, calabaza, calabacín y TERNERA)		TRITURADO: Puré de patata, zanahoria, j. verde, calabaza, calabacín y MERLUZA)
Fruta / Pan sin gluten y agua	Fruta / Pan sin gluten y agua	Yogur sin azucar / Pan sin gluten y agua		Yogur sin azucar / Pan sin gluten y agua
MERIENDA: Lonchas de queso con pan de molde sin gluten y fruta Peques: Papilla frutas naturales	MERIENDA: Lonchas de pavo con pan de molde sin gluten y yogur sin azucar. Peques: Papilla frutas naturales	MERIENDA: Lonchas de jamón serrano con pan de molde sin gluten y fruta. Peques: Papilla frutas naturales		MERIENDA: Lonchas de pavo con pan de molde sin gluten y yogur sin azucar. Peques: Papilla frutas naturales

CENTRO ED. INFANTIL

MENÚ NOVIEMBRE 2026

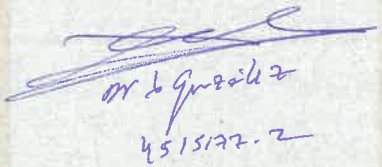
LUNES 30
DESAYUNO: Leche con cacao sin azúcar y galletas sin gluten + FRUTA TROCEADA
Sopa de fideos (caldo y pasta sin gluten)
Cocido ligero de garbanzos (pollo, hueso de jamón serrano, patata, zanahoria y judías verdes)
Ensalada de lechuga, maíz y tomate
TRITURADO: Puré de patata, zanahoria, judía v, calabaza, calabacín y GARBANZOS)
Yogur sin azucar / Pan sin gluten y agua
MERIENDA: Lonchas de queso con pan de molde sin gluten y fruta Peques: Papilla frutas naturales

CENTRO ED. INFANTIL

MENÚ
NOVIEMBRE 2026

FIRMAS

MÉDICO



COCINA

Firmado por ***4356** ENRIQUE GARCIA (R: ****8094*) el día 27/10/2026 con un certificado emitido por AC Representación

CENTRO

Firmado por PRIEGO CABOBLANCO JORGE - ***7201** el día 27/10/2026 con un certificado emitido por AC FNMT Usuarios