



MENÚ DEL 3 AL 6 DE NOVIEMBRE 2020



PRIMEROS

SEGUNDOS

GUARNICIÓN

POSTRE



LUNES

MARTES

MIÉRCOLES

JUEVES

VIERNES

FESTIVO	Ensalada elaborada	Ensalada elaborada	Ensalada elaborada	Ensalada elaborada
	LENTEJAS VEGANAS	CANELONES DE ESPINACAS CON BECHAMEL	PATATAS ESTOFADAS CON COSTILLA	ARROZ A LA MILANESA
	GUISANTES CON PATATA Y ZANAHORIA	BRÓCOLI AL VAPOR CON ZANAHORIA	ACELGAS SALTEADAS CON ALMENDRA LAMINADA	JUDÍAS VERDES CON BACON
	SOPA DE VERDURAS JULIANA Y AROMÁTICAS	CREMA DE POLLO	SOPA DE COCIDO	CREMA DUBARRY
	POLLO EN SALSA BARBACOA	LOMO ADOBADO EN SALSA DE PIMIENTO VERDE Y QUESO DE CABRA	COCIDO MADRILEÑO	CONEJO AL AJILLO
	HUEVOS ROTOS CON MATANZA	PESCADO FRESCO	JAMONCITOS DE POLLO CON ROMERO	PESCADO FRESCO
	PLANCHAS			
	PECHUGA DE POLLO	PECHUGA DE POLLO	PECHUGA DE POLLO	PECHUGA DE POLLO
	HAMBURGUESA DE TERNERA	PECHUGA DE PAVO A LA PLANCHA	SOLOMILLO DE CERDO A LA PLANCHA	FILETE DE TERNERA A LA PLANCHA
	FILETE DE MERLUZA A LA PLANCHA	PESCADO FRESCO PLANCHA	FILETE DE GALLO A LA PLANCHA	PESCADO FRESCO PLANCHA
	PISTO	VERDURAS A LA BRASA	ZANAHORIAS CON COMINO	TOMATE AL HORNO CON ALBAHACA
	PATATAS FRITAS	PURE DE PATATAS	PATATAS AL VAPOR CON MANTEQUILLA Y PEREJIL	PASTA SALTEADA CON VERDURAS
	FRUTA DE TEMPORADA, HELADOS, LÁCTEOS Y POSTRES CASEROS	FRUTA DE TEMPORADA, HELADOS, LÁCTEOS Y POSTRES CASEROS	FRUTA DE TEMPORADA, HELADOS, LÁCTEOS Y POSTRES CASEROS	FRUTA DE TEMPORADA, HELADOS, LÁCTEOS Y POSTRES CASEROS
	Lentejas veganas	Brócoli al vapor con zanahoria	Sopa de cocido	Crema dubarry
Ensalada de lechuga y tomate	Pescado fresco plancha con verduras	Jamoncitos de pollo con romero	Ternera plancha con tomate al horno	
Lentejas veganas	Canelones de espinacas con bechamel	Garbanzos con patata	Arroz a la milanesa	
Guisantes con patata y zanahoria	Brócoli al vapor con zanahoria	Acelgas salteadas	Crema Dubarry	

Solicite a nuestro personal la información sobre el contenido en alérgenos alimentarios de los menús. Debido a los procesos de elaboración de los platos, no es posible excluir la presencia accidental de alérgenos.



PRIMEROS Menos de 250 kcal De 250 a 400 kcal Más de 400 kcal

SEGUNDOS Menos de 350 kcal De 350 a 500 kcal Más de 500 kcal





MENÚ DEL 9 AL 13 DE NOVIEMBRE 2020



PRIMEROS

SEGUNDOS

GUARNICIÓN

POSTRE



	LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
	Ensalada elaborada	Ensalada elaborada	Ensalada elaborada	Ensalada elaborada	Ensalada elaborada
	ESPAGUETIS AL PESTO	ARROZ NEGRO CON CALAMARES	FABADA ASTURIANA	PATATAS GUIADAS CON SEPIA	MACARRONES CON SALSA DE TOMATE CON CHORIZO
	COLIFLOR FLORENTINA	ESPINACAS AL VAPOR CON PATATAS	VERDURAS A LA BRASA CON ROMESCO	MENESTRA DE VERDURAS AL VAPOR	TRINXAT DE COL Y PATATA
	SOPA MARINERA CON PISTONES	CREMA DE CALABAZA CON CRUJIENTE DE JAMÓN	SOPA DE CEBOLLA	CREMA DE CALABACÍN	SOPA BULLABESA
	BROCHETA DE POLLO AL CURRY	ESTOFADO DE CERDO CON PIÑA	REDONDO DE TERNERA AL VINO TINTO	CARRILLERA DE CERDO A LA PIMIENTA VERDE	TERNERA EN SALSA CON MENESTRA
	MERLUZA A LA VIZCAÍNA	PESCADO FRESCO	ALITAS DE POLLO AL AJILLO	PESCADO FRESCO	TORTILLA DE PATATAS Y BACALAO
	PLANCHAS				
	PECHUGA DE POLLO	PECHUGA DE POLLO	PECHUGA DE POLLO	PECHUGA DE POLLO	PECHUGA DE POLLO
	FILETE DE TERNERA A LA PLANCHA	PECHUGA DE PAVO A LA PLANCHA	SAJONIA A LA PLANCHA	ENTRECOT DE TERNERA A LA PLANCHA	CHULETA DE CERDO A LA PLANCHA
	DE MERLUZA A LA PLANCHA	PESCADO FRESCO PLANCHA	CABALLA A LA PLANCHA	PESCADO FRESCO PLANCHA	LENGUADO A LA PLANCHA
	SALTEADO DE PIMIENTO, CALABACÍN Y BERENJENA	BRÓCOLI AL VAPOR	MACEDONIA DE VERDURAS	BERENJENA AL HORNO	PIMIENTO VERDE AL HORNO
	PATATAS CON QUESO GRATINADAS	PATATAS AL AJILLO	PATATAS CHIPS	ARROZ SALTEADO	BONIATO ASADO
	FRUTA DE TEMPORADA, HELADOS, LÁCTEOS Y POSTRES CASEROS	FRUTA DE TEMPORADA, HELADOS, LÁCTEOS Y POSTRES CASEROS	FRUTA DE TEMPORADA, HELADOS, LÁCTEOS Y POSTRES CASEROS	FRUTA DE TEMPORADA, HELADOS, LÁCTEOS Y POSTRES CASEROS	FRUTA DE TEMPORADA, HELADOS, LÁCTEOS Y POSTRES CASEROS
	Sopa marinera con pistones	Espinacas al vapor con patatas	Sopa de cebolla	Menestra de verduras al vapor	Sopa bullabesa
	Brocheta de pollo al curry	Pescado fresco plancha con brócoli	Sajonia plancha con macedonia	Pechuga de pollo a la plancha con berenjena	Tortilla de queso con pimiento verde al horno
	Espaguetis al pesto	Arroz negro con verdura	Judías con verduras	Arroz salteado con berenjena	Macarrones con salsa de tomate
	Coliflor florentina	Crema de calabaza	Sopa de cebolla	Menestra de verduras al vapor	Trinxat de col y patata

Solicite a nuestro personal la información sobre el contenido en alérgenos alimentarios de los menús. Debido a los procesos de elaboración de los platos, no es posible excluir la presencia accidental de alérgenos.



PRIMEROS Menos de 250 kcal De 250 a 400 kcal Más de 400 kcal
 SEGUNDOS Menos de 350 kcal De 350 a 500 kcal Más de 500 kcal





MENÚ DEL 16 AL 20 DE NOVIEMBRE 2020



PRIMEROS

SEGUNDOS

GUARNICIÓN

POSTRE



	LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
PRIMEROS	Ensalada elaborada	Ensalada elaborada	Ensalada elaborada	Ensalada elaborada	Ensalada elaborada
	ARROZ A LA CUBANA	ALUBIAS BLANCAS A LA MARINERA	TALLARINES CON SALSA BECHAMEL Y QUESO	PATATAS A LA RIOJANA	PAELLA MIXTA
	BRÓCOLI SALTEADO CON JAMÓN	ACELGAS SALTEADAS CON BACON	JUDÍAS VERDES Y PATATA CON SOFRITO DE TOMATE	GUISANTES A LA MENTA	COLIFLOR AL AJO ARRIERO
	CREMA PARMANTIER CON PICATOSTES	SOPA DE FIDEOS CON PICADILLO	CREMA DE CIGALAS	SOPA DE COCIDO	CREMA DE VERDURAS
SEGUNDOS	AMERICAN BEEF BURGUER	POLLO ASADO A LA CAMPESINA	COSTILLAS DE CERDO CON SALSA BARBACOA	COCIDO MADRILEÑO	CORDERO A LA PLANCHA CON BERENJENA AGRIDULCE
	LENGUADINA A LA MEUNIERE	HUEVOS FRITOS CON CHORIZO Y PATATAS	PESCADO FRESCO	PAVO AL HORNO	PESCADO FRESCO
	PLANCHAS				
	PECHUGA DE POLLO	PECHUGA DE POLLO	PECHUGA DE POLLO	PECHUGA DE POLLO	PECHUGA DE POLLO
	JAMÓN FRESCO A LA PLANCHA	CHURRASCO DE TERNERA	PAVO A LA PLANCHA	CHULETA DE CERDO A LA PLANCHA	FILETE DE TERNERA A LA PLANCHA
	SALMÓN A LA PLANCHA	LENGUADINA A LA PLANCHA	PESCADO FRESCO PLANCHA	FILETE DE BACALAO PLANCHA	PESCADO FRESCO PLANCHA
GUARNICIÓN	PISTO	PIMIENTOS ASADOS	BERENJENA REBOZADA	ZANAHORIAS CON COMINO	VERDURAS A LA BRASA
	PATATAS CHIPS	PATATAS FRITAS	PATATAS AL CURRY	PATATAS AL VAPOR CON MANTEQUILLA Y PEREJIL	CODITOS CON ACEITE DE ROQUEFORT Y PEREJIL
POSTRE	FRUTA DE TEMPORADA, HELADOS, LÁCTEOS Y POSTRES CASEROS	FRUTA DE TEMPORADA, HELADOS, LÁCTEOS Y POSTRES CASEROS	FRUTA DE TEMPORADA, HELADOS, LÁCTEOS Y POSTRES CASEROS	FRUTA DE TEMPORADA, HELADOS, LÁCTEOS Y POSTRES CASEROS	FRUTA DE TEMPORADA, HELADOS, LÁCTEOS Y POSTRES CASEROS
	Brócoli salteado con jamón	Acelgas al vapor	Crema de cigalas	Guisantes a la menta	Paella mixta
	Lenguadina a la meuniere	Pollo asado a la campesina	Pescado fresco plancha con verdura	Pavo al horno	Ensalada de lechuga y cebolla
	Arroz a la cubana	Acelgas salteadas	Tallarines con salsa bechamel y queso	Guisantes a la menta	Arroz con verduras
	Crema parmentier con picatostes	Huevos fritos con patatas	Judías verdes y patata con sofrito de tomate	Garbanzos con patatas	Crema de verduras

Solicite a nuestro personal la información sobre el contenido en alérgenos alimentarios de los menús. Debido a los procesos de elaboración de los platos, no es posible excluir la presencia accidental de alérgenos.

PRIMEROS Menos de 250 kcal De 250 a 400 kcal Más de 400 kcal

SEGUNDOS Menos de 350 kcal De 350 a 500 kcal Más de 500 kcal





MENÚ DEL 23 AL 27 DE NOVIEMBRE 2020



PRIMEROS

SEGUNDOS

GUARNICIÓN

POSTRE



	LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
PRIMEROS	Ensalada elaborada	Ensalada elaborada	Ensalada elaborada	Ensalada elaborada	Ensalada elaborada
	LASAÑA A LA BOLOÑESA	ARROZ CALDOSO CON RAPE	GARBANZOS CON BACALAO	PATATAS A LA MARINERA	TALLARINES A LA CARBONARA
	MENESTRA DE VERDURAS AL VAPOR	TOMBET MALLORQUÍ	JUDÍAS VERDES CON PATATA AL VAPOR	ESPINACAS SALTEADAS	BRÓCOLI CON JAMÓN
	SOPA DE CHAMPIÑON	CREMA DE ESPÁRRAGOS BLANCOS	SOPA MINISTRONE	CREMA DE CALABACÍN	SOPA MARINERA CON MARAVILLA
	FILETE DE POLLO EMPANADO	CODILLOS RUSTIDOS	FRICANDÓ DE TERNERA CON SETAS	SALCHICHAS DE CERDO Y CONFITURA DE CEBOLLA	REDONDO DE TERNERA A LA JARDINERA
	TRUCHA A LA NAVARRA	PESCADO FRESCO	CUARTO TRASERO DE POLLO ASADO	PESCADO FRESCO	HUEVOS RANCHEROS
SEGUNDOS	PECHUGA DE POLLO	PECHUGA DE POLLO	PECHUGA DE POLLO	PECHUGA DE POLLO	PECHUGA DE POLLO
	HAMBURGUESA DE TERNERA	PECHUGA DE PAVO A LA PLANCHA	SECRETO A LA PLANCHA	ENTRECOT DE TERNERA A LA PLANCHA	LOMO DE CERDO A LA PLANCHA
	PESCADILLA A LA PLANCHA	PESCADO FRESCO PLANCHA	CAZÓN PLANCHA	PESCADO FRESCO PLANCHA	FILETE DE MERLUZA A LA PLANCHA
GUARNICIÓN	TOMATE AL HORNO	CALABACÍN ASADO	GUISANTES Y PATATAS CON HINOJO	PURÉ DE BRÓCOLI	CHAMPIÑONES SALTEADOS
	PATATAS FRITAS	PATATAS AL VAPOR CON MANTEQUILLA Y PEREJIL	PATATA ASADA	ARROZ CON MAÍZ Y PASAS	PATATA Y PUERRO
POSTRE	FRUTA DE TEMPORADA, HELADOS, LÁCTEOS Y POSTRES CASEROS	FRUTA DE TEMPORADA, HELADOS, LÁCTEOS Y POSTRES CASEROS	FRUTA DE TEMPORADA, HELADOS, LÁCTEOS Y POSTRES CASEROS	FRUTA DE TEMPORADA, HELADOS, LÁCTEOS Y POSTRES CASEROS	FRUTA DE TEMPORADA, HELADOS, LÁCTEOS Y POSTRES CASEROS
	Sopa de champiñón	Crema de espárragos blancos	Judías verdes con patata al vapor	Crema de calabacín	Brócoli con jamón
	Pechuga de pollo plancha con tomate	Pescado fresco plancha con calabacín	Cuarto trasero de pollo asado	Pescado fresco plancha con puré de brócoli	Huevos rancheros
	Lasaña de hongos	Ensalada de arroz	Garbanzos con verduras	Ensalada de patata	Tallarines con nata
	Menestra de verduras al vapor	Crema de espárragos blancos	Sopa minestrone	Crema de calabacín	Brócoli al vapor

Solicite a nuestro personal la información sobre el contenido en alérgenos alimentarios de los menús. Debido a los procesos de elaboración de los platos, no es posible excluir la presencia accidental de alérgenos.

PRIMEROS Menos de 250 kcal De 250 a 400 kcal Más de 400 kcal

SEGUNDOS Menos de 350 kcal De 350 a 500 kcal Más de 500 kcal

