NOVIEMBRE

MENÚ ELABORADO POR EL DEPARTAMENTO DE NUTRICIÓN DE: aramark

COLEGIO: NO PESCADO

LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
	FESTIV0	2 JUDÍAS VERDES CON REFRITO POLLO ASADO PAN/ FRUTA	3 SOPA DE COCIDO LOMO AL HORNO PAN/ LACTEO	4 ARROZ CON TOMATE PECHUGA AL LIMÓN PAN/ FRUTA
7 ALUBIAS A LA RIOJANA TORTILLA DE PATATA PAN/ FRUTA	8 ARROZ NAPOLITANA TERNERA GUISADA PAN/ FRUTA	9 CREMA DE ZANAHORIA ALBÓNDIGAS A LA JARDINERA PAN/ FRUTA	10 POTAJE DE GARBANZOS PECHUGA AL HORNO PAN/ LACTEO	11 MACARRONES CON TOMATE POLLO ASADO CON ROMERO Y MIEL PAN/ FRUTA
14 SOPA DE AVE HAMBURGUESA CON PATATAS PAN/ FRUTA	15 LENTEJAS ESTOFADAS CON VERDURAS POLLO ASADO PAN/ FRUTA	16 PASTA POMODORO MAGRO CON CHAMPIÑONES PAN/ FRUTA	17 ALUBIAS BLANCAS ESTOFADAS CON ARROZ LOMO AL HORNO PAN/ LACTEO	18 MENESTRA DE VERDURAS RAGOUT DE TERNERA A LA JARDINERA PAN/ FRUTA
21 CREMA DE VERDURAS SALCHICHA AL HORNO PAN/ FRUTA	22 ARROZ A LA CUBANA PECHUGA AL HORNO PAN/ FRUTA	23 VERDURA TRICOLOR ESTOFADO DE LOMO A LA CAZADORA PAN/ FRUTA	24 SOPA DE COCIDO TORTILLA FRANCESA PAN/ LACTEO	25 LENTEJAS CON VERDURAS MAGRO CON CHAMPIÑONES PAN/ FRUTA
28 POTAJE DE GARBANZOS PECHUGA AL HORNO PAN/ FRUTA	29 CREMA DE CALABACÍN ALBÓNDIGAS EN SALSA ESPAÑOLA PAN/ FRUTA	30 ARROZ CON SALSA DE TOMATE POLLO ASADO PAN/ FRUTA		





