

MENÚ NOVIEMBRE 2025

LUNES 3	MARTES 4	MIÉRCOLES 5	JUEVES 6	VIERNES 7
NO	Croquetas (Alérgenos 1-2-3-4-5-6-7-8-9-10-11-12-13-14)	Fabada	Ensalada de pasta (Alérgenos 5-6-11)	Crema de calabacín
NO	Merluza a la gallega con patatas y guisante (Alérgenos 11)	Lomo de cerdo en salsa de verduras con ensalada mixta	Palometa en salsa verde con brócoli y patatas (Alérgenos 5-11)	Arroz con pollo
NO	Yogur (Alérgenos 7)	Fruta de temporada	Yogur (Alérgenos 7)	Fruta de temporada
LUNES 10	MARTES 11	MIÉRCOLES 12	JUEVES 13	VIERNES 14
Ensalada de temporada	Sopa de fideos (Alérgenos 5-6)	Guisantes con pavo	Crema de puerro y calabaza	Lentejas
Guiso de calamares (Alérgenos 5-6-11-12)	Pizza (Alérgenos 5-6-7)	Bacalao en tomate con patatas (Alérgenos 11)	Muslo de pollo al limón con arroz	Merluza rebozada con ensalada mixta (Alérgenos 5-6-11)
Yogur (Alérgenos 7)	Fruta de temporada	Yogur (Alérgenos 7)	Fruta de temporada	Fruta de temporada
LUNES 17	MARTES 18	MIÉRCOLES 19	JUEVES 20	VIERNES 21
Judías verdes con jamón	Empanadillas (Alérgenos 1-2-3-4-5-6-7-8-9-10-11-12-13-14)	Ensalada griega (Alérgenos 7)	Caldo gallego	Crema de verduras
Lasaña (Alérgenos 5-6-7)	Salmón a la riojana con patatas (Alérgenos 11)	Paella (Alérgenos 11-12)	Tortilla de patatas con ensalada mixta (Alérgenos 6)	Hamburguesa de pollo a la plancha con arroz
Fruta de temporada	Yogur (Alérgenos 7)	Fruta de temporada	Yogur (Alérgenos 7)	Fruta de temporada
LUNES 24	MARTES 25	MIÉRCOLES 26	JUEVES 27	VIERNES 28
Menestra de verduras	Ensalada del huerto	Potaje de garbanzos	Brócoli con huevo (Alérgenos 6)	Sopa de zanahoria y estrellitas (Alérgenos 5-6)
Pasta con tomate y atún (Alérgenos 5-6-11)	Filete de cerdo en salsa de champiñones con arroz	Filete de palometa a la portuguesa con patatas (Alérgenos 11)	Albóndigas con arroz (Alérgenos 11)	Raya a la gallega con patatas y guisantes (Alérgenos 11)
Fruta de temporada	Fruta de temporada	Yogur (Alérgenos 7)	Fruta de temporada	Yogur (Alérgenos 7)

ALERGENOS				
1- ALTRAMUSOS	5- GLUTEN	9- SOJA	13- SESAMO	
2- APIO	6- HUEVO	10- SULFITOS	14- FRUTOS SECOS CON CÁSCARA	
3- CACAHUETE	7- LACTEOS	11- PESCADO		
4- CRUSTACEOS	8- MOSTAZA	12- MOLUSCOS		



Azucena Veloso Iglesias
 T.S. en Dietética y Nutrición

Nota importante: los usuarios con alergias o intolerancias, dispondrán de un menú elaborado con productos según sus necesidades.