NOVIEMBRE 2026

LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
	MENESTRA DE VERDURAS (19) POLLO ASADO AL LIMÓN (12) GU. ARROZ CON SALSA DE ALBAHACA SIN FS Naranja PAN INTEGRAL (1, 6, T10, T11)	SOPA DE COCIDO (1, T3, T6, T10) COCIDO MADRILEÑO ESCOLAR ECO (19) GU. REPOLLO Y PATATA Manzana Golden PAN (1, 6, T10, T11)	CREMA DE CALABAZA Y ZANAHORIA REVUELTO DE HUEVO, PATATA Y CALABACÍN (3, 12) GU. LECHUGA Y TOMATE (12) Plátano PAN INTEGRAL (1, 6, T10, T11)	PASTA INTEGRAL ECO A LA NAPOLITANA (1, T6, T10) SALMÓN AL HORNO (4) GU. LECHUGA Y MAÍZ (12) YOGUR NATURAL (7) PAN (1, 6, T10, T11)
DIA 2	DIA 3	DIA 4	DIA 5	DIA 6
SALTEADO DE BRÓCOLI Y ZANAHORIA RAGOUT DE TERNERA Y VERDURAS GU. PATATAS FRITAS CASERAS (12) Manzana Golden PAN (1, 6, T10, T11)	LENTEJAS ECO A LA JARDINERA TORTILLA DE PATATA (3) GU. ENSALADA VERDE (12) Pera PAN INTEGRAL (1, 6, T10, T11)	MACARRONES INTEGRALES ECO C/TOMATE Y ORÉGANO (1, T6, T10) MERLUZA ASADA CON HORTALIZAS (4) GU. ZANAHORIA Y MAÍZ (12) Mandarina PAN (1, 6, T10, T11)	CREMA DE CALABACÍN Y PATATA ESTOFADO GARBANZOS ECO, VERDURAS Y MAGRO FRESCO (19) GU. CUSCÚS ECO C/VERDURITAS (1, T6, T10) Plátano PAN INTEGRAL (1, 6, T10, T11)	ARROZ SALTEADO CON VERDURAS PALOMETA CON TOMATE (4, T2, T14) GU. LECHUGA Y TOMATE (12) YOGUR NATURAL (7) PAN (1, 6, T10, T11)
DIA 9	DIA 10	DIA 11	DIA 12	DIA 13
PASTA INTEGRAL ECO CON SALSA DE ALBAHACA (1, T6, T10) TORTILLA FRANCESA (3) GU. LECHUGA Y TOMATE (12) Pera PAN (1, 6, T10, T11)	JUDIAS VERDES CON PATATAS (19) POLLO ASADO CON VERDURAS GU. ARROZ PILAF AL CURRY (T1, T10) Manzana Golden PAN INTEGRAL (1, 6, T10, T11)	SOPA DE COCIDO (1, T3, T6, T10) COCIDO MADRILEÑO ESCOLAR ECO (19) GU. REPOLLO Y PATATA Mandarina PAN (1, 6, T10, T11)	ARROZ CON TOMATE NATURAL CASERO SALMÓN A LA NARANJA (4) GU. ENSALADA VERDE (12) Plátano PAN INTEGRAL (1, 6, T10, T11)	ALUBIAS BLANCAS ECO GUISADAS C/HORTALIZAS (19) FINGERS DE POLLO (1, T6, T10) GU. TOMATE Y PEPINO (12) YOGUR NATURAL (7) PAN (1, 6, T10, T11)
DIA 16	DIA 17	DIA 18	DIA 19	DIA 20
ARROZ CON TOMATE NATURAL CASERO MERLUZA ASADA CON HORTALIZAS (4) GU. ENSALADA VERDE (12) Pera PAN (1, 6, T10, T11)	MENESTRA DE VERDURAS (19) POLLO GUISADO DE LA ABUELA GU. PATATAS FRITAS CASERAS (12) Manzana Golden PAN INTEGRAL (1, 6, T10, T11)	LENTEJAS ECO A LA JARDINERA REVUELTO DE HUEVO, PATATA Y CALABACÍN (3, 12) GU. LECHUGA Y TOMATE (12) Mandarina PAN (1, 6, T10, T11)	ECO ESPAGUETIS INTEGRALES C/SALSA DE QUESO (1, 7, T6, T10) PALOMETA CON TOMATE (4, T2, T14) GU. ZANAHORIA Y MAÍZ (12) Plátano PAN INTEGRAL (1, 6, T10, T11)	SALTEADO DE BRÓCOLI Y PATATA BURRITO CASERO DE BOLOÑESA VEGETAL Y ARROZ (1, 6, 19) GU. LECHUGA Y ZANAHORIA (12) YOGUR NATURAL (7) PAN (1, 6, T10, T11)
DIA 23	DIA 24	DIA 25	DIA 26	DIA 27
CREMA DE GUISANTES Y PATATA (19) TORTILLA DE CALABACÍN (3) GU. ENSALADA VERDE (12) Plátano PAN (1, 6, T10, T11)				
DIA 30				

Menú sujeto a variaciones puntuales por motivos de abastecimiento o disponibilidad, manteniendo el equilibrio nutricional del ciclo.
Agua como bebida principal y pan como acompañamiento. Se prioriza el uso de aceite de oliva y la presencia regular de cereales integrales.
La fruta fresca constituye el postre habitual.
La información sobre alérgenos corresponde a la receta base, conforme al Reglamento (UE) 1169/2011. El centro dispone de adaptaciones dietéticas previa solicitud y documentación acreditativa.
La selección y verificación de los productos se realiza conforme a la información técnica facilitada por el proveedor.

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	T
CONTIENE GLUTEN	CRUSTÁCEOS	HUEVOS	PESCADO	CACAHUETES	SOJA	LÁCTEOS	FRUTOS DE CÁSCARA	APIO	MOSTAZA	GRANOS DE SÉSAMO	DIÓXIDO DE AZUFRE Y SULFITOS	ALTRAMUCES	MOLUSCOS	Trazas

NOVIEMBRE 2026 | GLUTEN

LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
DIA 2	MENESTRA DE VERDURAS (19) POLLO ASADO AL LIMÓN (12) GU. ARROZ CON SALSA DE ALBAHACA SIN FS Naranja PAN BARRA SIN GLU DIA 3	SOPA DE COCIDO L/A COCIDO MADRILEÑO ESCOLAR ECO (19) GU. REPOLLO Y PATATA Manzana Golden PAN BARRA SIN GLU DIA 4	CREMA DE CALABAZA Y ZANAHORIA REVUELTO DE HUEVO, PATATA Y CALABACÍN (3, 12) GU. LECHUGA Y TOMATE (12) Plátano PAN BARRA SIN GLU DIA 5	MACARRONES S/G A LA NAPOLITANA SALMÓN AL HORNO (4) GU. LECHUGA Y MAÍZ (12) YOGUR NATURAL (7) PAN BARRA SIN GLU DIA 6
SALTEADO DE BRÓCOLI Y ZANAHORIA RAGOUT DE TERNERA Y VERDURAS GU. PATATAS FRITAS CASERAS (12) Manzana Golden PAN BARRA SIN GLU DIA 9	LENTEJAS ECO A LA JARDINERA TORTILLA DE PATATA (3) GU. ENSALADA VERDE (12) Pera PAN BARRA SIN GLU DIA 10	MACARRONES S/G C/TOMATE Y ORÉGANO MERLUZA ASADA CON HORTALIZAS (4) GU. ZANAHORIA Y MAÍZ (12) Mandarina PAN BARRA SIN GLU DIA 11	CREMA DE CALABACÍN Y PATATA ESTOFADO GARBANZOS ECO, VERDURAS Y MAGRO FRESCO (19) GU. ARROZ PILAF Plátano PAN BARRA SIN GLU DIA 12	ARROZ SALTEADO CON VERDURAS PALOMETA CON TOMATE (4, T2, T14) GU. LECHUGA Y TOMATE (12) YOGUR NATURAL (7) PAN BARRA SIN GLU DIA 13
MACARRONES S/G AL AJILLO TORTILLA FRANCESA (3) GU. LECHUGA Y TOMATE (12) Pera PAN BARRA SIN GLU DIA 16	JUDIAS VERDES CON PATATAS (19) POLLO ASADO CON VERDURAS GU. ARROZ PILAF Manzana Golden PAN BARRA SIN GLU DIA 17	SOPA DE COCIDO L/A COCIDO MADRILEÑO ESCOLAR ECO (19) GU. REPOLLO Y PATATA Mandarina PAN BARRA SIN GLU DIA 18	ARROZ CON TOMATE NATURAL CASERO SALMÓN A LA NARANJA (4) GU. ENSALADA VERDE (12) Plátano PAN BARRA SIN GLU DIA 19	ALUBIAS BLANCAS ECO GUISADAS C/HORTALIZAS (19) CROQUETAS DE JAMÓN S/GLU (7) GU. TOMATE Y PEPINO (12) YOGUR NATURAL (7) PAN BARRA SIN GLU DIA 20
ARROZ CON TOMATE NATURAL CASERO MERLUZA ASADA CON HORTALIZAS (4) GU. ENSALADA VERDE (12) Pera PAN BARRA SIN GLU DIA 23	MENESTRA DE VERDURAS (19) POLLO GUISADO DE LA ABUELA GU. PATATAS FRITAS CASERAS (12) Manzana Golden PAN BARRA SIN GLU DIA 24	LENTEJAS ECO A LA JARDINERA REVUELTO DE HUEVO, PATATA Y CALABACÍN (3, 12) GU. LECHUGA Y TOMATE (12) Mandarina PAN BARRA SIN GLU DIA 25	PASTA sin gluten C/SALSA SUAVE DE QUESO (7, T5) PALOMETA CON TOMATE (4, T2, T14) GU. ZANAHORIA Y MAÍZ (12) Plátano PAN BARRA SIN GLU DIA 26	SALTEADO DE BRÓCOLI Y PATATA BURRITO S/G DE BOLOÑESA VEGETAL Y ARROZ (6, 19, T7) GU. LECHUGA Y ZANAHORIA (12) YOGUR NATURAL (7) PAN BARRA SIN GLU DIA 27
CREMA DE GUISANTES Y PATATA (19) TORTILLA DE CALABACÍN (3) GU. ENSALADA VERDE (12) Plátano PAN BARRA SIN GLU DIA 30				

Menú sujeto a variaciones puntuales por motivos de abastecimiento o disponibilidad, manteniendo el equilibrio nutricional del ciclo.
Agua como bebida principal y pan como acompañamiento. Se prioriza el uso de aceite de oliva y la presencia regular de cereales integrales.
La fruta fresca constituye el postre habitual.
La información sobre alérgenos corresponde a la receta base, conforme al Reglamento (UE) 1169/2011. El centro dispone de adaptaciones dietéticas previa solicitud y documentación acreditativa.
La selección y verificación de los productos se realiza conforme a la información técnica facilitada por el proveedor.



NOVIEMBRE 2026 | CRUSTÁCEOS

LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
	MENESTRA DE VERDURAS (19) POLLO ASADO AL LIMÓN (12) GU. ARROZ CON SALSA DE ALBAHACA SIN FS Naranja PAN INTEGRAL (1, 6, T10, T11) DIA 3	SOPA DE COCIDO (1, T3, T6, T10) COCIDO MADRILEÑO ESCOLAR ECO (19) GU. REPOLLO Y PATATA Manzana Golden PAN (1, 6, T10, T11) DIA 4	CREMA DE CALABAZA Y ZANAHORIA REVUELTO DE HUEVO, PATATA Y CALABACÍN (3, 12) GU. LECHUGA Y TOMATE (12) Plátano PAN INTEGRAL (1, 6, T10, T11) DIA 5	PASTA INTEGRAL ECO A LA NAPOLITANA (1, 6, T10) SALMÓN AL HORNO (4) GU. LECHUGA Y MAÍZ (12) YOGUR NATURAL (7) PAN (1, 6, T10, T11) DIA 6
SALTEADO DE BRÓCOLI Y ZANAHORIA RAGOUT DE TERNERA Y VERDURAS GU. PATATAS FRITAS CASERAS (12) Manzana Golden PAN (1, 6, T10, T11) DIA 9	LENTEJAS ECO A LA JARDINERA TORTILLA DE PATATA (3) GU. ENSALADA VERDE (12) Pera PAN INTEGRAL (1, 6, T10, T11) DIA 10	MACARRONES INTEGRALES ECO C/TOMATE Y ORÉGANO (1, T6, T10) MERLUZA ASADA CON HORTALIZAS (4) GU. ZANAHORIA Y MAÍZ (12) Mandarina PAN (1, 6, T10, T11) DIA 11	CREMA DE CALABACÍN Y PATATA ESTOFADO GARBANZOS ECO, VERDURAS Y MAGRO FRESCO (19) GU. CUSCÚS ECO C/VERDURITAS (1, T6, T10) Plátano PAN INTEGRAL (1, 6, T10, T11) DIA 12	ARROZ SALTEADO CON VERDURAS BACALAO CON TOMATE (4) GU. LECHUGA Y TOMATE (12) YOGUR NATURAL (7) PAN (1, 6, T10, T11) DIA 13
PASTA INTEGRAL ECO CON SALSA DE ALBAHACA (1, T6, T10) TORTILLA FRANCESA (3) GU. LECHUGA Y TOMATE (12) Pera PAN (1, 6, T10, T11) DIA 16	JUDIAS VERDES CON PATATAS (19) POLLO ASADO CON VERDURAS GU. ARROZ PILAF AL CURRY (T1, T10) Manzana Golden PAN INTEGRAL (1, 6, T10, T11) DIA 17	SOPA DE COCIDO (1, T3, T6, T10) COCIDO MADRILEÑO ESCOLAR ECO (19) GU. REPOLLO Y PATATA Mandarina PAN (1, 6, T10, T11) DIA 18	ARROZ CON TOMATE NATURAL CASERO SALMÓN A LA NARANJA (4) GU. ENSALADA VERDE (12) Plátano PAN INTEGRAL (1, 6, T10, T11) DIA 19	ALUBIAS BLANCAS ECO GUISADAS C/HORTALIZAS (19) FINGERS DE POLLO (1, T6, T10) GU. TOMATE Y PEPINO (12) YOGUR NATURAL (7) PAN (1, 6, T10, T11) DIA 20
ARROZ CON TOMATE NATURAL CASERO MERLUZA ASADA CON HORTALIZAS (4) GU. ENSALADA VERDE (12) Pera PAN (1, 6, T10, T11) DIA 23	MENESTRA DE VERDURAS (19) POLLO GUISADO DE LA ABUELA GU. PATATAS FRITAS CASERAS (12) Manzana Golden PAN INTEGRAL (1, 6, T10, T11) DIA 24	LENTEJAS ECO A LA JARDINERA REVUELTO DE HUEVO, PATATA Y CALABACÍN (3, 12) GU. LECHUGA Y TOMATE (12) Mandarina PAN (1, 6, T10, T11) DIA 25	ECO ESPAGUETIS INTEGRALES C/SALSA DE QUESO (1, 7, T6, T10) SALMÓN AL HORNO (4) GU. ZANAHORIA Y MAÍZ (12) Plátano PAN INTEGRAL (1, 6, T10, T11) DIA 26	SALTEADO DE BRÓCOLI Y PATATA BURRITO CASERO DE BOLOÑESA VEGETAL Y ARROZ (1, 6, 19) GU. LECHUGA Y ZANAHORIA (12) YOGUR NATURAL (7) PAN (1, 6, T10, T11) DIA 27
CREMA DE GUISANTES Y PATATA (19) TORTILLA DE CALABACÍN (3) GU. ENSALADA VERDE (12) Plátano PAN (1, 6, T10, T11) DIA 30				

Menú sujeto a variaciones puntuales por motivos de abastecimiento o disponibilidad, manteniendo el equilibrio nutricional del ciclo.
Agua como bebida principal y pan como acompañamiento. Se prioriza el uso de aceite de oliva y la presencia regular de cereales integrales.
La fruta fresca constituye el postre habitual.
La información sobre alérgenos corresponde a la receta base, conforme al Reglamento (UE) 1169/2011. El centro dispone de adaptaciones dietéticas previa solicitud y documentación acreditativa.
La selección y verificación de los productos se realiza conforme a la información técnica facilitada por el proveedor.



NOVIEMBRE 2026 | HUEVO

LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
	MENESTRA DE VERDURAS (19) POLLO ASADO AL LIMÓN (12) GU. ARROZ CON SALSA DE ALBAHACA SIN FS Naranja PAN INTEGRAL (1, 6, T10, T11) DIA 3	SOPA DE COCIDO L/A COCIDO MADRILEÑO ESCOLAR ECO (19) GU. REPOLLO Y PATATA Manzana Golden PAN (1, 6, T10, T11) DIA 4	CREMA DE CALABAZA Y ZANAHORIA POLLO GUISADO DE LA ABUELA GU. LECHUGA Y TOMATE (12) Plátano PAN INTEGRAL (1, 6, T10, T11) DIA 5	PASTA INTEGRAL ECO A LA NAPOLITANA (1, 6, T10) SALMÓN AL HORNO (4) GU. LECHUGA Y MAÍZ (12) YOGUR NATURAL (7) PAN (1, 6, T10, T11) DIA 6
SALTEADO DE BRÓCOLI Y ZANAHORIA RAGOUT DE TERNERA Y VERDURAS GU. PATATAS FRITAS CASERAS (12) Manzana Golden PAN (1, 6, T10, T11) DIA 9	LENTEJAS ECO A LA JARDINERA HUMMUS CON VERDURAS ASADAS (6, 12, 19) GU. ENSALADA VERDE (12) Pera PAN INTEGRAL (1, 6, T10, T11) DIA 10	MACARRONES INTEGRALES ECO C/TOMATE Y ORÉGANO (1, T6, T10) MERLUZA ASADA CON HORTALIZAS (4) GU. ZANAHORIA Y MAÍZ (12) Mandarina PAN (1, 6, T10, T11) DIA 11	CREMA DE CALABACÍN Y PATATA ESTOFADO GARBANZOS ECO, VERDURAS Y MAGRO FRESCO (19) GU. CUSCÚS ECO C/VERDURITAS (1, T6, T10) Plátano PAN INTEGRAL (1, 6, T10, T11) DIA 12	ARROZ SALTEADO CON VERDURAS PALOMETA CON TOMATE (4, T2, T14) GU. LECHUGA Y TOMATE (12) YOGUR NATURAL (7) PAN (1, 6, T10, T11) DIA 13
PASTA INTEGRAL ECO CON SALSA DE ALBAHACA (1, T6, T10) CINTA DE LOMO A LA PLANCHA GU. LECHUGA Y TOMATE (12) Pera PAN (1, 6, T10, T11) DIA 16	JUDIAS VERDES CON PATATAS (19) POLLO ASADO CON VERDURAS GU. ARROZ PILAF AL CURRY (T1, T10) Manzana Golden PAN INTEGRAL (1, 6, T10, T11) DIA 17	SOPA DE COCIDO L/A COCIDO MADRILEÑO ESCOLAR ECO (19) GU. REPOLLO Y PATATA Mandarina PAN (1, 6, T10, T11) DIA 18	ARROZ CON TOMATE NATURAL CASERO SALMÓN A LA NARANJA (4) GU. ENSALADA VERDE (12) Plátano PAN INTEGRAL (1, 6, T10, T11) DIA 19	ALUBIAS BLANCAS ECO GUISADAS C/HORTALIZAS (19) FINGERS DE POLLO (1, T6, T10) GU. TOMATE Y PEPINO (12) YOGUR NATURAL (7) PAN (1, 6, T10, T11) DIA 20
ARROZ CON TOMATE NATURAL CASERO MERLUZA ASADA CON HORTALIZAS (4) GU. ENSALADA VERDE (12) Pera PAN (1, 6, T10, T11) DIA 23	MENESTRA DE VERDURAS (19) POLLO GUISADO DE LA ABUELA GU. PATATAS FRITAS CASERAS (12) Manzana Golden PAN INTEGRAL (1, 6, T10, T11) DIA 24	LENTEJAS ECO A LA JARDINERA HAMBURGUESA VEGETAL AL HORNO CON TOMATE (T6, T12) GU. LECHUGA Y TOMATE (12) Mandarina PAN (1, 6, T10, T11) DIA 25	ECO ESPAGUETIS INTEGRALES C/SALSA DE QUESO (1, 7, T6, T10) PALOMETA CON TOMATE (4, T2, T14) GU. ZANAHORIA Y MAÍZ (12) Plátano PAN INTEGRAL (1, 6, T10, T11) DIA 26	SALTEADO DE BRÓCOLI Y PATATA BURRITO CASERO DE BOLOÑESA VEGETAL Y ARROZ (1, 6, 19) GU. LECHUGA Y ZANAHORIA (12) YOGUR NATURAL (7) PAN (1, 6, T10, T11) DIA 27
CREMA DE GUISANTES Y PATATA (19) CINTA DE LOMO A LA PLANCHA GU. ENSALADA VERDE (12) Plátano PAN (1, 6, T10, T11) DIA 30				

Menú sujeto a variaciones puntuales por motivos de abastecimiento o disponibilidad, manteniendo el equilibrio nutricional del ciclo.
Agua como bebida principal y pan como acompañamiento. Se prioriza el uso de aceite de oliva y la presencia regular de cereales integrales.
La fruta fresca constituye el postre habitual.
La información sobre alérgenos corresponde a la receta base, conforme al Reglamento (UE) 1169/2011. El centro dispone de adaptaciones dietéticas previa solicitud y documentación acreditativa.
La selección y verificación de los productos se realiza conforme a la información técnica facilitada por el proveedor.



NOVIEMBRE 2026 | PESCADO

LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
	MENESTRA DE VERDURAS (19) POLLO ASADO AL LIMÓN (12) GU. ARROZ CON SALSA DE ALBAHACA SIN FS Naranja PAN INTEGRAL (1, 6, T10, T11)	SOPA DE COCIDO (1, T3, T6, T10) COCIDO MADRILEÑO ESCOLAR ECO (19) GU. REPOLLO Y PATATA Manzana Golden PAN (1, 6, T10, T11)	CREMA DE CALABAZA Y ZANAHORIA REVUELTO DE HUEVO, PATATA Y CALABACÍN (3, 12) GU. LECHUGA Y TOMATE (12) Plátano PAN INTEGRAL (1, 6, T10, T11)	PASTA INTEGRAL ECO A LA NAPOLITANA (1, T6, T10) TOFU AL CURRY CON VERDURAS (6, 19, T1, T10) GU. LECHUGA Y MAÍZ (12) YOGUR NATURAL (7) PAN (1, 6, T10, T11)
DIA 2	DIA 3	DIA 4	DIA 5	DIA 6
SALTEADO DE BRÓCOLI Y ZANAHORIA RAGOUT DE TERNERA Y VERDURAS GU. PATATAS FRITAS CASERAS (12) Manzana Golden PAN (1, 6, T10, T11)	LENTEJAS ECO A LA JARDINERA TORTILLA DE PATATA (3) GU. ENSALADA VERDE (12) Pera PAN INTEGRAL (1, 6, T10, T11)	MACARRONES INTEGRALES ECO C/TOMATE Y ORÉGANO (1, T6, T10) HUMMUS CON VERDURAS ASADAS (6, 12, 19) GU. ZANAHORIA Y MAÍZ (12) Mandarina PAN (1, 6, T10, T11)	CREMA DE CALABACÍN Y PATATA ESTOFADO GARBANZOS ECO, VERDURAS Y MAGRO FRESCO (19) GU. CUSCÚS ECO C/VERDURITAS (1, T6, T10) Plátano PAN INTEGRAL (1, 6, T10, T11)	ARROZ SALTEADO CON VERDURAS REVUELTO DE HUEVO, PATATA Y CALABACÍN (3, 12) GU. LECHUGA Y TOMATE (12) YOGUR NATURAL (7) PAN (1, 6, T10, T11)
DIA 9	DIA 10	DIA 11	DIA 12	DIA 13
PASTA INTEGRAL ECO CON SALSA DE ALBAHACA (1, T6, T10) TORTILLA FRANCESA (3) GU. LECHUGA Y TOMATE (12) Pera PAN (1, 6, T10, T11)	JUDIAS VERDES CON PATATAS (19) POLLO ASADO CON VERDURAS GU. ARROZ PILAF AL CURRY (T1, T10) Manzana Golden PAN INTEGRAL (1, 6, T10, T11)	SOPA DE COCIDO (1, T3, T6, T10) COCIDO MADRILEÑO ESCOLAR ECO (19) GU. REPOLLO Y PATATA Mandarina PAN (1, 6, T10, T11)	ARROZ CON TOMATE NATURAL CASERO TOFU AL CURRY CON VERDURAS (6, 19, T1, T10) GU. ENSALADA VERDE (12) Plátano PAN INTEGRAL (1, 6, T10, T11)	ALUBIAS BLANCAS ECO GUISADAS C/HORTALIZAS (19) FINGERS DE POLLO (1, T6, T10) GU. TOMATE Y PEPINO (12) YOGUR NATURAL (7) PAN (1, 6, T10, T11)
DIA 16	DIA 17	DIA 18	DIA 19	DIA 20
ARROZ CON TOMATE NATURAL CASERO TORTILLA DE CALABACÍN (3) GU. ENSALADA VERDE (12) Pera PAN (1, 6, T10, T11)	MENESTRA DE VERDURAS (19) POLLO GUISADO DE LA ABUELA GU. PATATAS FRITAS CASERAS (12) Manzana Golden PAN INTEGRAL (1, 6, T10, T11)	LENTEJAS ECO A LA JARDINERA REVUELTO DE HUEVO, PATATA Y CALABACÍN (3, 12) GU. LECHUGA Y TOMATE (12) Mandarina PAN (1, 6, T10, T11)	ECO ESPAGUETIS INTEGRALES C/SALSA DE QUESO (1, 7, T6, T10) GUISO VEGETAL DE VERDURAS Y PROTEÍNA VEGETAL (6, 19) GU. ZANAHORIA Y MAÍZ (12) Plátano PAN INTEGRAL (1, 6, T10, T11)	SALTEADO DE BRÓCOLI Y PATATA BURRITO CASERO DE BOLOÑESA VEGETAL Y ARROZ (1, 6, 19) GU. LECHUGA Y ZANAHORIA (12) YOGUR NATURAL (7) PAN (1, 6, T10, T11)
DIA 23	DIA 24	DIA 25	DIA 26	DIA 27
CREMA DE GUISANTES Y PATATA (19) TORTILLA DE CALABACÍN (3) GU. ENSALADA VERDE (12) Plátano PAN (1, 6, T10, T11)				
DIA 30				

Menú sujeto a variaciones puntuales por motivos de abastecimiento o disponibilidad, manteniendo el equilibrio nutricional del ciclo.
Agua como bebida principal y pan como acompañamiento. Se prioriza el uso de aceite de oliva y la presencia regular de cereales integrales.
La fruta fresca constituye el postre habitual.
La información sobre alérgenos corresponde a la receta base, conforme al Reglamento (UE) 1169/2011. El centro dispone de adaptaciones dietéticas previa solicitud y documentación acreditativa.
La selección y verificación de los productos se realiza conforme a la información técnica facilitada por el proveedor.



NOVIEMBRE 2026 | LECHE/LACTOSA

LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
DIA 2	MENESTRA DE VERDURAS (19) POLLO ASADO AL LIMÓN (12) GU. ARROZ CON SALSA DE ALBAHACA SIN FS Naranja PAN INTEGRAL (1, 6, T10, T11) DIA 3	SOPA DE COCIDO (1, T3, T6, T10) COCIDO MADRILEÑO ESCOLAR ECO (19) GU. REPOLLO Y PATATA Manzana Golden PAN (1, 6, T10, T11) DIA 4	CREMA DE CALABAZA Y ZANAHORIA REVUELTO DE HUEVO, PATATA Y CALABACÍN (3, 12) GU. LECHUGA Y TOMATE (12) Plátano PAN INTEGRAL (1, 6, T10, T11) DIA 5	PASTA INTEGRAL ECO A LA NAPOLITANA (1, T6, T10) SALMÓN AL HORNO (4) GU. LECHUGA Y MAÍZ (12) Mandarina PAN (1, 6, T10, T11) DIA 6
SALTEADO DE BRÓCOLI Y ZANAHORIA RAGOUT DE TERNERA Y VERDURAS GU. PATATAS FRITAS CASERAS (12) Manzana Golden PAN (1, 6, T10, T11) DIA 9	LENTEJAS ECO A LA JARDINERA TORTILLA DE PATATA (3) GU. ENSALADA VERDE (12) Pera PAN INTEGRAL (1, 6, T10, T11) DIA 10	MACARRONES INTEGRALES ECO C/TOMATE Y ORÉGANO (1, T6, T10) MERLUZA ASADA CON HORTALIZAS (4) GU. ZANAHORIA Y MAÍZ (12) Mandarina PAN (1, 6, T10, T11) DIA 11	CREMA DE CALABACÍN Y PATATA ESTOFADO GARBANZOS ECO, VERDURAS Y MAGRO FRESCO (19) GU. CUSCÚS ECO C/VERDURITAS (1, T6, T10) Plátano PAN INTEGRAL (1, 6, T10, T11) DIA 12	ARROZ SALTEADO CON VERDURAS PALOMETA CON TOMATE (4, T2, T14) GU. LECHUGA Y TOMATE (12) Mandarina PAN (1, 6, T10, T11) DIA 13
PASTA INTEGRAL ECO CON SALSA DE ALBAHACA (1, T6, T10) TORTILLA FRANCESA (3) GU. LECHUGA Y TOMATE (12) Pera PAN (1, 6, T10, T11) DIA 16	JUDIAS VERDES CON PATATAS (19) POLLO ASADO CON VERDURAS GU. ARROZ PILAF AL CURRY (T1, T10) Manzana Golden PAN INTEGRAL (1, 6, T10, T11) DIA 17	SOPA DE COCIDO (1, T3, T6, T10) COCIDO MADRILEÑO ESCOLAR ECO (19) GU. REPOLLO Y PATATA Mandarina PAN (1, 6, T10, T11) DIA 18	ARROZ CON TOMATE NATURAL CASERO SALMÓN A LA NARANJA (4) GU. ENSALADA VERDE (12) Plátano PAN INTEGRAL (1, 6, T10, T11) DIA 19	ALUBIAS BLANCAS ECO GUISADAS C/HORTALIZAS (19) REVUELTO DE HUEVO, PATATA Y CALABACÍN (3, 12) GU. TOMATE Y PEPINO (12) Naranja PAN (1, 6, T10, T11) DIA 20
ARROZ CON TOMATE NATURAL CASERO MERLUZA ASADA CON HORTALIZAS (4) GU. ENSALADA VERDE (12) Pera PAN (1, 6, T10, T11) DIA 23	MENESTRA DE VERDURAS (19) POLLO GUISADO DE LA ABUELA GU. PATATAS FRITAS CASERAS (12) Manzana Golden PAN INTEGRAL (1, 6, T10, T11) DIA 24	LENTEJAS ECO A LA JARDINERA REVUELTO DE HUEVO, PATATA Y CALABACÍN (3, 12) GU. LECHUGA Y TOMATE (12) Mandarina PAN (1, 6, T10, T11) DIA 25	ESPAGUETIS A LA CREMA CON PAVO (1, T3, T6, T10) PALOMETA CON TOMATE (4, T2, T14) GU. ZANAHORIA Y MAÍZ (12) Plátano PAN INTEGRAL (1, 6, T10, T11) DIA 26	SALTEADO DE BRÓCOLI Y PATATA BURRITO CASERO DE BOLOÑESA VEGETAL Y ARROZ (1, 6, 19) GU. LECHUGA Y ZANAHORIA (12) Naranja PAN (1, 6, T10, T11) DIA 27
CREMA DE GUISANTES Y PATATA (19) TORTILLA DE CALABACÍN (3) GU. ENSALADA VERDE (12) Plátano PAN (1, 6, T10, T11) DIA 30				

Menú sujeto a variaciones puntuales por motivos de abastecimiento o disponibilidad, manteniendo el equilibrio nutricional del ciclo.
Agua como bebida principal y pan como acompañamiento. Se prioriza el uso de aceite de oliva y la presencia regular de cereales integrales.
La fruta fresca constituye el postre habitual.
La información sobre alérgenos corresponde a la receta base, conforme al Reglamento (UE) 1169/2011. El centro dispone de adaptaciones dietéticas previa solicitud y documentación acreditativa.
La selección y verificación de los productos se realiza conforme a la información técnica facilitada por el proveedor.



NOVIEMBRE 2026 | FRUTOS SECOS

LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
DIA 2	MENESTRA DE VERDURAS (19) POLLO ASADO AL LIMÓN (12) GU. ARROZ CON SALSA DE ALBAHACA SIN FS Naranja PAN INTEGRAL (1, 6, T10, T11) DIA 3	SOPA DE COCIDO (1, T3, T6, T10) COCIDO MADRILEÑO ESCOLAR ECO (19) GU. REPOLLO Y PATATA Manzana Golden PAN (1, 6, T10, T11) DIA 4	CREMA DE CALABAZA Y ZANAHORIA REVUELTO DE HUEVO, PATATA Y CALABACÍN (3, 12) GU. LECHUGA Y TOMATE (12) Plátano PAN INTEGRAL (1, 6, T10, T11) DIA 5	PASTA INTEGRAL ECO A LA NAPOLITANA (1, T6, T10) SALMÓN AL HORNO (4) GU. LECHUGA Y MAÍZ (12) YOGUR NATURAL (7) PAN (1, 6, T10, T11) DIA 6
SALTEADO DE BRÓCOLI Y ZANAHORIA RAGOUT DE TERNERA Y VERDURAS GU. PATATAS FRITAS CASERAS (12) Manzana Golden PAN (1, 6, T10, T11) DIA 9	LENTEJAS ECO A LA JARDINERA TORTILLA DE PATATA (3) GU. ENSALADA VERDE (12) Pera PAN INTEGRAL (1, 6, T10, T11) DIA 10	MACARRONES INTEGRALES ECO C/TOMATE Y ORÉGANO (1, T6, T10) MERLUZA ASADA CON HORTALIZAS (4) GU. ZANAHORIA Y MAÍZ (12) Mandarina PAN (1, 6, T10, T11) DIA 11	CREMA DE CALABACÍN Y PATATA ESTOFADO GARBANZOS ECO, VERDURAS Y MAGRO FRESCO (19) GU. CUSCÚS ECO C/VERDURITAS (1, T6, T10) Plátano PAN INTEGRAL (1, 6, T10, T11) DIA 12	ARROZ SALTEADO CON VERDURAS PALOMETA CON TOMATE (4, T2, T14) GU. LECHUGA Y TOMATE (12) YOGUR NATURAL (7) PAN (1, 6, T10, T11) DIA 13
PASTA INTEGRAL ECO CON SALSA DE ALBAHACA (1, T6, T10) TORTILLA FRANCESA (3) GU. LECHUGA Y TOMATE (12) Pera PAN (1, 6, T10, T11) DIA 16	JUDIAS VERDES CON PATATAS (19) POLLO ASADO CON VERDURAS GU. ARROZ PILAF AL CURRY (T1, T10) Manzana Golden PAN INTEGRAL (1, 6, T10, T11) DIA 17	SOPA DE COCIDO (1, T3, T6, T10) COCIDO MADRILEÑO ESCOLAR ECO (19) GU. REPOLLO Y PATATA Mandarina PAN (1, 6, T10, T11) DIA 18	ARROZ CON TOMATE NATURAL CASERO SALMÓN A LA NARANJA (4) GU. ENSALADA VERDE (12) Plátano PAN INTEGRAL (1, 6, T10, T11) DIA 19	ALUBIAS BLANCAS ECO GUISADAS C/HORTALIZAS (19) FINGERS DE POLLO (1, T6, T10) GU. TOMATE Y PEPINO (12) YOGUR NATURAL (7) PAN (1, 6, T10, T11) DIA 20
ARROZ CON TOMATE NATURAL CASERO MERLUZA ASADA CON HORTALIZAS (4) GU. ENSALADA VERDE (12) Pera PAN (1, 6, T10, T11) DIA 23	MENESTRA DE VERDURAS (19) POLLO GUISADO DE LA ABUELA GU. PATATAS FRITAS CASERAS (12) Manzana Golden PAN INTEGRAL (1, 6, T10, T11) DIA 24	LENTEJAS ECO A LA JARDINERA REVUELTO DE HUEVO, PATATA Y CALABACÍN (3, 12) GU. LECHUGA Y TOMATE (12) Mandarina PAN (1, 6, T10, T11) DIA 25	ECO ESPAGUETIS INTEGRALES C/SALSA DE QUESO (1, 7, T6, T10) PALOMETA CON TOMATE (4, T2, T14) GU. ZANAHORIA Y MAÍZ (12) Plátano PAN INTEGRAL (1, 6, T10, T11) DIA 26	SALTEADO DE BRÓCOLI Y PATATA BURRITO CASERO DE BOLOÑESA VEGETAL Y ARROZ (1, 6, 19) GU. LECHUGA Y ZANAHORIA (12) YOGUR NATURAL (7) PAN (1, 6, T10, T11) DIA 27
CREMA DE GUISANTES Y PATATA (19) TORTILLA DE CALABACÍN (3) GU. ENSALADA VERDE (12) Plátano PAN (1, 6, T10, T11) DIA 30				

Menú sujeto a variaciones puntuales por motivos de abastecimiento o disponibilidad, manteniendo el equilibrio nutricional del ciclo.
Agua como bebida principal y pan como acompañamiento. Se prioriza el uso de aceite de oliva y la presencia regular de cereales integrales.
La fruta fresca constituye el postre habitual.
La información sobre alérgenos corresponde a la receta base, conforme al Reglamento (UE) 1169/2011. El centro dispone de adaptaciones dietéticas previa solicitud y documentación acreditativa.
La selección y verificación de los productos se realiza conforme a la información técnica facilitada por el proveedor.



NOVIEMBRE 2026 | NO TOMATE

LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
DIA 2	MENESTRA DE VERDURAS (19) POLLO ASADO AL LIMÓN (12) GU. ARROZ CON SALSA DE ALBAHACA SIN FS Naranja PAN INTEGRAL (1, 6, T10, T11) DIA 3	SOPA DE COCIDO (1, T3, T6, T10) COCIDO MADRILEÑO ESCOLAR ECO (19) GU. REPOLLO Y PATATA Manzana Golden PAN (1, 6, T10, T11) DIA 4	CREMA DE CALABAZA Y ZANAHORIA REVUELTO DE HUEVO, PATATA Y CALABACÍN (3, 12) GU. LECHUGA Y ZANAHORIA (12) Plátano PAN INTEGRAL (1, 6, T10, T11) DIA 5	PASTA INTEGRAL ECO CON SALSA DE ALBAHACA (1, T6, T10) SALMÓN AL HORNO (4) GU. LECHUGA Y MAÍZ (12) YOGUR NATURAL (7) PAN (1, 6, T10, T11) DIA 6
SALTEADO DE BRÓCOLI Y ZANAHORIA CINTA DE LOMO A LA PLANCHA GU. PATATAS FRITAS CASERAS (12) Manzana Golden PAN (1, 6, T10, T11) DIA 9	LENTEJAS ECO A LA JARDINERA TORTILLA DE PATATA (3) GU. ENSALADA VERDE (12) Pera PAN INTEGRAL (1, 6, T10, T11) DIA 10	MACARRONES INTEGRALES AL AJILLO (1, T3, T6, T10) MERLUZA ASADA CON HORTALIZAS (4) GU. ZANAHORIA Y MAÍZ (12) Mandarina PAN (1, 6, T10, T11) DIA 11	CREMA DE CALABACÍN Y PATATA POLLO ASADO GU. CUSCÚS ECO C/VERDURITAS (1, T6, T10) Plátano PAN INTEGRAL (1, 6, T10, T11) DIA 12	ARROZ SALTEADO CON VERDURAS BACALAO EN SALSA VERDE (4, T2, T14) GU. LECHUGA Y MAÍZ (12) YOGUR NATURAL (7) PAN (1, 6, T10, T11) DIA 13
PASTA INTEGRAL ECO CON SALSA DE ALBAHACA (1, T6, T10) TORTILLA FRANCESA (3) GU. LECHUGA Y ZANAHORIA (12) Pera PAN (1, 6, T10, T11) DIA 16	JUDIAS VERDES CON PATATAS (19) POLLO ASADO CON VERDURAS GU. ARROZ PILAF AL CURRY (T1, T10) Manzana Golden PAN INTEGRAL (1, 6, T10, T11) DIA 17	SOPA DE COCIDO (1, T3, T6, T10) COCIDO MADRILEÑO ESCOLAR ECO (19) GU. REPOLLO Y PATATA Mandarina PAN (1, 6, T10, T11) DIA 18	ARROZ SALTEADO CON VERDURAS SALMÓN A LA NARANJA (4) GU. ENSALADA VERDE (12) Plátano PAN INTEGRAL (1, 6, T10, T11) DIA 19	ALUBIAS BLANCAS ECO GUISADAS C/HORTALIZAS (19) FINGERS DE POLLO (1, T6, T10) GU. LECHUGA Y PEPINO (12) YOGUR NATURAL (7) PAN (1, 6, T10, T11) DIA 20
ARROZ SALTEADO CON VERDURAS MERLUZA ASADA CON HORTALIZAS (4) GU. ENSALADA VERDE (12) Pera PAN (1, 6, T10, T11) DIA 23	MENESTRA DE VERDURAS (19) POLLO GUISADO DE LA ABUELA GU. PATATAS FRITAS CASERAS (12) Manzana Golden PAN INTEGRAL (1, 6, T10, T11) DIA 24	LENTEJAS ECO A LA JARDINERA REVUELTO DE HUEVO, PATATA Y CALABACÍN (3, 12) GU. LECHUGA Y PEPINO (12) Mandarina PAN (1, 6, T10, T11) DIA 25	ECO ESPAGUETIS INTEGRALES C/SALSA DE QUESO (1, 7, T6, T10) BACALAO EN SALSA VERDE (4, T2, T14) GU. ZANAHORIA Y MAÍZ (12) Plátano PAN INTEGRAL (1, 6, T10, T11) DIA 26	SALTEADO DE BRÓCOLI Y PATATA BURRITO CASERO VEGETAL CON ARROZ (1, 6, 19) GU. LECHUGA Y ZANAHORIA (12) YOGUR NATURAL (7) PAN (1, 6, T10, T11) DIA 27
CREMA DE GUISANTES Y PATATA (19) TORTILLA DE CALABACÍN (3) GU. ENSALADA VERDE (12) Plátano PAN (1, 6, T10, T11) DIA 30				

Menú sujeto a variaciones puntuales por motivos de abastecimiento o disponibilidad, manteniendo el equilibrio nutricional del ciclo.
Agua como bebida principal y pan como acompañamiento. Se prioriza el uso de aceite de oliva y la presencia regular de cereales integrales.
La fruta fresca constituye el postre habitual.
La información sobre alérgenos corresponde a la receta base, conforme al Reglamento (UE) 1169/2011. El centro dispone de adaptaciones dietéticas previa solicitud y documentación acreditativa.
La selección y verificación de los productos se realiza conforme a la información técnica facilitada por el proveedor.



NOVIEMBRE 2026 | NO LEGUMBRES

LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
	SALTEADO DE BRÓCOLI Y PATATA POLLO ASADO AL LIMÓN (12) GU. ARROZ CON SALSA DE ALBAHACA SIN FS Naranja PAN BARRA SIN GLU DIA 3	SOPA DE COCIDO L/A COCIDO MADRILEÑO S/LEGUM GU. REPOLLO Y PATATA Manzana Golden PAN BARRA SIN GLU DIA 4	CREMA DE CALABAZA Y ZANAHORIA REVUELTO DE HUEVO, PATATA Y CALABACÍN (3, 12) GU. LECHUGA Y TOMATE (12) Plátano PAN BARRA SIN GLU DIA 5	MACARRONES S/G A LA NAPOLITANA SALMÓN AL HORNO (4) GU. LECHUGA Y MAÍZ (12) YOGUR NATURAL (7) PAN BARRA SIN GLU DIA 6
SALTEADO DE BRÓCOLI Y ZANAHORIA RAGOUT DE TERNERA Y VERDURAS GU. PATATAS FRITAS CASERAS (12) Manzana Golden PAN BARRA SIN GLU DIA 9	PUCHERO DE VERDURAS CON ARROZ TORTILLA DE PATATA (3) GU. ENSALADA VERDE (12) Pera PAN BARRA SIN GLU DIA 10	MACARRONES S/G C/TOMATE Y ORÉGANO MERLUZA ASADA CON HORTALIZAS (4) GU. ZANAHORIA Y MAÍZ (12) Mandarina PAN BARRA SIN GLU DIA 11	CREMA DE CALABACÍN Y PATATA CINTA DE LOMO A LA PLANCHA GU. ARROZ PILAF Plátano PAN BARRA SIN GLU DIA 12	ARROZ SALTEADO CON VERDURAS PALOMETA CON TOMATE (4, T2, T14) GU. LECHUGA Y TOMATE (12) YOGUR NATURAL (7) PAN BARRA SIN GLU DIA 13
MACARRONES S/G AL AJILLO TORTILLA FRANCESA (3) GU. LECHUGA Y TOMATE (12) Pera PAN BARRA SIN GLU DIA 16	SALTEADO DE BRÓCOLI Y PATATA POLLO ASADO CON VERDURAS GU. ARROZ PILAF AL CURRY (T1, T10) Manzana Golden PAN BARRA SIN GLU DIA 17	SOPA DE COCIDO L/A CINTA DE LOMO A LA PLANCHA GU. REPOLLO Y PATATA Mandarina PAN BARRA SIN GLU DIA 18	ARROZ CON TOMATE NATURAL CASERO SALMÓN A LA NARANJA (4) GU. ENSALADA VERDE (12) Plátano PAN BARRA SIN GLU DIA 19	CREMA DE CALABAZA Y BONIATO REVUELTO DE HUEVO, PATATA Y CALABACÍN (3, 12) GU. TOMATE Y PEPINO (12) YOGUR NATURAL (7) PAN BARRA SIN GLU DIA 20
ARROZ CON TOMATE NATURAL CASERO MERLUZA ASADA CON HORTALIZAS (4) GU. ENSALADA VERDE (12) Pera PAN BARRA SIN GLU DIA 23	SALTEADO DE BRÓCOLI Y PATATA POLLO GUISADO DE LA ABUELA GU. PATATAS FRITAS CASERAS (12) Manzana Golden PAN BARRA SIN GLU DIA 24	PUCHERO DE VERDURA Y ARROZ L/A REVUELTO DE HUEVO, PATATA Y CALABACÍN (3, 12) GU. LECHUGA Y TOMATE (12) Mandarina PAN BARRA SIN GLU DIA 25	PASTA sin gluten C/SALSA SUAVE DE QUESO (7, T5) PALOMETA CON TOMATE (4, T2, T14) GU. ZANAHORIA Y MAÍZ (12) Plátano PAN BARRA SIN GLU DIA 26	SALTEADO DE BRÓCOLI Y PATATA TORTILLA DE PATATA (3) GU. LECHUGA Y ZANAHORIA (12) YOGUR NATURAL (7) PAN BARRA SIN GLU DIA 27
CREMA DE CALABAZA Y BONIATO TORTILLA DE CALABACÍN (3) GU. ENSALADA VERDE (12) Plátano PAN BARRA SIN GLU DIA 30				

Menú sujeto a variaciones puntuales por motivos de abastecimiento o disponibilidad, manteniendo el equilibrio nutricional del ciclo.
Agua como bebida principal y pan como acompañamiento. Se prioriza el uso de aceite de oliva y la presencia regular de cereales integrales.
La fruta fresca constituye el postre habitual.
La información sobre alérgenos corresponde a la receta base, conforme al Reglamento (UE) 1169/2011. El centro dispone de adaptaciones dietéticas previa solicitud y documentación acreditativa.
La selección y verificación de los productos se realiza conforme a la información técnica facilitada por el proveedor.



NOVIEMBRE 2026 | MENÚ 3-6 AÑOS

LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
	MENESTRA DE VERDURAS (19) POLLO ASADO/ LIMÓN INF. (12) GU. ARROZ CON SALSA DE ALBAHACA SIN FS Naranja PAN INTEGRAL (1, 6, T10, T11) DIA 3	SOPA DE COCIDO (1, T3, T6, T10) COCIDO MADRILEÑO ESCOLAR ECO (19) GU. REPOLLO Y PATATA Manzana Golden PAN (1, 6, T10, T11) DIA 4	CREMA DE CALABAZA Y ZANAHORIA REVUELTO DE HUEVO, PATATA Y CALABACÍN (3, 12) GU. LECHUGA Y TOMATE (12) Plátano PAN INTEGRAL (1, 6, T10, T11) DIA 5	PASTA INTEGRAL ECO A LA NAPOLITANA (1, T6, T10) BACALAO EN SALSA VERDE (4, T2, T14) GU. LECHUGA Y MAÍZ (12) YOGUR NATURAL (7) PAN (1, 6, T10, T11) DIA 6
SALTEADO DE BRÓCOLI Y ZANAHORIA RAGOUT DE TERNERA Y VERDURAS GU. PATATAS FRITAS CASERAS (12) Manzana Golden PAN (1, 6, T10, T11) DIA 9	LENTEJAS ECO A LA JARDINERA TORTILLA DE PATATA (3) GU. ENSALADA VERDE (12) Pera PAN INTEGRAL (1, 6, T10, T11) DIA 10	MACARRONES INTEGRALES ECO C/TOMATE Y ORÉGANO (1, T6, T10) MERLUZA ASADA CON HORTALIZAS (4) GU. ZANAHORIA Y MAÍZ (12) Mandarina PAN (1, 6, T10, T11) DIA 11	CREMA DE CALABACÍN Y PATATA ESTOFADO GARBANZOS ECO, VERDURAS Y MAGRO FRESCO (19) GU. CUSCÚS ECO C/VERDURITAS (1, T6, T10) Plátano PAN INTEGRAL (1, 6, T10, T11) DIA 12	ARROZ SALTEADO CON VERDURAS BACALAO CON TOMATE (4) GU. LECHUGA Y TOMATE (12) YOGUR NATURAL (7) PAN (1, 6, T10, T11) DIA 13
PASTA INTEGRAL ECO CON SALSA DE ALBAHACA (1, T6, T10) TORTILLA FRANCESA (3) GU. LECHUGA Y TOMATE (12) Pera PAN (1, 6, T10, T11) DIA 16	JUDIAS VERDES CON PATATAS (19) POLLO ASADO CON VERDURAS GU. ARROZ PILAF AL CURRY (T1, T10) Manzana Golden PAN INTEGRAL (1, 6, T10, T11) DIA 17	SOPA DE COCIDO (1, T3, T6, T10) COCIDO MADRILEÑO ESCOLAR ECO (19) GU. REPOLLO Y PATATA Mandarina PAN (1, 6, T10, T11) DIA 18	ARROZ CON TOMATE NATURAL CASERO MERLUZA AL HORNO (4) GU. ENSALADA VERDE (12) Plátano PAN INTEGRAL (1, 6, T10, T11) DIA 19	ALUBIAS BLANCAS ECO GUISADAS C/HORTALIZAS (19) FINGERS DE POLLO (1, T6, T10) GU. TOMATE Y PEPINO (12) YOGUR NATURAL (7) PAN (1, 6, T10, T11) DIA 20
ARROZ CON TOMATE NATURAL CASERO MERLUZA ASADA CON HORTALIZAS (4) GU. ENSALADA VERDE (12) Pera PAN (1, 6, T10, T11) DIA 23	MENESTRA DE VERDURAS (19) POLLO GUISADO DE LA ABUELA INF. GU. PATATAS FRITAS CASERAS (12) Manzana Golden PAN INTEGRAL (1, 6, T10, T11) DIA 24	LENTEJAS ECO A LA JARDINERA REVUELTO DE HUEVO, PATATA Y CALABACÍN (3, 12) GU. LECHUGA Y TOMATE (12) Mandarina PAN (1, 6, T10, T11) DIA 25	ECO ESPAGUETIS INTEGRALES C/SALSA DE QUESO (1, 7, T6, T10) BACALAO CON TOMATE (4) GU. ZANAHORIA Y MAÍZ (12) Plátano PAN INTEGRAL (1, 6, T10, T11) DIA 26	SALTEADO DE BRÓCOLI Y PATATA BURRITO CASERO DE BOLOÑESA VEGETAL Y ARROZ (1, 6, 19) GU. LECHUGA Y ZANAHORIA (12) YOGUR NATURAL (7) PAN (1, 6, T10, T11) DIA 27
CREMA DE GUISANTES Y PATATA (19) TORTILLA DE CALABACÍN (3) GU. ENSALADA VERDE (12) Plátano PAN (1, 6, T10, T11) DIA 30				

Menú sujeto a variaciones puntuales por motivos de abastecimiento o disponibilidad, manteniendo el equilibrio nutricional del ciclo.
Agua como bebida principal y pan como acompañamiento. Se prioriza el uso de aceite de oliva y la presencia regular de cereales integrales.
La fruta fresca constituye el postre habitual.
La información sobre alérgenos corresponde a la receta base, conforme al Reglamento (UE) 1169/2011. El centro dispone de adaptaciones dietéticas previa solicitud y documentación acreditativa.
La selección y verificación de los productos se realiza conforme a la información técnica facilitada por el proveedor.



NOVIEMBRE 2026 | NURSERY 0-2 AÑOS ENTERO

LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
DIA 2	MENESTRA DE VERDURAS (19) POLLO ASADO/ LIMÓN INF. (12) GU. ARROZ CON SALSA DE ALBAHACA SIN FS Naranja PAN INTEGRAL (1, 6, T10, T11) DIA 3	SOPA DE COCIDO (1, T3, T6, T10) COCIDO MADRILEÑO ESCOLAR ECO (19) GU. REPOLLO Y PATATA Manzana Golden PAN (1, 6, T10, T11) DIA 4	CREMA DE CALABAZA Y ZANAHORIA REVUELTO DE HUEVO, PATATA Y CALABACÍN (3, 12) GU. LECHUGA Y TOMATE (12) Plátano PAN INTEGRAL (1, 6, T10, T11) DIA 5	PASTA INTEGRAL ECO A LA NAPOLITANA (1, T6, T10) BACALAO EN SALSA VERDE (4, T2, T14) GU. LECHUGA Y MAÍZ (12) YOGUR NATURAL (7) PAN (1, 6, T10, T11) DIA 6
SALTEADO DE BRÓCOLI Y ZANAHORIA RAGOUT DE TERNERA Y VERDURAS GU. PATATAS FRITAS CASERAS (12) Manzana Golden PAN (1, 6, T10, T11) DIA 9	LENTEJAS ECO A LA JARDINERA TORTILLA DE PATATA (3) GU. ENSALADA VERDE (12) Pera PAN INTEGRAL (1, 6, T10, T11) DIA 10	MACARRONES INTEGRALES ECO C/TOMATE Y ORÉGANO (1, T6, T10) MERLUZA ASADA CON HORTALIZAS (4) GU. ZANAHORIA Y MAÍZ (12) Mandarina PAN (1, 6, T10, T11) DIA 11	CREMA DE CALABACÍN Y PATATA ESTOFADO GARBANZOS ECO, VERDURAS Y MAGRO FRESCO (19) GU. CUSCÚS ECO C/VERDURITAS (1, T6, T10) Plátano PAN INTEGRAL (1, 6, T10, T11) DIA 12	ARROZ SALTEADO CON VERDURAS BACALAO CON TOMATE (4) GU. LECHUGA Y TOMATE (12) YOGUR NATURAL (7) PAN (1, 6, T10, T11) DIA 13
PASTA INTEGRAL ECO CON SALSA DE ALBAHACA (1, T6, T10) TORTILLA FRANCESA (3) GU. LECHUGA Y TOMATE (12) Pera PAN (1, 6, T10, T11) DIA 16	JUDIAS VERDES CON PATATAS (19) POLLO ASADO CON VERDURAS GU. ARROZ PILAF AL CURRY (T1, T10) Manzana Golden PAN INTEGRAL (1, 6, T10, T11) DIA 17	SOPA DE COCIDO (1, T3, T6, T10) COCIDO MADRILEÑO ESCOLAR ECO (19) GU. REPOLLO Y PATATA Mandarina PAN (1, 6, T10, T11) DIA 18	ARROZ CON TOMATE NATURAL CASERO MERLUZA AL HORNO (4) GU. ENSALADA VERDE (12) Plátano PAN INTEGRAL (1, 6, T10, T11) DIA 19	ALUBIAS BLANCAS ECO GUISADAS C/HORTALIZAS (19) FINGERS DE POLLO (1, T6, T10) GU. TOMATE Y PEPINO (12) YOGUR NATURAL (7) PAN (1, 6, T10, T11) DIA 20
ARROZ CON TOMATE NATURAL CASERO MERLUZA ASADA CON HORTALIZAS (4) GU. ENSALADA VERDE (12) Pera PAN (1, 6, T10, T11) DIA 23	MENESTRA DE VERDURAS (19) POLLO GUISADO DE LA ABUELA GU. PATATAS FRITAS CASERAS (12) Manzana Golden PAN INTEGRAL (1, 6, T10, T11) DIA 24	LENTEJAS ECO A LA JARDINERA REVUELTO DE HUEVO, PATATA Y CALABACÍN (3, 12) GU. LECHUGA Y TOMATE (12) Mandarina PAN (1, 6, T10, T11) DIA 25	ECO ESPAGUETIS INTEGRALES C/SALSA DE QUESO (1, 7, T6, T10) MERLUZA ASADA CON HORTALIZAS (4) GU. ZANAHORIA Y MAÍZ (12) Plátano PAN INTEGRAL (1, 6, T10, T11) DIA 26	SALTEADO DE BRÓCOLI Y PATATA BURRITO CASERO DE BOLOÑESA VEGETAL Y ARROZ (1, 6, 19) GU. LECHUGA Y ZANAHORIA (12) YOGUR NATURAL (7) PAN (1, 6, T10, T11) DIA 27
CREMA DE GUISANTES Y PATATA (19) TORTILLA DE CALABACÍN (3) GU. ENSALADA VERDE (12) Plátano PAN (1, 6, T10, T11) DIA 30				

Menú sujeto a variaciones puntuales por motivos de abastecimiento o disponibilidad, manteniendo el equilibrio nutricional del ciclo.
Agua como bebida principal y pan como acompañamiento. Se prioriza el uso de aceite de oliva y la presencia regular de cereales integrales.
La fruta fresca constituye el postre habitual.
La información sobre alérgenos corresponde a la receta base, conforme al Reglamento (UE) 1169/2011. El centro dispone de adaptaciones dietéticas previa solicitud y documentación acreditativa.
La selección y verificación de los productos se realiza conforme a la información técnica facilitada por el proveedor.



NOVIEMBRE 2026 | ALTRAMUCES

LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
	MENESTRA DE VERDURAS (19) POLLO ASADO AL LIMÓN (12) GU. ARROZ CON SALSA DE ALBAHACA SIN FS Naranja PAN INTEGRAL (1, 6, T10, T11)	SOPA DE COCIDO (1, T3, T6, T10) COCIDO MADRILEÑO ESCOLAR ECO (19) GU. REPOLLO Y PATATA Manzana Golden PAN (1, 6, T10, T11)	CREMA DE CALABAZA Y ZANAHORIA REVUELTO DE HUEVO, PATATA Y CALABACÍN (3, 12) GU. LECHUGA Y TOMATE (12) Plátano PAN INTEGRAL (1, 6, T10, T11)	PASTA INTEGRAL ECO A LA NAPOLITANA (1, 6, T10) SALMÓN AL HORNO (4) GU. LECHUGA Y MAÍZ (12) YOGUR NATURAL (7) PAN (1, 6, T10, T11)
DIA 2	DIA 3	DIA 4	DIA 5	DIA 6
SALTEADO DE BRÓCOLI Y ZANAHORIA RAGOUT DE TERNERA Y VERDURAS GU. PATATAS FRITAS CASERAS (12) Manzana Golden PAN (1, 6, T10, T11)	LENTEJAS ECO A LA JARDINERA TORTILLA DE PATATA (3) GU. ENSALADA VERDE (12) Pera PAN INTEGRAL (1, 6, T10, T11)	MACARRONES INTEGRALES ECO C/TOMATE Y ORÉGANO (1, T6, T10) MERLUZA ASADA CON HORTALIZAS (4) GU. ZANAHORIA Y MAÍZ (12) Mandarina PAN (1, 6, T10, T11)	CREMA DE CALABACÍN Y PATATA ESTOFADO GARBANZOS ECO, VERDURAS Y MAGRO FRESCO (19) GU. CUSCÚS ECO C/VERDURITAS (1, T6, T10) Plátano PAN INTEGRAL (1, 6, T10, T11)	ARROZ SALTEADO CON VERDURAS PALOMETA CON TOMATE (4, T2, T14) GU. LECHUGA Y TOMATE (12) YOGUR NATURAL (7) PAN (1, 6, T10, T11)
DIA 9	DIA 10	DIA 11	DIA 12	DIA 13
PASTA INTEGRAL ECO CON SALSA DE ALBAHACA (1, T6, T10) TORTILLA FRANCESA (3) GU. LECHUGA Y TOMATE (12) Pera PAN (1, 6, T10, T11)	JUDIAS VERDES CON PATATAS (19) POLLO ASADO CON VERDURAS GU. ARROZ PILAF AL CURRY (T1, T10) Manzana Golden PAN INTEGRAL (1, 6, T10, T11)	SOPA DE COCIDO (1, T3, T6, T10) COCIDO MADRILEÑO ESCOLAR ECO (19) GU. REPOLLO Y PATATA Mandarina PAN (1, 6, T10, T11)	ARROZ CON TOMATE NATURAL CASERO SALMÓN A LA NARANJA (4) GU. ENSALADA VERDE (12) Plátano PAN INTEGRAL (1, 6, T10, T11)	ALUBIAS BLANCAS ECO GUISADAS C/HORTALIZAS (19) FINGERS DE POLLO (1, T6, T10) GU. TOMATE Y PEPINO (12) YOGUR NATURAL (7) PAN (1, 6, T10, T11)
DIA 16	DIA 17	DIA 18	DIA 19	DIA 20
ARROZ CON TOMATE NATURAL CASERO MERLUZA ASADA CON HORTALIZAS (4) GU. ENSALADA VERDE (12) Pera PAN (1, 6, T10, T11)	MENESTRA DE VERDURAS (19) POLLO GUISADO DE LA ABUELA GU. PATATAS FRITAS CASERAS (12) Manzana Golden PAN INTEGRAL (1, 6, T10, T11)	LENTEJAS ECO A LA JARDINERA REVUELTO DE HUEVO, PATATA Y CALABACÍN (3, 12) GU. LECHUGA Y TOMATE (12) Mandarina PAN (1, 6, T10, T11)	ECO ESPAGUETIS INTEGRALES C/SALSA DE QUESO (1, 7, T6, T10) PALOMETA CON TOMATE (4, T2, T14) GU. ZANAHORIA Y MAÍZ (12) Plátano PAN INTEGRAL (1, 6, T10, T11)	SALTEADO DE BRÓCOLI Y PATATA BURRITO CASERO DE BOLOÑESA VEGETAL Y ARROZ (1, 6, 19) GU. LECHUGA Y ZANAHORIA (12) YOGUR NATURAL (7) PAN (1, 6, T10, T11)
DIA 23	DIA 24	DIA 25	DIA 26	DIA 27
CREMA DE GUISANTES Y PATATA (19) TORTILLA DE CALABACÍN (3) GU. ENSALADA VERDE (12) Plátano PAN (1, 6, T10, T11)				
DIA 30				

Menú sujeto a variaciones puntuales por motivos de abastecimiento o disponibilidad, manteniendo el equilibrio nutricional del ciclo.
Agua como bebida principal y pan como acompañamiento. Se prioriza el uso de aceite de oliva y la presencia regular de cereales integrales.
La fruta fresca constituye el postre habitual.
La información sobre alérgenos corresponde a la receta base, conforme al Reglamento (UE) 1169/2011. El centro dispone de adaptaciones dietéticas previa solicitud y documentación acreditativa.
La selección y verificación de los productos se realiza conforme a la información técnica facilitada por el proveedor.



NOVIEMBRE 2026 | CACAHUETE

LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
	MENESTRA DE VERDURAS (19) POLLO ASADO AL LIMÓN (12) GU. ARROZ CON SALSA DE ALBAHACA SIN FS Naranja PAN INTEGRAL (1, 6, T10, T11) DIA 3	SOPA DE COCIDO (1, T3, T6, T10) COCIDO MADRILEÑO ESCOLAR ECO (19) GU. REPOLLO Y PATATA Manzana Golden PAN (1, 6, T10, T11) DIA 4	CREMA DE CALABAZA Y ZANAHORIA REVUELTO DE HUEVO, PATATA Y CALABACÍN (3, 12) GU. LECHUGA Y TOMATE (12) Plátano PAN INTEGRAL (1, 6, T10, T11) DIA 5	PASTA INTEGRAL ECO A LA NAPOLITANA (1, 6, T10) SALMÓN AL HORNO (4) GU. LECHUGA Y MAÍZ (12) YOGUR NATURAL (7) PAN (1, 6, T10, T11) DIA 6
SALTEADO DE BRÓCOLI Y ZANAHORIA RAGOUT DE TERNERA Y VERDURAS GU. PATATAS FRITAS CASERAS (12) Manzana Golden PAN (1, 6, T10, T11) DIA 9	LENTEJAS ECO A LA JARDINERA TORTILLA DE PATATA (3) GU. ENSALADA VERDE (12) Pera PAN INTEGRAL (1, 6, T10, T11) DIA 10	MACARRONES INTEGRALES ECO C/TOMATE Y ORÉGANO (1, T6, T10) MERLUZA ASADA CON HORTALIZAS (4) GU. ZANAHORIA Y MAÍZ (12) Mandarina PAN (1, 6, T10, T11) DIA 11	CREMA DE CALABACÍN Y PATATA ESTOFADO GARBANZOS ECO, VERDURAS Y MAGRO FRESCO (19) GU. CUSCÚS ECO C/VERDURITAS (1, T6, T10) Plátano PAN INTEGRAL (1, 6, T10, T11) DIA 12	ARROZ SALTEADO CON VERDURAS PALOMETA CON TOMATE (4, T2, T14) GU. LECHUGA Y TOMATE (12) YOGUR NATURAL (7) PAN (1, 6, T10, T11) DIA 13
PASTA INTEGRAL ECO CON SALSA DE ALBAHACA (1, T6, T10) TORTILLA FRANCESA (3) GU. LECHUGA Y TOMATE (12) Pera PAN (1, 6, T10, T11) DIA 16	JUDIAS VERDES CON PATATAS (19) POLLO ASADO CON VERDURAS GU. ARROZ PILAF AL CURRY (T1, T10) Manzana Golden PAN INTEGRAL (1, 6, T10, T11) DIA 17	SOPA DE COCIDO (1, T3, T6, T10) COCIDO MADRILEÑO ESCOLAR ECO (19) GU. REPOLLO Y PATATA Mandarina PAN (1, 6, T10, T11) DIA 18	ARROZ CON TOMATE NATURAL CASERO SALMÓN A LA NARANJA (4) GU. ENSALADA VERDE (12) Plátano PAN INTEGRAL (1, 6, T10, T11) DIA 19	ALUBIAS BLANCAS ECO GUISADAS C/HORTALIZAS (19) FINGERS DE POLLO (1, T6, T10) GU. TOMATE Y PEPINO (12) YOGUR NATURAL (7) PAN (1, 6, T10, T11) DIA 20
ARROZ CON TOMATE NATURAL CASERO MERLUZA ASADA CON HORTALIZAS (4) GU. ENSALADA VERDE (12) Pera PAN (1, 6, T10, T11) DIA 23	MENESTRA DE VERDURAS (19) POLLO GUISADO DE LA ABUELA GU. PATATAS FRITAS CASERAS (12) Manzana Golden PAN INTEGRAL (1, 6, T10, T11) DIA 24	LENTEJAS ECO A LA JARDINERA REVUELTO DE HUEVO, PATATA Y CALABACÍN (3, 12) GU. LECHUGA Y TOMATE (12) Mandarina PAN (1, 6, T10, T11) DIA 25	ECO ESPAGUETIS INTEGRALES C/SALSA DE QUESO (1, 7, T6, T10) PALOMETA CON TOMATE (4, T2, T14) GU. ZANAHORIA Y MAÍZ (12) Plátano PAN INTEGRAL (1, 6, T10, T11) DIA 26	SALTEADO DE BRÓCOLI Y PATATA BURRITO CASERO DE BOLOÑESA VEGETAL Y ARROZ (1, 6, 19) GU. LECHUGA Y ZANAHORIA (12) YOGUR NATURAL (7) PAN (1, 6, T10, T11) DIA 27
CREMA DE GUISANTES Y PATATA (19) TORTILLA DE CALABACÍN (3) GU. ENSALADA VERDE (12) Plátano PAN (1, 6, T10, T11) DIA 30				

Menú sujeto a variaciones puntuales por motivos de abastecimiento o disponibilidad, manteniendo el equilibrio nutricional del ciclo.
Agua como bebida principal y pan como acompañamiento. Se prioriza el uso de aceite de oliva y la presencia regular de cereales integrales.
La fruta fresca constituye el postre habitual.
La información sobre alérgenos corresponde a la receta base, conforme al Reglamento (UE) 1169/2011. El centro dispone de adaptaciones dietéticas previa solicitud y documentación acreditativa.
La selección y verificación de los productos se realiza conforme a la información técnica facilitada por el proveedor.



NOVIEMBRE 2026 | MOLUSCOS

LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
	MENESTRA DE VERDURAS (19) POLLO ASADO AL LIMÓN (12) GU. ARROZ CON SALSA DE ALBAHACA SIN FS Naranja PAN INTEGRAL (1, 6, T10, T11) DIA 3	SOPA DE COCIDO (1, T3, T6, T10) COCIDO MADRILEÑO ESCOLAR ECO (19) GU. REPOLLO Y PATATA Manzana Golden PAN (1, 6, T10, T11) DIA 4	CREMA DE CALABAZA Y ZANAHORIA REVUELTO DE HUEVO, PATATA Y CALABACÍN (3, 12) GU. LECHUGA Y TOMATE (12) Plátano PAN INTEGRAL (1, 6, T10, T11) DIA 5	PASTA INTEGRAL ECO A LA NAPOLITANA (1, T6, T10) SALMÓN AL HORNO (4) GU. LECHUGA Y MAÍZ (12) YOGUR NATURAL (7) PAN (1, 6, T10, T11) DIA 6
SALTEADO DE BRÓCOLI Y ZANAHORIA RAGOUT DE TERNERA Y VERDURAS GU. PATATAS FRITAS CASERAS (12) Manzana Golden PAN (1, 6, T10, T11) DIA 9	LENTEJAS ECO A LA JARDINERA TORTILLA DE PATATA (3) GU. ENSALADA VERDE (12) Pera PAN INTEGRAL (1, 6, T10, T11) DIA 10	MACARRONES INTEGRALES ECO C/TOMATE Y ORÉGANO (1, T6, T10) MERLUZA ASADA CON HORTALIZAS (4) GU. ZANAHORIA Y MAÍZ (12) Mandarina PAN (1, 6, T10, T11) DIA 11	CREMA DE CALABACÍN Y PATATA ESTOFADO GARBANZOS ECO, VERDURAS Y MAGRO FRESCO (19) GU. CUSCÚS ECO C/VERDURITAS (1, T6, T10) Plátano PAN INTEGRAL (1, 6, T10, T11) DIA 12	ARROZ SALTEADO CON VERDURAS BACALAO CON TOMATE (4) GU. LECHUGA Y TOMATE (12) YOGUR NATURAL (7) PAN (1, 6, T10, T11) DIA 13
PASTA INTEGRAL ECO CON SALSA DE ALBAHACA (1, T6, T10) TORTILLA FRANCESA (3) GU. LECHUGA Y TOMATE (12) Pera PAN (1, 6, T10, T11) DIA 16	JUDIAS VERDES CON PATATAS (19) POLLO ASADO CON VERDURAS GU. ARROZ PILAF AL CURRY (T1, T10) Manzana Golden PAN INTEGRAL (1, 6, T10, T11) DIA 17	SOPA DE COCIDO (1, T3, T6, T10) COCIDO MADRILEÑO ESCOLAR ECO (19) GU. REPOLLO Y PATATA Mandarina PAN (1, 6, T10, T11) DIA 18	ARROZ CON TOMATE NATURAL CASERO SALMÓN A LA NARANJA (4) GU. ENSALADA VERDE (12) Plátano PAN INTEGRAL (1, 6, T10, T11) DIA 19	ALUBIAS BLANCAS ECO GUISADAS C/HORTALIZAS (19) FINGERS DE POLLO (1, T6, T10) GU. TOMATE Y PEPINO (12) YOGUR NATURAL (7) PAN (1, 6, T10, T11) DIA 20
ARROZ CON TOMATE NATURAL CASERO MERLUZA ASADA CON HORTALIZAS (4) GU. ENSALADA VERDE (12) Pera PAN (1, 6, T10, T11) DIA 23	MENESTRA DE VERDURAS (19) POLLO GUISADO DE LA ABUELA GU. PATATAS FRITAS CASERAS (12) Manzana Golden PAN INTEGRAL (1, 6, T10, T11) DIA 24	LENTEJAS ECO A LA JARDINERA REVUELTO DE HUEVO, PATATA Y CALABACÍN (3, 12) GU. LECHUGA Y TOMATE (12) Mandarina PAN (1, 6, T10, T11) DIA 25	ECO ESPAGUETIS INTEGRALES C/SALSA DE QUESO (1, 7, T6, T10) SALMÓN AL HORNO (4) GU. ZANAHORIA Y MAÍZ (12) Plátano PAN INTEGRAL (1, 6, T10, T11) DIA 26	SALTEADO DE BRÓCOLI Y PATATA BURRITO CASERO DE BOLOÑESA VEGETAL Y ARROZ (1, 6, 19) GU. LECHUGA Y ZANAHORIA (12) YOGUR NATURAL (7) PAN (1, 6, T10, T11) DIA 27
CREMA DE GUISANTES Y PATATA (19) TORTILLA DE CALABACÍN (3) GU. ENSALADA VERDE (12) Plátano PAN (1, 6, T10, T11) DIA 30				

Menú sujeto a variaciones puntuales por motivos de abastecimiento o disponibilidad, manteniendo el equilibrio nutricional del ciclo.
Agua como bebida principal y pan como acompañamiento. Se prioriza el uso de aceite de oliva y la presencia regular de cereales integrales.
La fruta fresca constituye el postre habitual.
La información sobre alérgenos corresponde a la receta base, conforme al Reglamento (UE) 1169/2011. El centro dispone de adaptaciones dietéticas previa solicitud y documentación acreditativa.
La selección y verificación de los productos se realiza conforme a la información técnica facilitada por el proveedor.



NOVIEMBRE 2026 | MOSTAZA

LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
	MENESTRA DE VERDURAS (19) POLLO ASADO AL LIMÓN (12) GU. ARROZ CON SALSA DE ALBAHACA SIN FS Naranja PAN BARRA SIN GLU	SOPA DE COCIDO L/A COCIDO MADRILEÑO ESCOLAR ECO (19) GU. REPOLLO Y PATATA Manzana Golden PAN BARRA SIN GLU	CREMA DE CALABAZA Y ZANAHORIA REVUELTO DE HUEVO, PATATA Y CALABACÍN (3, 12) GU. LECHUGA Y TOMATE (12) Plátano PAN BARRA SIN GLU	MACARRONES S/G A LA NAPOLITANA SALMÓN AL HORNO (4) GU. LECHUGA Y MAÍZ (12) YOGUR NATURAL (7) PAN BARRA SIN GLU
DIA 2	DIA 3	DIA 4	DIA 5	DIA 6
SALTEADO DE BRÓCOLI Y ZANAHORIA RAGOUT DE TERNERA Y VERDURAS GU. PATATAS FRITAS CASERAS (12) Manzana Golden PAN BARRA SIN GLU	LENTEJAS ECO A LA JARDINERA TORTILLA DE PATATA (3) GU. ENSALADA VERDE (12) Pera PAN BARRA SIN GLU	MACARRONES S/G C/TOMATE Y ORÉGANO MERLUZA ASADA CON HORTALIZAS (4) GU. ZANAHORIA Y MAÍZ (12) Mandarina PAN BARRA SIN GLU	CREMA DE CALABACÍN Y PATATA ESTOFADO GARBANZOS ECO, VERDURAS Y MAGRO FRESCO (19) GU. ARROZ PILAF Plátano PAN BARRA SIN GLU	ARROZ SALTEADO CON VERDURAS PALOMETA CON TOMATE (4, T2, T14) GU. LECHUGA Y TOMATE (12) YOGUR NATURAL (7) PAN BARRA SIN GLU
DIA 9	DIA 10	DIA 11	DIA 12	DIA 13
MACARRONES S/G AL AJILLO TORTILLA FRANCESA (3) GU. LECHUGA Y TOMATE (12) Pera PAN BARRA SIN GLU	JUDIAS VERDES CON PATATAS (19) POLLO ASADO CON VERDURAS GU. ARROZ PILAF Manzana Golden PAN BARRA SIN GLU	SOPA DE COCIDO L/A COCIDO MADRILEÑO ESCOLAR ECO (19) GU. REPOLLO Y PATATA Mandarina PAN BARRA SIN GLU	ARROZ CON TOMATE NATURAL CASERO SALMÓN A LA NARANJA (4) GU. ENSALADA VERDE (12) Plátano PAN BARRA SIN GLU	ALUBIAS BLANCAS ECO GUISADAS C/HORTALIZAS (19) REVUELTO DE HUEVO, PATATA Y CALABACÍN (3, 12) GU. TOMATE Y PEPINO (12) YOGUR NATURAL (7) PAN BARRA SIN GLU
DIA 16	DIA 17	DIA 18	DIA 19	DIA 20
ARROZ CON TOMATE NATURAL CASERO MERLUZA ASADA CON HORTALIZAS (4) GU. ENSALADA VERDE (12) Pera PAN BARRA SIN GLU	MENESTRA DE VERDURAS (19) POLLO GUISADO DE LA ABUELA GU. PATATAS FRITAS CASERAS (12) Manzana Golden PAN BARRA SIN GLU	LENTEJAS ECO A LA JARDINERA REVUELTO DE HUEVO, PATATA Y CALABACÍN (3, 12) GU. LECHUGA Y TOMATE (12) Mandarina PAN BARRA SIN GLU	PASTA sin gluten C/SALSA SUAVE DE QUESO (7, T5) PALOMETA CON TOMATE (4, T2, T14) GU. ZANAHORIA Y MAÍZ (12) Plátano PAN BARRA SIN GLU	SALTEADO DE BRÓCOLI Y PATATA BURRITO CASERO DE BOLOÑESA VEGETAL Y ARROZ (1, 6, 19) GU. LECHUGA Y ZANAHORIA (12) YOGUR NATURAL (7) PAN BARRA SIN GLU
DIA 23	DIA 24	DIA 25	DIA 26	DIA 27
CREMA DE GUISANTES Y PATATA (19) TORTILLA DE CALABACÍN (3) GU. ENSALADA VERDE (12) Plátano PAN BARRA SIN GLU				
DIA 30				

Menú sujeto a variaciones puntuales por motivos de abastecimiento o disponibilidad, manteniendo el equilibrio nutricional del ciclo.
Agua como bebida principal y pan como acompañamiento. Se prioriza el uso de aceite de oliva y la presencia regular de cereales integrales.
La fruta fresca constituye el postre habitual.
La información sobre alérgenos corresponde a la receta base, conforme al Reglamento (UE) 1169/2011. El centro dispone de adaptaciones dietéticas previa solicitud y documentación acreditativa.
La selección y verificación de los productos se realiza conforme a la información técnica facilitada por el proveedor.



NOVIEMBRE 2026 | NO CERDO

LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
	MENESTRA DE VERDURAS (19) POLLO ASADO AL LIMÓN (12) GU. ARROZ CON SALSA DE ALBAHACA SIN FS Naranja PAN INTEGRAL (1, 6, T10, T11) DIA 3	SOPA DE ARROZ Y VERDURA GARBANZOS A LA BOLOÑESA VEGETAL (6, 12, 19) GU. REPOLLO Y PATATA Manzana Golden PAN (1, 6, T10, T11) DIA 4	CREMA DE CALABAZA Y ZANAHORIA REVUELTO DE HUEVO, PATATA Y CALABACÍN (3, 12) GU. LECHUGA Y TOMATE (12) Plátano PAN INTEGRAL (1, 6, T10, T11) DIA 5	PASTA INTEGRAL ECO A LA NAPOLITANA (1, T6, T10) SALMÓN AL HORNO (4) GU. LECHUGA Y MAÍZ (12) YOGUR NATURAL (7) PAN (1, 6, T10, T11) DIA 6
SALTEADO DE BRÓCOLI Y ZANAHORIA RAGOUT DE TERNERA Y VERDURAS GU. PATATAS FRITAS CASERAS (12) Manzana Golden PAN (1, 6, T10, T11) DIA 9	LENTEJAS ECO A LA JARDINERA TORTILLA DE PATATA (3) GU. ENSALADA VERDE (12) Pera PAN INTEGRAL (1, 6, T10, T11) DIA 10	MACARRONES INTEGRALES ECO C/TOMATE Y ORÉGANO (1, T6, T10) MERLUZA ASADA CON HORTALIZAS (4) GU. ZANAHORIA Y MAÍZ (12) Mandarina PAN (1, 6, T10, T11) DIA 11	CREMA DE CALABACÍN Y PATATA GARBANZOS A LA BOLOÑESA VEGETAL (6, 12, 19) GU. CUSCÚS ECO C/VERDURITAS (1, T6, T10) Plátano PAN INTEGRAL (1, 6, T10, T11) DIA 12	ARROZ SALTEADO CON VERDURAS PALOMETA CON TOMATE (4, T2, T14) GU. LECHUGA Y TOMATE (12) YOGUR NATURAL (7) PAN (1, 6, T10, T11) DIA 13
PASTA INTEGRAL ECO CON SALSA DE ALBAHACA (1, T6, T10) TORTILLA FRANCESA (3) GU. LECHUGA Y TOMATE (12) Pera PAN (1, 6, T10, T11) DIA 16	JUDIAS VERDES CON PATATAS (19) POLLO ASADO CON VERDURAS GU. ARROZ PILAF AL CURRY (T1, T10) Manzana Golden PAN INTEGRAL (1, 6, T10, T11) DIA 17	SOPA DE ARROZ Y VERDURA GARBANZOS A LA BOLOÑESA VEGETAL (6, 12, 19) GU. REPOLLO Y PATATA Mandarina PAN (1, 6, T10, T11) DIA 18	ARROZ CON TOMATE NATURAL CASERO SALMÓN A LA NARANJA (4) GU. ENSALADA VERDE (12) Plátano PAN INTEGRAL (1, 6, T10, T11) DIA 19	ALUBIAS BLANCAS ECO GUISADAS C/HORTALIZAS (19) REVUELTO DE HUEVO, PATATA Y CALABACÍN (3, 12) GU. TOMATE Y PEPINO (12) YOGUR NATURAL (7) PAN (1, 6, T10, T11) DIA 20
ARROZ CON TOMATE NATURAL CASERO MERLUZA ASADA CON HORTALIZAS (4) GU. ENSALADA VERDE (12) Pera PAN (1, 6, T10, T11) DIA 23	MENESTRA DE VERDURAS (19) POLLO GUISADO DE LA ABUELA GU. PATATAS FRITAS CASERAS (12) Manzana Golden PAN INTEGRAL (1, 6, T10, T11) DIA 24	LENTEJAS ECO A LA JARDINERA REVUELTO DE HUEVO, PATATA Y CALABACÍN (3, 12) GU. LECHUGA Y TOMATE (12) Mandarina PAN (1, 6, T10, T11) DIA 25	ECO ESPAGUETIS INTEGRALES C/SALSA DE QUESO (1, 7, T6, T10) PALOMETA CON TOMATE (4, T2, T14) GU. ZANAHORIA Y MAÍZ (12) Plátano PAN INTEGRAL (1, 6, T10, T11) DIA 26	SALTEADO DE BRÓCOLI Y PATATA BURRITO CASERO DE BOLOÑESA VEGETAL Y ARROZ (1, 6, 19) GU. LECHUGA Y ZANAHORIA (12) YOGUR NATURAL (7) PAN (1, 6, T10, T11) DIA 27
CREMA DE GUISANTES Y PATATA (19) TORTILLA DE CALABACÍN (3) GU. ENSALADA VERDE (12) Plátano PAN (1, 6, T10, T11) DIA 30				

Menú sujeto a variaciones puntuales por motivos de abastecimiento o disponibilidad, manteniendo el equilibrio nutricional del ciclo.
Agua como bebida principal y pan como acompañamiento. Se prioriza el uso de aceite de oliva y la presencia regular de cereales integrales.
La fruta fresca constituye el postre habitual.
La información sobre alérgenos corresponde a la receta base, conforme al Reglamento (UE) 1169/2011. El centro dispone de adaptaciones dietéticas previa solicitud y documentación acreditativa.
La selección y verificación de los productos se realiza conforme a la información técnica facilitada por el proveedor.



NOVIEMBRE 2026 | SÉSAMO

LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
	MENESTRA DE VERDURAS (19) POLLO ASADO AL LIMÓN (12) GU. ARROZ CON SALSA DE ALBAHACA SIN FS Naranja PAN BARRA SIN GLU	SOPA DE COCIDO (1, T3, T6, T10) COCIDO MADRILEÑO ESCOLAR ECO (19) GU. REPOLLO Y PATATA Manzana Golden PAN BARRA SIN GLU	CREMA DE CALABAZA Y ZANAHORIA REVUELTO DE HUEVO, PATATA Y CALABACÍN (3, 12) GU. LECHUGA Y TOMATE (12) Plátano PAN BARRA SIN GLU	PASTA INTEGRAL ECO A LA NAPOLITANA (1, T6, T10) SALMÓN AL HORNO (4) GU. LECHUGA Y MAÍZ (12) YOGUR NATURAL (7) PAN BARRA SIN GLU
DIA 2	DIA 3	DIA 4	DIA 5	DIA 6
SALTEADO DE BRÓCOLI Y ZANAHORIA RAGOUT DE TERNERA Y VERDURAS GU. PATATAS FRITAS CASERAS (12) Manzana Golden PAN BARRA SIN GLU	LENTEJAS ECO A LA JARDINERA TORTILLA DE PATATA (3) GU. ENSALADA VERDE (12) Pera PAN BARRA SIN GLU	MACARRONES INTEGRALES ECO C/TOMATE Y ORÉGANO (1, T6, T10) MERLUZA ASADA CON HORTALIZAS (4) GU. ZANAHORIA Y MAÍZ (12) Mandarina PAN BARRA SIN GLU	CREMA DE CALABACÍN Y PATATA ESTOFADO GARBANZOS ECO, VERDURAS Y MAGRO FRESCO (19) GU. CUSCÚS ECO C/VERDURITAS (1, T6, T10) Plátano PAN BARRA SIN GLU	ARROZ SALTEADO CON VERDURAS PALOMETA CON TOMATE (4, T2, T14) GU. LECHUGA Y TOMATE (12) YOGUR NATURAL (7) PAN BARRA SIN GLU
DIA 9	DIA 10	DIA 11	DIA 12	DIA 13
PASTA INTEGRAL ECO CON SALSA DE ALBAHACA (1, T6, T10) TORTILLA FRANCESA (3) GU. LECHUGA Y TOMATE (12) Pera PAN BARRA SIN GLU	JUDIAS VERDES CON PATATAS (19) POLLO ASADO CON VERDURAS GU. ARROZ PILAF AL CURRY (T1, T10) Manzana Golden PAN BARRA SIN GLU	SOPA DE COCIDO (1, T3, T6, T10) COCIDO MADRILEÑO ESCOLAR ECO (19) GU. REPOLLO Y PATATA Mandarina PAN BARRA SIN GLU	ARROZ CON TOMATE NATURAL CASERO SALMÓN A LA NARANJA (4) GU. ENSALADA VERDE (12) Plátano PAN BARRA SIN GLU	ALUBIAS BLANCAS ECO GUISADAS C/HORTALIZAS (19) FINGERS DE POLLO (1, T6, T10) GU. TOMATE Y PEPINO (12) YOGUR NATURAL (7) PAN BARRA SIN GLU
DIA 16	DIA 17	DIA 18	DIA 19	DIA 20
ARROZ CON TOMATE NATURAL CASERO MERLUZA ASADA CON HORTALIZAS (4) GU. ENSALADA VERDE (12) Pera PAN BARRA SIN GLU	MENESTRA DE VERDURAS (19) POLLO GUISADO DE LA ABUELA GU. PATATAS FRITAS CASERAS (12) Manzana Golden PAN BARRA SIN GLU	LENTEJAS ECO A LA JARDINERA REVUELTO DE HUEVO, PATATA Y CALABACÍN (3, 12) GU. LECHUGA Y TOMATE (12) Mandarina PAN BARRA SIN GLU	ECO ESPAGUETIS INTEGRALES C/SALSA DE QUESO (1, 7, T6, T10) PALOMETA CON TOMATE (4, T2, T14) GU. ZANAHORIA Y MAÍZ (12) Plátano PAN BARRA SIN GLU	SALTEADO DE BRÓCOLI Y PATATA BURRITO CASERO DE BOLOÑESA VEGETAL Y ARROZ (1, 6, 19) GU. LECHUGA Y ZANAHORIA (12) YOGUR NATURAL (7) PAN BARRA SIN GLU
DIA 23	DIA 24	DIA 25	DIA 26	DIA 27
CREMA DE GUISANTES Y PATATA (19) TORTILLA DE CALABACÍN (3) GU. ENSALADA VERDE (12) Plátano PAN BARRA SIN GLU				
DIA 30				

Menú sujeto a variaciones puntuales por motivos de abastecimiento o disponibilidad, manteniendo el equilibrio nutricional del ciclo.
Agua como bebida principal y pan como acompañamiento. Se prioriza el uso de aceite de oliva y la presencia regular de cereales integrales.
La fruta fresca constituye el postre habitual.
La información sobre alérgenos corresponde a la receta base, conforme al Reglamento (UE) 1169/2011. El centro dispone de adaptaciones dietéticas previa solicitud y documentación acreditativa.
La selección y verificación de los productos se realiza conforme a la información técnica facilitada por el proveedor.



NOVIEMBRE 2026 | SOJA

LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
DIA 2	MENESTRA DE VERDURAS (19) POLLO ASADO AL LIMÓN (12) GU. ARROZ CON SALSA DE ALBAHACA SIN FS Naranja PAN BARRA SIN GLU DIA 3	SOPA DE COCIDO L/A COCIDO MADRILEÑO ESCOLAR ECO (19) GU. REPOLLO Y PATATA Manzana Golden PAN BARRA SIN GLU DIA 4	CREMA DE CALABAZA Y ZANAHORIA REVUELTO DE HUEVO, PATATA Y CALABACÍN (3, 12) GU. LECHUGA Y TOMATE (12) Plátano PAN BARRA SIN GLU DIA 5	MACARRONES S/G A LA NAPOLITANA SALMÓN AL HORNO (4) GU. LECHUGA Y MAÍZ (12) YOGUR NATURAL (7) PAN BARRA SIN GLU DIA 6
SALTEADO DE BRÓCOLI Y ZANAHORIA RAGOUT DE TERNERA Y VERDURAS GU. PATATAS FRITAS CASERAS (12) Manzana Golden PAN BARRA SIN GLU DIA 9	LENTEJAS ECO A LA JARDINERA TORTILLA DE PATATA (3) GU. ENSALADA VERDE (12) Pera PAN BARRA SIN GLU DIA 10	MACARRONES S/G C/TOMATE Y ORÉGANO MERLUZA ASADA CON HORTALIZAS (4) GU. ZANAHORIA Y MAÍZ (12) Mandarina PAN BARRA SIN GLU DIA 11	CREMA DE CALABACÍN Y PATATA ESTOFADO GARBANZOS ECO, VERDURAS Y MAGRO FRESCO (19) GU. ARROZ PILAF Plátano PAN BARRA SIN GLU DIA 12	ARROZ SALTEADO CON VERDURAS PALOMETA CON TOMATE (4, T2, T14) GU. LECHUGA Y TOMATE (12) YOGUR NATURAL (7) PAN BARRA SIN GLU DIA 13
MACARRONES S/G AL AJILLO TORTILLA FRANCESA (3) GU. LECHUGA Y TOMATE (12) Pera PAN BARRA SIN GLU DIA 16	JUDIAS VERDES CON PATATAS (19) POLLO ASADO CON VERDURAS GU. ARROZ PILAF AL CURRY (T1, T10) Manzana Golden PAN BARRA SIN GLU DIA 17	SOPA DE COCIDO L/A COCIDO MADRILEÑO ESCOLAR ECO (19) GU. REPOLLO Y PATATA Mandarina PAN BARRA SIN GLU DIA 18	ARROZ CON TOMATE NATURAL CASERO SALMÓN A LA NARANJA (4) GU. ENSALADA VERDE (12) Plátano PAN BARRA SIN GLU DIA 19	ALUBIAS BLANCAS ECO GUISADAS C/HORTALIZAS (19) REVUELTO DE HUEVO, PATATA Y CALABACÍN (3, 12) GU. TOMATE Y PEPINO (12) YOGUR NATURAL (7) PAN BARRA SIN GLU DIA 20
ARROZ CON TOMATE NATURAL CASERO MERLUZA ASADA CON HORTALIZAS (4) GU. ENSALADA VERDE (12) Pera PAN BARRA SIN GLU DIA 23	MENESTRA DE VERDURAS (19) POLLO GUISADO DE LA ABUELA GU. PATATAS FRITAS CASERAS (12) Manzana Golden PAN BARRA SIN GLU DIA 24	LENTEJAS ECO A LA JARDINERA REVUELTO DE HUEVO, PATATA Y CALABACÍN (3, 12) GU. LECHUGA Y TOMATE (12) Mandarina PAN BARRA SIN GLU DIA 25	PASTA sin gluten C/SALSA SUAVE DE QUESO (7, T5) PALOMETA CON TOMATE (4, T2, T14) GU. ZANAHORIA Y MAÍZ (12) Plátano PAN BARRA SIN GLU DIA 26	SALTEADO DE BRÓCOLI Y PATATA CINTA DE LOMO A LA PLANCHA GU. LECHUGA Y ZANAHORIA (12) YOGUR NATURAL (7) PAN BARRA SIN GLU DIA 27
CREMA DE GUISANTES Y PATATA (19) TORTILLA DE CALABACÍN (3) GU. ENSALADA VERDE (12) Plátano PAN BARRA SIN GLU DIA 30				

Menú sujeto a variaciones puntuales por motivos de abastecimiento o disponibilidad, manteniendo el equilibrio nutricional del ciclo.
Agua como bebida principal y pan como acompañamiento. Se prioriza el uso de aceite de oliva y la presencia regular de cereales integrales.
La fruta fresca constituye el postre habitual.
La información sobre alérgenos corresponde a la receta base, conforme al Reglamento (UE) 1169/2011. El centro dispone de adaptaciones dietéticas previa solicitud y documentación acreditativa.
La selección y verificación de los productos se realiza conforme a la información técnica facilitada por el proveedor.



NOVIEMBRE 2026 | MULTIALERGIA

LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
	SALTEADO DE BRÓCOLI Y PATATA POLLO ASADO GU. ARROZ CON SALSA DE ALBAHACA SIN FS Naranja PAN BARRA SIN GLU	SOPA DE COCIDO L/A COCIDO MADRILEÑO S/LEGUM GU. REPOLLO Y PATATA Manzana Golden PAN BARRA SIN GLU	CREMA DE CALABAZA Y ZANAHORIA POLLO ASADO GU. LECHUGA Y ZANAHORIA (sin sulf) Plátano PAN BARRA SIN GLU	MACARRONES S/G AL AJILLO RAGOUT DE TERNERA Y VERDURAS GU. LECHUGA Y MAÍZ (s/sulf) Mandarina PAN BARRA SIN GLU
DIA 2	DIA 3	DIA 4	DIA 5	DIA 6
SALTEADO DE BRÓCOLI Y ZANAHORIA RAGOUT DE TERNERA Y VERDURAS GU ARROZ BLANCO Manzana Golden PAN BARRA SIN GLU	PUCHERO DE VERDURA Y ARROZ L/A POLLO GUISADO DE LA ABUELA GU. ENSALADA VERDE (s/sulf) Pera PAN BARRA SIN GLU	MACARRONES S/G SALTEADO C/VERDURAS CINTA DE LOMO A LA PLANCHA GU. ZANAHORIA Y MAÍZ (s/sulf) Mandarina PAN BARRA SIN GLU	CREMA DE CALABACÍN Y PATATA RAGOUT DE PAVO CAMPESTRE GU ARROZ BLANCO Plátano PAN BARRA SIN GLU	ARROZ SALTEADO CON VERDURAS POLLO ASADO GU. LECHUGA Y TOMATE (s/sulf) Naranja PAN BARRA SIN GLU
DIA 9	DIA 10	DIA 11	DIA 12	DIA 13
MACARRONES S/G AL AJILLO RAGOUT DE PAVO CAMPESTRE GU. LECHUGA Y ZANAHORIA (sin sulf) Pera PAN BARRA SIN GLU	SALTEADO DE BRÓCOLI Y PATATA POLLO ASADO CON VERDURAS GU. ARROZ PILAF Manzana Golden PAN BARRA SIN GLU	SOPA DE COCIDO L/A CINTA DE LOMO A LA PLANCHA GU. REPOLLO Y PATATA Mandarina PAN BARRA SIN GLU	ARROZ SALTEADO CON VERDURAS POLLO GUISADO DE LA ABUELA GU. ENSALADA VERDE (s/sulf) Plátano PAN BARRA SIN GLU	CREMA DE CALABACÍN Y PATATA RAGOUT DE TERNERA Y VERDURAS GU. LECHUGA Y PEPINO (s/sulf) Naranja PAN BARRA SIN GLU
DIA 16	DIA 17	DIA 18	DIA 19	DIA 20
ARROZ SALTEADO CON VERDURAS CINTA DE LOMO A LA PLANCHA GU. ENSALADA VERDE (s/sulf) Pera PAN BARRA SIN GLU	SALTEADO DE BRÓCOLI Y PATATA POLLO GUISADO DE LA ABUELA GU. PATATA DADO AL HORNO Manzana Golden PAN BARRA SIN GLU	PUCHERO DE VERDURA Y ARROZ L/A RAGOUT DE TERNERA Y VERDURAS GU. LECHUGA Y TOMATE (s/sulf) Mandarina PAN BARRA SIN GLU	MACARRONES S/G AL AJILLO FILETE DE POLLO A LA PLANCHA GU. ZANAHORIA Y MAÍZ (s/sulf) Plátano PAN BARRA SIN GLU	SALTEADO DE BRÓCOLI Y PATATA RAGOUT DE PAVO CAMPESTRE GU. LECHUGA Y ZANAHORIA (sin sulf) Naranja PAN BARRA SIN GLU
DIA 23	DIA 24	DIA 25	DIA 26	DIA 27
CREMA DE CALABACÍN Y PATATA CINTA DE LOMO A LA PLANCHA GU. ENSALADA VERDE (s/sulf) Plátano PAN BARRA SIN GLU				
DIA 30				

Menú sujeto a variaciones puntuales por motivos de abastecimiento o disponibilidad, manteniendo el equilibrio nutricional del ciclo.
Agua como bebida principal y pan como acompañamiento. Se prioriza el uso de aceite de oliva y la presencia regular de cereales integrales.
La fruta fresca constituye el postre habitual.
La información sobre alérgenos corresponde a la receta base, conforme al Reglamento (UE) 1169/2011. El centro dispone de adaptaciones dietéticas previa solicitud y documentación acreditativa.
La selección y verificación de los productos se realiza conforme a la información técnica facilitada por el proveedor.



NOVIEMBRE 2026 | OVOVEGETARIANO

LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
DIA 2	MENESTRA DE VERDURAS (19) HAMBURGUESA VEGETAL AL HORNO (T6, T12) GU. ARROZ CON SALSA DE ALBAHACA SIN FS Naranja PAN INTEGRAL (1, 6, T10, T11) DIA 3	SOPA DE ARROZ Y VERDURA GARBANZOS A LA BOLOÑESA VEGETAL (6, 12, 19) GU. REPOLLO Y PATATA Manzana Golden PAN (1, 6, T10, T11) DIA 4	CREMA DE CALABAZA Y ZANAHORIA REVUELTO DE HUEVO, PATATA Y CALABACÍN (3, 12) GU. LECHUGA Y TOMATE (12) Plátano PAN INTEGRAL (1, 6, T10, T11) DIA 5	PASTA INTEGRAL ECO A LA NAPOLITANA (1, T6, T10) TOFU AL CURRY CON VERDURAS (6, 19, T1, T10) GU. LECHUGA Y MAÍZ (12) Mandarina PAN (1, 6, T10, T11) DIA 6
SALTEADO DE BRÓCOLI Y ZANAHORIA HUMMUS CON VERDURAS ASADAS (6, 12, 19) GU. PATATAS FRITAS CASERAS (12) Manzana Golden PAN (1, 6, T10, T11) DIA 9	LENTEJAS ECO A LA JARDINERA TORTILLA DE PATATA (3) GU. ENSALADA VERDE (12) Pera PAN INTEGRAL (1, 6, T10, T11) DIA 10	MACARRONES INTEGRALES ECO C/TOMATE Y ORÉGANO (1, T6, T10) TOFU AL CURRY CON VERDURAS (6, 19, T1, T10) GU. ZANAHORIA Y MAÍZ (12) Mandarina PAN (1, 6, T10, T11) DIA 11	CREMA DE CALABACÍN Y PATATA GARBANZOS A LA BOLOÑESA VEGETAL (6, 12, 19) GU. CUSCÚS ECO C/VERDURITAS (1, T6, T10) Plátano PAN INTEGRAL (1, 6, T10, T11) DIA 12	ARROZ SALTEADO CON VERDURAS REVUELTO DE HUEVO, PATATA Y CALABACÍN (3, 12) GU. LECHUGA Y TOMATE (12) Mandarina PAN (1, 6, T10, T11) DIA 13
PASTA INTEGRAL ECO CON SALSA DE ALBAHACA (1, T6, T10) TORTILLA FRANCESA (3) GU. LECHUGA Y TOMATE (12) Pera PAN (1, 6, T10, T11) DIA 16	JUDIAS VERDES CON PATATAS (19) ALBÓNDIGAS CON SALSA DE TOMATE (1, 6, 12, T10) GU. ARROZ PILAF Manzana Golden PAN INTEGRAL (1, 6, T10, T11) DIA 17	SOPA DE ARROZ Y VERDURA GARBANZOS A LA BOLOÑESA VEGETAL (6, 12, 19) GU. REPOLLO Y PATATA Mandarina PAN (1, 6, T10, T11) DIA 18	ARROZ CON TOMATE NATURAL CASERO TOFU AL CURRY CON VERDURAS (6, 19, T1, T10) GU. ENSALADA VERDE (12) Plátano PAN INTEGRAL (1, 6, T10, T11) DIA 19	ALUBIAS BLANCAS ECO GUISADAS C/HORTALIZAS (19) REVUELTO DE HUEVO, PATATA Y CALABACÍN (3, 12) GU. TOMATE Y PEPINO (12) Naranja PAN (1, 6, T10, T11) DIA 20
ARROZ CON TOMATE NATURAL CASERO TORTILLA DE CALABACÍN (3) GU. ENSALADA VERDE (12) Pera PAN (1, 6, T10, T11) DIA 23	MENESTRA DE VERDURAS (19) GARBANZOS A LA BOLOÑESA VEGETAL (6, 12, 19) GU. PATATAS FRITAS CASERAS (12) Manzana Golden PAN INTEGRAL (1, 6, T10, T11) DIA 24	LENTEJAS ECO A LA JARDINERA REVUELTO DE HUEVO, PATATA Y CALABACÍN (3, 12) GU. LECHUGA Y TOMATE (12) Mandarina PAN (1, 6, T10, T11) DIA 25	ESPAGUETIS A LA CREMA CON PAVO (1, T3, T6, T10) GUISO VEGETAL DE VERDURAS Y PROTEÍNA VEGETAL (6, 19) GU. ZANAHORIA Y MAÍZ (12) Plátano PAN INTEGRAL (1, 6, T10, T11) DIA 26	SALTEADO DE BRÓCOLI Y PATATA BURRITO CASERO DE BOLOÑESA VEGETAL Y ARROZ (1, 6, 19) GU. LECHUGA Y ZANAHORIA (12) Naranja PAN (1, 6, T10, T11) DIA 27
CREMA DE GUISANTES Y PATATA (19) TORTILLA DE CALABACÍN (3) GU. ENSALADA VERDE (12) Plátano PAN (1, 6, T10, T11) DIA 30				

Menú sujeto a variaciones puntuales por motivos de abastecimiento o disponibilidad, manteniendo el equilibrio nutricional del ciclo.
Agua como bebida principal y pan como acompañamiento. Se prioriza el uso de aceite de oliva y la presencia regular de cereales integrales.
La fruta fresca constituye el postre habitual.
La información sobre alérgenos corresponde a la receta base, conforme al Reglamento (UE) 1169/2011. El centro dispone de adaptaciones dietéticas previa solicitud y documentación acreditativa.
La selección y verificación de los productos se realiza conforme a la información técnica facilitada por el proveedor.



CENAS ORIENTATIVAS

Mes de noviembre 2026 · Propuesta complementaria al menú basal

LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
2 1º Crema de calabaza 2º Tortilla de patata con ensalada **Postre** Fruta fresca	**3** 1º Ensalada variada 2º Pollo a la plancha con arroz y verduras **Postre** Fruta fresca	**4** 1º Sopa de verduras con fideos integrales 2º Merluza al horno con patata y ensalada **Postre** Fruta fresca	**5** 1º Crema de verduras 2º Pavo a la plancha con quinoa y verduras **Postre** Fruta fresca	**6** 1º Ensalada de tomate y pepino 2º Salmón al horno con patata y ensalada **Postre** Fruta fresca
9 1º Crema de calabacín 2º Pollo al horno con pasta integral y verduras **Postre** Fruta fresca	**10** 1º Ensalada de lechuga, zanahoria y maíz 2º Tortilla francesa con patata y ensalada **Postre** Fruta fresca	**11** 1º Lentejas con verduras 2º Merluza a la plancha con ensalada **Postre** Fruta fresca	**12** 1º Crema de calabaza 2º Garbanzos salteados con verduras y huevo **Postre** Fruta fresca	**13** 1º Ensalada variada 2º Palometa al horno con arroz y verduras **Postre** Fruta fresca
16 1º Sopa de verduras con pasta integral 2º Tortilla de patata con ensalada **Postre** Fruta fresca	**17** 1º Ensalada de tomate y pepino 2º Pollo a la plancha con cuscús y verduras **Postre** Fruta fresca	**18** 1º Puré de verduras 2º Revuelto de huevo con patata y ensalada **Postre** Fruta fresca	**19** 1º Ensalada variada 2º Merluza al horno con arroz y verduras **Postre** Fruta fresca	**20** 1º Crema de calabacín 2º Pavo a la plancha con patata y ensalada **Postre** Fruta fresca
23 1º Ensalada de pepino y zanahoria 2º Tortilla francesa con arroz y verduras **Postre** Fruta fresca	**24** 1º Crema de verduras 2º Salmón al horno con patata y ensalada **Postre** Fruta fresca	**25** 1º Menestra de verduras salteada 2º Lentejas con verduras **Postre** Fruta fresca	**26** 1º Ensalada variada 2º Pasta integral con tomate y atún **Postre** Fruta fresca	**27** 1º Crema de calabaza 2º Pollo a la plancha con patata y ensalada **Postre** Fruta fresca
30 1º Sopa de verduras con arroz integral 2º Merluza al horno con ensalada **Postre** Fruta fresca				

Las cenas orientativas complementan al menú basal del mes de noviembre.
Ajustar las raciones según edad y apetito. Priorizar agua como bebida, fruta fresca como postre, y aceite de oliva.
Las preparaciones pueden adaptarse a las costumbres familiares.