

## MENÚ NOVIEMBRE 2016



LUNES 31	MARTES 1	MIÉRCOLES 2	JUEVES 3	VIERNES 4
NO LECTIVO	FESTIVO	CREMA DE CALABACÍN BUFFÉ DE ENSALADAS ARROZ CON PISTO	CREMA DE REMOLACHA BUFFÉ DE ENSALADAS HAMBURGUESA DE TERNERA HAMBURGUESA DE QUINOA	LENTEJAS CON CALABAZA BUFFÉ DE ENSALADAS PAN CASERO BEBIDA DE CHOCOLATE
LUNES 7	MARTES 8	MIÉRCOLES 9	JUEVES 10	VIERNES 11
SOPA DE VERDURAS BUFFÉ DE ENSALADA ESPAGHETTIS AL PESTO	CREMA DE PUERROS BUFFÉ DE ENSALADAS MERLUZA AL HORNO ROLLITOS VEGETALES	FESTIVO MADRID	CREMA DE CALABACÍN BUFFÉ DE ENSALADAS ALBÓNDIGAS DE TERNERA TORTILLA FRANCESA (VEG)	JUDÍAS ESTOFADAS BUFFÉ DE ENSALADAS PAN CASERO YOGHURT NATURAL
LUNES 14	MARTES 15	MIÉRCOLES 16	JUEVES 17	VIERNES 18
SOPA DE VERDURAS BUFFÉ DE ENSALADA MACARRONES CON TOMATE Y QUESO	CREMA DE ZANAHORIA BUFFÉ DE ENSALADAS HUEVOS CON PATATAS	CREMA DE PUERRO BUFFÉ DE ENSALADAS ARROZ INTEGRAL CON CURRY Y VERDURAS	SOPA DE LETRAS BUFFÉ DE ENSALADAS HAMBURGUESA DE TERNERA CALZONE/PIZZA (VEG)	LENTEJAS CON CURRY BUFFÉ DE ENSALADAS PAN CASERO BEBIDA DE CHOCOLATE
LUNES 21	MARTES 22	MIÉRCOLES 23	JUEVES 24	VIERNES 25
SOPA DE VERDURAS BUFFÉ DE ENSALADAS ESPAGHETTI CON TOMATE Y QUESO	CREMA DE ESPINACAS BUFFÉ DE ENSALADAS POLLO EN SALSA PISTO CON HUEVO (VEG)	CREMA DE CALABAZA BUFFÉ DE ENSALADAS  ARROZ INTEGRAL CON SETAS	SOPA DE FIDEOS BUFFÉ DE ENSALADAS ALBÓNDIGAS DE TERNERA ALBÓNDIGAS DE LENTEJAS (VEG)	GARBANZOS A LA HORTELANA BUFFÉ DE ENSALADAS PAN CASERO YOGHURT NATURAL
LUNES 28	MARTES 29	MIÉRCOLES 30		
SOPA DE VERDURAS BUFFÉ DE ENSALADAS MACARRONES CON PESTO	CREMA DE ZANAHORIA BUFFÉ DE ENSALADAS TORTILLA DE PATATA	CREMA DE ACELGAS BUFFÉ DE ENSALADAS PAELLA VEGETARIANA		

*Se informa que dado que toda la comida que ofrecemos es ecológica, a veces podemos tener alguna variación en el suministro a causa de los proveedores.*

*En esas ocasiones el menú podrá cambiar a criterio del cocinero, sustituyendo el plato afectado por otro*

*de similares características nutricionales. No utilizamos lácteos en la elaboración de las cremas o arroces, sino leches vegetales.*

*Siempre se tendrán en cuenta todos los tipos de intolerancia para desarrollar un plato adecuado a las necesidades de cada uno y lo más parecido a lo planeado en el menú.*