MENÚ COMEDOR NOVIEMBRE 2025

MONDAY		TUESDAY		WEDNESDAY		THURSDAY		FRIDAY		
3	Fruta	4	Crudité de verduras con hummus	5	RPS PLATE Fruta	6	Fruta	7	Fruta	
Espaguetis integrales con setas y champiñones Bacalao a la vizcaína con ensalada de lechuga y zanahoria Fruta		Alubias blancas ECO con calabaza y zanahoria Pollo al ajillo con ensalada mixta Fruta		Judías verdes salteadas con cebolla Cinta de lomo a la española con arroz integral con tomate Fruta		Arroz con verduras y pollo Salmón en papillote con ensalada mixta Yogur		Crema de puerro, calabacín y zanahoria Huevos fritos con patatas panaderas Fruta		
Sándwich integral (jamón cocido o queso)		Fruta		Pan integral con pavo cocido		Yogur natural sin azúcar		Pan integral con tomate triturado		
10		11	Fruta	12	RPS PLATE Crudité de verduras y hummus	13	Fruta	14	Fruta	
FESTIVO		Arroz integral con tomatada casera Merluza en salsa verde con ensalada Yogurt		Brócoli rehogado con ajito y pimentón Jamoncitos de pollo al horno con quinoa Fruta		Macarrones en salsa aurora Tortilla de patata y espinacas con ensalada Fruta de temporada		Sopa de cocido Cocido completo (garbanzos, pollo chorizo, ternera y verduras) Fruta		
		Pan integral con tomate triturado		Leche y bizcocho casero		Sándv	vich integral (jamón cocido o queso)		Pan integral con chocolate 70%	
17	Fruta	18	Crudité de verduras con hummus	19	RPS PLATE Fruta	20	Fruta	21	Fruta	
Crema de calabacín con quesitos Hamburguesas de ternera con patatas Fruta		Lacitos vegetales con tomate y queso parmesano Huevos rellenos de atún con besamel y ensalada de lechuga y pepino Yogur		Guisantes salteados con beicon Rollitos de fildete de merluza con macarrones integrales con aceite de albahaca Fruta del tiempo		Alubias pintas con arroz y verduras Pavo a la naranja con ensalada fruta		Arroz con setas, champiñones y pollo Palometa al horno en salsa de pimientos y ensalada Fruta		
Sándwich integral (jamón cocido o queso)		Fruta		Pan integral con pavo cocido		Yogur natural sin azúcar		Pan integral con tomate triturado		
24	Fruta	25	Fruta	26	RPS PLATE Crudité de verduras y hummus	27	Fruta	28	Fruta	
Sopa de verduras y huevo Escalope de pollo con ensalada Fruta		Lentejas ECO con verduras Filete de abadejo a la portuguesa con ensalada Fruta		cous Fruta		Arroz integral a la marinera Quiche de beicon, queso y verduras con ensalada Yogur		Crema de calabaza y zanahorias Limanda a la marinera con patata panadera Fruta		
Pan integral con pavo cocido		Yogur natural sin azúcar			Fruta		Pan integral con tomate triturado		Pan integral con pavo cocido	

Dos días a la semana el pan será integral.

Estos menús han sido validados dietéticamente por Noemí Aparicio Fernández, licenciada en Ciencia y Tecnología de los Alimentos y Biología.