

#### Menú SIN LEGUMBRES

Noviembre 2025

| LUNES  | MARTES   | MIÉRCOLES  | JUEVES  | VIERNES                                       |
|--|--|--|---|---|
| 03   | 04   | 05   | 06  | 07  |
| Sopa de ave con arroz                                | Guiso de patata y verdura                      | Arroz con verduras y taquitos de pavo  | Arroz con verduras  | Crema de verduras y hortalizas                |
| Tosta de pan sin gluten de queso cremoso con orégano | Cinta de lomo con tomate                       | Fogonero al horno con ajo y perejil  | Tortilla francesa con queso                                   | Pollo al horno                                |
| Brócoli salteado                                     | Ensalada de lechuga, zanahoria y<br>espárragos | Ensalada de lechuga, aceitunas y<br>remolacha  | Ensalada de lechuga, tomate y aceitunas                       | Pan sin gluten con aceite y pimentón          |
| Fruta de temporada y pan sin gluten                  | Fruta de temporada y pan sin gluten            | Fruta de temporada y pan sin gluten  | Fruta de temporada y pan sin gluten                           | Fruta de temporada y pan sin gluten           |
| 10   | 11   | 12   | PLATO NUTRILAB  | 14  |
| Arroz con salsa de tomate                            | Guiso de patata y verdura                      | Crema de verduras de temporada   | Arroz integral con salmón                                     | Sopa de verduras con arroz                    |
| Cola de rape a la vizcaína                           | Tortilla francesa                              | Cinta de lomo a la plancha   | Tosta de pan sin gluten de queso cremoso con orégano          | Pollo al ajillo                               |
| Ensalada de lechuga, tomate y maíz                   | Jamon serrano en lonchas                       | Patatas gajo   | Ensalada de lechuga, zanahoria y<br>espárragos                | Patata panadera al horno                      |
| Fruta de temporada y pan sin gluten                  | Fruta de temporada y pan sin gluten            | Fruta de temporada y pan sin gluten  | Yogur natural con topping de frutas y pan sin gluten          | Fruta de temporada y pan sin gluten           |
| 17   | 18   | 19   | 20  | 21  |
| Guiso de patata y verdura                            | Crema de zanahoria                             | Guiso de patata y verdura  | Arroz caldoso de la huerta                                    | Guiso de patata y verdura                     |
| Tortilla francesa                                    | Cinta de lomo a la plancha                     | Pollo al horno   | Palometa en salsa de puerros                                  | Tortilla de patata                            |
| Ensalada de lechuga, tomate y atún                   | Arroz en blanco                                | Ensalada de lechuga, aceitunas y<br>remolacha  | Ensalada de lechuga, tomate y aceitunas                       | Ensalada de lechuga, aceitunas y<br>remolacha |
| Fruta de temporada y pan sin gluten                  | Fruta de temporada y pan sin gluten            | Fruta de temporada y pan sin gluten  | Fruta de temporada y pan sin gluten                           | Fruta de temporada y pan sin gluten           |
| 24   | 25   | 26   | JORNADA GRECIA  | 28  |
| Crema de verduras de temporada                       | Guiso de patata y verdura                      | Sopa de ave con arroz  | Spanakorizo (arroz con tomate y bacon)                        | Guiso de patata y verdura                     |
| Cinta de lomo a la plancha                           | Tortilla francesa                              | Tosta de pan sin gluten con atún y   | Souvlaki (pollo taco con verduras)                            | Merluza al horno                              |
| Patatas dado   | Berenjena salteada                             | Ensalada de lechuga, tomate, queso mozzarella y vinagreta de albahaca                      | Horiatiki (tomate, pepino, queso fresco, cebolla y aceitunas) | Ensalada de lechuga, maíz y remolacha         |
| Fruta de temporada y pan sin gluten                  | Fruta de temporada y pan sin gluten            | Fruta de temporada y pan sin gluten  | Yogur griego con frutos rojos y pan sin<br>gluten             | Fruta de temporada y pan sin gluten           |
| 31   | 01   | 02   | 03  | 04  |
|  |  | ESTE MES, EN NUESTRO PROYECTO "UN MUNDO LLENO DE SABOR": VIAJAREMOS A FINLANDIA Y A GRECIA |   |   |
| * 1 vez a la semana se servirá yogur como postre.    |  | ADEMÁS, CELEBRAREMOS EL DÍA DE LA DIETA  | stonal .  |   |
|  |  | MEDITERRÁNEA DENTRO DE NUESTRO PROYECTO NUTRILAB   |   |   |
|  | P. H. all                                      |  |   |   |

## la ruta saludable

Nuestro viaje de aprendizaje diario hacia una vida más saludable, inclusiva y sostenible



#### 01 Salud

¡Comer bien hoy, crecer fuerte mañana! Aprendemos hábitos saludables para toda la vida.



### **02** Convivencia

En la mesa, ¡somos un equipo! Aprendemos a convivir, respetar y celebrar la diversidad.



¡Aprender jugando es más divertido! El mediodía es nuestro momento para reír y descubrir juntos.



**03** Sostenibilidad

# RECOMENDADOR DE CENAS



#### **SEGUNDOS PLATOS**





Fruta



lácteo



