

**MENÚ SIN CERDO NOVIEMBRE 2021**

Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
	<p><b>2</b> ARROZ A LA CUBANA SAN JACOBO DE PAVO CON ENSALADA DE LECHUGA Y MAIZ YOGUR AL GUSTO Y PAN BAKED RICE WITH TOMATO TURKEY ST. JACOB WITH LETTUCE AND CORN SALAD YOGURT TO TASTE AND BREAD</p>	<p><b>3</b> GARBANZOS GUIADOS CON VERDURAS HUEVOS AL HORNO CON PISTO MANCHEGO FRUTA DEL TIEMPO A ELEGIR Y PAN CHICKPEAS WITH VEGETABLES EGGS COOKED WITH TOMATO SAUCE AND RATATOUILLE SEASONAL FRUIT CHOICE AND BREAD</p>	<p><b>4</b> CREMA DE VERDURAS FRESCAS ESCALOPE DE CONTRAMUSLO CON PATATAS PANADERAS FRUTA DEL TIEMPO A ELEGIR Y PAN FRESH VEGETABLE CREAM THIGH CHICKEN ESCALOPE WITH BAKED POTATOES SEASONAL FRUIT CHOICE AND BREAD</p>	<p><b>5</b> LACITOS PROSCIUTTO PESCADILLA EN SALSA VERDE CON GUIANTES FRUTA DEL TIEMPO A ELEGIR, LECHE Y PAN PROSCIUTTO BOWS WHITING IN GREEN SAUCE WITH PEAS SEASONAL FRUIT CHOICE, MILK AND BREAD</p>
<p><b>8</b> SOPA DE MARISCO ALBÓNDIGAS A LA CAZUELA CON CHAMPIÑÓN Y PATATAS FRITAS FLAN AL CARAMELO Y PAN SEAFOOD SOUP MEATBALLS CASSEROLE WITH MUSHROOM AND FRIED POTATOES CARAMEL FLAN AND BREAD</p>		<p><b>10</b> ARROZ INTEGRAL A LA CATALANA TORTILLA DE CALABACÍN CON ENSALADA DE LECHUGA FRUTA DEL TIEMPO A ELEGIR Y PAN INTEGRAL CATALAN RICE ZUCCHINI OMELETTE WITH LETTUCE SALAD SEASONAL FRUIT CHOICE AND BREAD</p>	<p><b>11</b> FABES CON VERDURAS JAMONCITOS DE POLLO CON ENSALADA DE LECHUGA Y ATÚN FRUTA DEL TIEMPO A ELEGIR Y PAN WHITE BEANS WITH VEGETABLES CHICKEN DRUMSTICKS WITH LETTUCE AND TUNA SALAD SEASONAL FRUIT CHOICE AND BREAD</p>	<p><b>12</b> SPAGUETTIS A LA CARBONARA MERLUZA A LA ROMANA CON ENSALADA DE LECHUGA Y ACEITUNAS FRUTA DEL TIEMPO A ELEGIR, LECHE Y PAN CARBONARA SPAGUETTI ROMAN HAKE WITH LETTUCE AND OLIVES SALAD JELLY AND BREAD</p>
<p><b>15</b> LENTEJAS ECOLÓGICAS DELICIAS DE CALAMAR Y EMPANADILLAS DE BONITO CON ENSALADA DE LECHUGA GELATINA DE SABORES Y PAN ECOLOGICAL STEWED LENTILS SQUID DELICACIES AND BONITO DUMPLINGS WITH LETTUCE SALAD JELLY AND BREAD</p>	<p><b>16</b> PAELLA MIXTA HAMBURGUESA DE TERNERA CON ENSALADA DE LECHUGA Y PEPINO FRUTA DEL TIEMPO A ELEGIR Y PAN MIXED PAELLA VEAL BURGER WITH LETTUCE AND CUCUMBER SALAD SEASONAL FRUIT CHOICE AND BREAD</p>	<p><b>17</b> JUDÍAS VERDES REHOGADAS POLLO AL LIMÓN CON PATATAS PANADERAS FRUTA DEL TIEMPO A ELEGIR Y PAN GREEN BEANS SAUTE LEMON CHICKEN WITH BAKED POTATOES SEASONAL FRUIT CHOICE AND BREAD</p>	<p><b>18</b> MACARRONES A LA ITALIANA TORTILLA ESPAÑOLA CON ENSALADA DE LECHUGA FRUTA DEL TIEMPO A ELEGIR Y PAN ITALIAN MACARONI SPANISH OMELETTE WITH LETTUCE SALAD SEASONAL FRUIT CHOICE AND BREAD</p>	<p><b>19</b> PATATAS GUIADAS CON VERDURAS LENGUADO CON ENSALADA DE LECHUGA FRUTA DEL TIEMPO A ELEGIR, LECHE Y PAN STEWED POTATOES WITH VEGETABLES SOLE WITH LETTUCE SALAD SEASONAL FRUIT CHOICE, MILK AND BREAD</p>
<p><b>22</b> ARROZ TRES DELICIAS PAVO AL HORNO CON ENSALADA DE LECHUGA YOGUR AL GUSTO Y PAN RICE THREE DELICIES ROAST TURKEY WITH LETTUCE SALAD YOGURT TO TASTE AND BREAD</p>	<p><b>23</b> CREMA PARMENTIER (calabacín) RAGOUT DE TERNERA CON ZANAHORIA Y PATATAS FRITAS FRUTA DEL TIEMPO A ELEGIR Y PAN PARMENTIER CREAM (zucchini) VEAL RAGOUT WITH CARROT AND FRIED POTATOES SEASONAL FRUIT CHOICE AND BREAD</p>	<p><b>24</b> FIDEUÁ VALENCIANA TORTILLA FRANCESA CON PAVO, QUESO Y ENSALADA DE LECHUGA FRUTA DEL TIEMPO A ELEGIR Y PAN VALENCIAN FIDEUA OMELETTE WITH TURKEY, CHEESE AND LETTUCE SALAD SEASONAL FRUIT CHOICE AND BREAD</p>	<p><b>25</b> PATATAS GUIADAS CON VERDURAS PESCADO EN SALSA DE MEJILLONES FRUTA DEL TIEMPO A ELEGIR, LECHE Y PAN STEWED POTATOES WITH VEGETABLES WHITING IN MUSSELS SAUCE SEASONAL FRUIT CHOICE AND BREAD</p>	<p><b>26</b> <b>COCIDO MADRILEÑO COMPLETO</b> COCIDO de garbanzos, repollo, patatas, zanahorias y carne. FRUTA DEL TIEMPO A ELEGIR Y PAN STEW COOKED SOUP STEW of chickpeas, potatoes, cabbage and beef SEASONAL FRUIT CHOICE AND BREAD</p>
<p><b>29</b> SPAGUETTIS A LA BOLOGNESE CROQUETAS CASERAS DE POLLO CON ENSALADA DE LECHUGA Y PEPINO MELOCOTÓN EN ALMÍBAR Y PAN BOLOGNESE SPAGUETTI CHICKEN CROQUETTES WITH LETTUCE AND CUCUMBER SALAD PEACH IN SYRUP AND BREAD</p>	<p><b>30</b> CREMA DE PUERRO CARNE ESTOFADA DE TERNERA CON TOMATE Y PATATAS FRUTA DEL TIEMPO A ELEGIR Y PAN LEEK CREAM BRAISED BEEF WITH TOMATO AND POTATOES SEASONAL FRUIT CHOICE AND BREAD</p>	 <p><b>MENÚ GASTRONÓMICO. DÍA 26 DE NOVIEMBRE. MADRID</b></p>		