NOVIEMBRE 2026 E. E. I. “ANTONIO MERCERO”

BEBÉS

Puré de verduras con pollo.	Puré de verduras con pescado.	Puré de verduras con carne.	Puré de verduras con pollo.	Puré de verduras con pescado.

Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
2	3	4	5	6
FESTIVO	Patatas guisadas con pescado y verduras.	Macarrones con carne y tomate casero.	Judías verdes con patata. Pescado al horno con verduras.	Cocido completo con garbanzos, verduras y pollo.
9	10	11	12	13
FESTIVO	Patatas guisadas con ternera y verduras.	Judías blancas con verduras y arroz.	Brócoli con patata. Pescado rebozado.	Paella completa con verdura (zanahoria, guisantes, pimientos y cebolla) y pollo.
16	17	18	19	20
Ensalada. Lentejas con verduras (zanahorias, calabaza, patata y pimiento) y arroz.	Crema de calabaza. Pescado al horno con verduras.	Puré de verduras. Pastel de carne.	Ensalada. Patatas guisadas con verduras y pescado	Cocido completo con garbanzos, verduras y pollo.
23	24	25	26	27
Ensalada. Lentejas con verduras (zanahorias, calabaza y pimiento) y arroz.	Crema de zanahoria. Pollo al horno con verduras.	Ensalada. Arroz con salsa de tomate casera. Huevos revueltos	Guisantes con cebolla. Pescado al horno con verduras.	Ensalada. Lasaña de carne con verduras.
30	DICIEMBRE 1	2	3	4
Ensalada. Lentejas con verduras (zanahoria, calabaza, patata y pimiento) y arroz.	Judías verdes. Pescado al horno con salsa verde.	Arroz blanco con pisto y huevos revueltos.	Coliflor con patatas. Pescado al horno con verduras.	Cocido completo con garbanzos, verduras y pollo.

TODOS LOS DÍAS DE POSTRE FRUTA DE TEMPORADA.
TODOS LOS DÍAS A MEDIA MAÑANA PAN CON ACEITE DE OLIVA ECOLÓGICO VIRGEN EXTRA
PESCADOS UTILIZADOS: MERLUZA, PALOMETA Y RAPE.

MENÚ ALÉRGICOS:	ALIMENTOS DE PRODUCCIÓN ECOLÓGICA INCLUIDOS EN EL MENÚ:
- EL PESCADO se sustituye por pollo o pavo - PROTEINA DE LA LECHE. Si hay algún alimento que la contenga se sustituye por pollo o pavo. - EL HUEVO se sustituye por pavo, pollo o lomo. - LAS LEGUMBRES se sustituyen por verdura entera o crema de verduras. - CELIACOS. Se sustituirá por productos especiales sin gluten y se cocinarán en primer lugar y aparte.	- Aceite de oliva virgen extra. - Garbanzos y lentejas. - Patata, cebolla, calabaza, calabacín, zanahoria, tomate (excepto tomate triturado), pimiento y lechuga. - Pastas, arroz y cereales (excepto pan).