

LUNES

MARTES

MIÉRCOLES

JUEVES

VIERNES

1

2

1  
FESTIVO  
DIA DE TODOS LOS SANTOS

2  
Fabada  
Huevos moll con lechuga, tomate y maíz  
Fruta fresca de temporada

3  
Arroz con salsa de tomate  
Merluza al horno con eneldo y lechuga  
Lácteo

6  
Menestra de verduras con taquitos de jamón  
Lomo a la plancha con ensalada  
Lácteo

7  
Sopa de cocido  
Cocido completo  
Fruta fresca de temporada

8  
Arroz con pollo  
Delicias de pescado con patatas fritas  
Lácteo

9  
Lentejas a la jardinera  
Tortilla de patatas con lechuga y zanahoria  
Fruta fresca de temporada

10  
Espirales salteados con champiñones y york  
Bacalao al horno con salsa de tomate  
Fruta fresca de temporada

13  
Puré de verduras con picatostes  
Carne guisada con champiñones  
Fruta fresca de temporada

14  
Coditos con salsa de tomate  
Filete de merluza al horno con lechuga y aceitunas  
Fruta fresca de temporada

15  
Potaje castellano  
Cordon blue con lechuga  
Lácteo

16  
Patatas con costilla  
Palometa con salsa de tomate  
Fruta fresca de temporada

17  
Empedrado de alubias pintas  
Huevos revueltos con lechuga y cebolla  
Lácteo

20  
Jornada Gastronómica de ÁVILA  
Patatas revolconas  
Caldereta de ternera de Ávila  
Arroz con leche a la castellana

21  
Sopa de cocido  
Cocido completo  
Fruta fresca de temporada

22  
Macarrones a la boloñesa  
Rape en salsa de marisco  
Lácteo

23  
Crema de calabacín con picatostes  
Hamburguesa al horno con lechuga, tomate y atún  
Fruta fresca de temporada

24  
Lentejas estofadas  
Skipper de bacalao con pimientos salteados  
Fruta fresca de temporada

27  
Sopa de arroz  
Jamoncitos de pollo al chilindrón  
Fruta fresca de temporada

28  
Lentejas con chorizo  
Tortilla de patata y atún con lechuga  
Lácteo

29  
Espaguetis con tomate  
Bacalao en salsa de puerros  
Fruta fresca de temporada

30  
Judías verdes salteadas con jamón  
Filete de cerdo a la milanesa con patatas  
Lácteo

En cumplimiento del Reglamento 1169/2011 sobre la información alimentaria facilitada al consumidor, disponemos de la información de sustancias que pueden causar alergias o intolerancias.