

Fruta de temporada en función de su estado de maduración: manzana, pera, naranja, plátano, mandarinas...

LUNES / MONDAY 2	MARTES / TUESDAY 3	MIÉRCOLES / WEDNESDAY 4	JUEVES / THURSDAY 5	VIERNES / FRIDAY 6
Lentejas ECO Campesinas	Arroz blanco con salsa de tomate casera	Crema de calabaza y zanahoria	Sopa de cocido (1,3,6,10)	Fideuà vegetal (1,3,6,10)
Organic lentils soup	Rice with homemade tomato sauce	Creamy of pumpkin and carrot soup	"Cocido" soup	Veggie fideua
Tortilla francesa con loncha de queso y lechuga (3,7)	Hamburguesa de ternera al horno con tomate y patatas (1,6,12)	Lasaña casera de atún (1,3,4,6,7,10)	Complemento del cocido: garbanzos, zanahoria, ave, morcillo, chorizo	Filete de merluza a la andaluza con ensalada de lechuga, maíz (1,4)
Plain omelette with cheese slice and lettuce	Grilled veal hamburger with tomato and fries	Home made tuna lasagne	Chickpeas, vegetables, meat & "chorizo" stew	Breaded hake fillet with salad (lettuce, maize)
Postre: Fruta de temporada	Postre: Yogur/ Dairy dessert (7)	Postre: Fruta de temporada	Postre: Fruta de temporada	Postre: Yogur/ Dairy dessert (7)
kcal 524 Lip 25,7 Prot 23,5 HdC 50	kcal 555 Lip 23,8 Prot 28,7 HdC 56	kcal 497 Lip 25,4 Prot 30,0 HdC 37	kcal 588 Lip 16,4 Prot 34,1 HdC 76	kcal 582 Lip 30,3 Prot 35,8 HdC 42
9	10 - DÍA DE LA SALUD MENTAL	11 - DÍA MUNDIAL DEL HUEVO	12	13
Arroz Tres Delicias (6) (salteado con zanahoria, maíz, york de pavo)	Puré de verduras naturales	Judías blancas a la hortelana	DÍA DE LA HISPANIDAD	DÍA NO LECTIVO
Special fried rice (carrot, maize and turkey)	Creamy of vegetables soup	Beans & vegetables soup		
Pollo empanado con ensalada (1,3)	Bacalao al horno con refrito de ajo y pasta salteada (1,3,4,6,10)	Tortilla de española con ens. De lechuga y tomate (3,12)		
Breaded chicken with salad	Grilled codfish & garlic with sautéed pasta	Spanish potato omelette with salad		
Postre: Fruta de temporada	Postre: Yogur/ Dairy dessert (7)	Postre: Fruta de temporada		
kcal 557 Lip 22,0 Prot 23,4 HdC 66	kcal 481 Lip 21,9 Prot 27,2 HdC 44	kcal 524 Lip 25,7 Prot 23,5 HdC 50	kcal Lip Prot HdC	kcal Lip Prot HdC
16 - DÍA MUNDIAL DEL PAN	17	18 - DÍA MUNDIAL DE PROTECCIÓN DE LA NATURALEZA	19	20 - DÍA INTERNACIONAL DEL CHEF
Crema de calabacín y puerros	Lentejas ECO estofadas c/verduras	Sopa de cocido (1,3,6,10)	Judías verdes rehogadas	Arroz con tomate
Creamy of zucchini and leeks soup	Organic lentils soup	"Cocido" soup	Sautéed green beans	Rice with tomato sauce
Huevos villarroy c/ens. Lechuga (1,2,3,4,6,7,14)	Filete de merluza al horno con verduras (4)	Complemento del cocido: garbanzos, zanahoria, ave, morcillo, chorizo	Pollo asado con patatas dado	Fil. de limanda a la marinera (4)
"Villarroy" eggs with salad (lettuce)	Grilled hake fillet with vegetables	Chickpeas, meat: "chorizo" and vegetables stew	Roasted chicken with diced potatoes	Fish cooked in sauce
Postre: Fruta de temporada	Postre: Yogur/ Dairy dessert (7)	Postre: Fruta de temporada	Postre: Fruta de temporada	Postre: Yogur/ Dairy dessert (7)
kcal 589 Lip 31,9 Prot 25,8 HdC 50	kcal 657 Lip 25,1 Prot 28,4 HdC 79	kcal 588 Lip 16,4 Prot 34,1 HdC 76	kcal 479 Lip 25,4 Prot 33,1 HdC 30	kcal 592 Lip 32,0 Prot 38,0 HdC 45
23	24	25	26	27
Patatas guisadas a la marinera (2,4,14)	Paella de verduras	Puré de verduras	Sopa de cocido (1,3,6,10)	Espaguetis carbonara (nata, pimienta negra, bacon) (1,3,6,7,10)
Potato & fish casserole	"Paella"	Creamy of vegetables soup	"Cocido" soup	Spaguetti carbonara
Cinta de lomo adobada c/ens.de lechuga y zanahoria rallada	Tortilla con loncha de queso y ens. De tomate y orégano (3,7)	Pollo asado a las finas hierbas con patatas panaderas	Complemento del cocido: garbanzos, zanahoria, ave, morcillo, chorizo	Croquetas de bacalao con ensalada variada (1,2,3,4,6,7,12)
Marinated pork loin with salad	Plain omelette & cheese slice with fresh tomato salad (with a touch of oregano)	Herby chicken with fries	Chickpeas, vegetables, meat & "chorizo" stew	Cod croquettes with salad
Postre: Fruta de temporada	Postre: Yogur/ Dairy dessert (7)	Postre: Fruta de temporada	Postre: Fruta de temporada	Postre: Yogur/ Dairy dessert (7)
kcal 454 Lip 23,2 Prot 25,1 HdC 36	kcal 590 Lip 29,5 Prot 20,3 HdC 61	kcal 481 Lip 21,9 Prot 27,2 HdC 44	kcal 588 Lip 16,4 Prot 34,1 HdC 76	kcal 608 Lip 20,3 Prot 33,1 HdC 73
30	31	DÍA 1 DE NOVIEMBRE	DÍA 2 DE NOVIEMBRE	DÍA 3 DE NOVIEMBRE
Lentejas ECO Campesinas	Crema de guisantes	FESTIVIDAD DE TODOS LOS SANTOS	Paella valenciana con verduras de la huerta	Crema de calabaza y zanahoria
Organic lentils soup	Creamy of peas soup		Veggie "paella"	Creamy of pumpkin and carrot soup
Tortilla española con ensalada (3)	Lacón al horno con patatas a la gallega		Filete de limanda con pisto casero (calabacín, tomate, pimientos, cebolla) (4)	Ragout de ternera con patatitas dado
Spanish potato omelette with salad	Roasted lacon with boiled potatoes		Fish fillet on pisto bed	Veal ragout with diced potatoes
Postre: Fruta de temporada	Postre: Yogur/ Dairy dessert (7)		Postre: Fruta de temporada	Postre: Yogur/ Dairy dessert (7)
kcal 524 Lip 25,7 Prot 23,5 HdC 50	kcal 454 Lip 23,2 Prot 25,1 HdC 36	kcal Lip Prot HdC	kcal 588 Lip 16,4 Prot 34,1 HdC 76	kcal 608 Lip 20,3 Prot 33,1 HdC 73

Fruta de temporada en función de su estado de maduración: manzana, pera, naranja, plátano, mandarinas...

LUNES / MONDAY	MARTES / TUESDAY	MIÉRCOLES / WEDNESDAY	JUEVES / THURSDAY	VIERNES / FRIDAY
2	3	4	5	6
Lentejas ECO Campesinas	Arroz blanco con salsa de tomate casera	Crema de calabaza y zanahoria	Sopa de cocido (fideos sin alérgenos)	Fideuá vegetal (pasta sin alérgenos)
Organic lentils soup	Rice with homemade tomato sauce	Creamy of pumpkin and carrot soup	"Cocido" soup (non allergen noodles)	Veggie fideua (non allergen pasta)
<u>Lomo de cerdo a la plancha con ensalada</u>	<u>Hamburguesa de ternera casera sin alérgenos al horno con tomate y patatas</u>	<u>Lasaña casera de atún (pasta especial sin alérgenos)(1,4,7)</u>	Complemento del cocido: garbanzos, zanahoria, ave, morcillo, chorizo	Filete de merluza a la andaluza con ensalada de lechuga, maíz (1,4)
Grilled pork loin with salad	Home made grilled veal hamburger with tomato and fries	Home made tuna lasagne (no egg pasta)	Chickpeas, vegetables, meat & "chorizo" stew	Breaded hake fillet with salad (lettuce, maize)
Postre: Fruta de temporada	Postre: Yogur/ Dairy dessert (7)	Postre: Fruta de temporada	Postre: Fruta de temporada	Postre: Yogur/ Dairy dessert (7)
9	10 - DÍA DE LA SALUD MENTAL	11 - DÍA MUNDIAL DEL HUEVO	12	13
Arroz Tres Delicias (6) (saltado con zanahoria, maíz, york de pavo)	Puré de verduras naturales	Judías blancas a la hortelana	DÍA DE LA HISPANIDAD	DÍA NO LECTIVO
Special fried rice (carrot, maize and turkey)	Creamy of vegetables soup	Beans & vegetables soup		
<u>Pollo empanado casero con ensalada (harina de maíz)</u>	Bacalao al horno con refrito de ajo y pasta sin alérgenos saltada (4)	<u>Filete de pollo a las finas hierbas con patatas</u>		
Breaded chicken with salad	Grilled codfish & garlic with sautéed pasta (non allergen)	Herby chicken with fries		
Postre: Fruta de temporada	Postre: Yogur/ Dairy dessert (7)	Postre: Fruta de temporada		
16 - DÍA MUNDIAL DEL PAN	17	18 - DÍA MUNDIAL DE PROTECCIÓN DE LA NATURALEZA	19	20 - DÍA INTERNACIONAL DEL CHEFF
Crema de calabacín y puerros	Lentejas ECO estofadas c/verduras	Sopa de cocido (fideos sin alérgenos)	Judías verdes rehogadas	Arroz con tomate
Creamy of zucchini and leeks soup	Organic lentils soup	"Cocido" soup (non allergen noodles)	Sautéed green beans	Rice with tomato sauce
<u>Bacalao (sin rebozar) c/ens. Lechuga (4)</u>	Filete de merluza al horno con verduras (4)	Complemento del cocido: garbanzos, zanahoria, ave, morcillo, chorizo	Pollo asado con patatas dado	Fil. de limanda a la marinera (4)
Grilled codfish with salad (lettuce)	Grilled hake fillet with vegetables	Chickpeas, meat: "chorizo" and vegetables stew	Roasted chicken with diced potatoes	Fish cooked in sauce
Postre: Fruta de temporada	Postre: Yogur/ Dairy dessert (7)	Postre: Fruta de temporada	Postre: Fruta de temporada	Postre: Yogur/ Dairy dessert (7)
23	24	25	26	27
Patatas guisadas a la marinera (2,4,14)	Paella de verduras	Puré de verduras	Sopa de cocido (fideos sin alérgenos)	<u>Españetis sin alérgenos carbonara (nata, pimienta negra, bacon) (no huevo)</u>
Potato & fish casserole	"Paella"	Creamy of vegetables soup	"Cocido" soup	Spaguetti carbonara (no egg)
Cinta de lomo adobada c/ens.de lechuga y zanahoria rallada	<u>Filete ruso casero con tomate</u> (sin pasar por huevo: 1)	Pollo asado a las finas hierbas con patatas panaderas	Complemento del cocido: garbanzos, zanahoria, ave, morcillo, chorizo	<u>Croquetas caseras sin alérgenos con ensalada variada (harina de maíz, caldo vegetal; sin gluten, huevo ni leche)</u>
Marinated pork loin with salad	Home made hamburger with salad	Herby chicken with fries	Chickpeas, vegetables, meat & "chorizo" stew	Home made croquettes with salad (allergen free)
Postre: Fruta de temporada	Postre: Yogur/ Dairy dessert (7)	Postre: Fruta de temporada	Postre: Fruta de temporada	Postre: Yogur/ Dairy dessert (7)
30	31	DÍA 1 DE NOVIEMBRE	DÍA 2 DE NOVIEMBRE	DÍA 3 DE NOVIEMBRE
Lentejas ECO Campesinas	Crema de guisantes	FESTIVIDAD DE TODOS LOS SANTOS	Paella valenciana con verduras de la huerta	Crema de calabaza y zanahoria
Organic lentils soup	Creamy of peas soup		Veggie "paella"	Creamy of pumpkin and carrot soup
<u>Pollo con champiñones y patatas</u>	Lacón al horno con patatas a la gallega		Filete de limanda con pisto casero (calabacín, tomate, pimientos, cebolla) (4)	Ragout de ternera con patatitas dado
Chicken with mushrooms and potatoes	Roasted lacon with boiled potatoes		Fish fillet on pisto bed	Veal ragout with diced potatoes
Postre: Fruta de temporada	Postre: Yogur/ Dairy dessert (7)		Postre: Fruta de temporada	Postre: Yogur/ Dairy dessert (7)

Fruta de temporada en función de su estado de maduración: manzana, pera, naranja, plátano, mandarinas...

LUNES / MONDAY	MARTES / TUESDAY	MIÉRCOLES / WEDNESDAY	JUEVES / THURSDAY	VIERNES / FRIDAY
2	3	4	5	6
Lentejas ECO Campesinas	Arroz blanco con salsa de tomate casera	Crema de calabaza y zanahoria	Sopa de cocido (1,3,6,10)	Fideuá vegetal (1,3,6,10)
Organic lentils soup	Rice with homemade tomato sauce	Creamy of pumpkin and carrot soup	"Cocido" soup	Veggie fideua
Tortilla francesa con lechuga (3)	Hamburguesa de ternera al horno con tomate y patatas (1,6,12)	Lasaña casera de atún (1,3,4,6,10). Bechamel elaborada con bebida vegetal.	Complemento del cocido: garbanzos, zanahoria, ave, morcillo, chorizo	Filete de merluza a la andaluza con ensalada de lechuga, maíz (1,4)
Plain omelette and lettuce	Grilled veal hamburger with tomato and fries	Home made tuna lasagne (veggie bechamel)	Chickpeas, vegetables, meat & "chorizo" stew	Breaded hake fillet with salad (lettuce, maize)
Postre: Fruta de temporada	Postre: Postre de soja/ Soya dessert (6)	Postre: Fruta de temporada	Postre: Fruta de temporada	Postre: Postre de soja/ Soya dessert (6)
9	10 - DÍA DE LA SALUD MENTAL	11 - DÍA MUNDIAL DEL HUEVO	12	13
Arroz Tres Delicias (6) (salteado con zanahoria, maíz, york de pavo)	Puré de verduras naturales	Judías blancas a la hortelana	DÍA DE LA HISPANIDAD	DÍA NO LECTIVO
Special fried rice (carrot, maize and turkey)	Creamy of vegetables soup	Beans & vegetables soup		
Pollo empanado con ensalada (1,3)	Bacalao al horno con refrito de ajo y pasta salteada (1,3,4,6,10)	Tortilla de española con ens. De lechuga y tomate (3,12)		
Breaded chicken with salad	Grilled codfish & garlic with sautéed pasta	Spanish potato omelette with salad		
Postre: Fruta de temporada	Postre: Postre de soja/ Soya dessert (6)	Postre: Fruta de temporada		
16 - DÍA MUNDIAL DEL PAN	17	18 - DÍA MUNDIAL DE PROTECCIÓN DE LA NATURALEZA	19	20 - DÍA INTERNACIONAL DEL CHEFF
Crema de calabacín y puerros	Lentejas ECO estofadas c/verduras	Sopa de cocido (1,3,6,10)	Judías verdes rehogadas	Arroz con tomate
Creamy of zucchini and leeks soup	Organic lentils soup	"Cocido" soup	Sautéed green beans	Rice with tomato sauce
Tortilla francesa c/ens. Lechuga (3)	Filete de merluza al horno con verduras (4)	Complemento del cocido: garbanzos, zanahoria, ave, morcillo, chorizo	Pollo asado con patatas dado	Fil. de limanda a la marinera (4)
Plain omelette with salad (lettuce)	Grilled hake fillet with vegetables	Chickpeas, meat: "chorizo" and vegetables stew	Roasted chicken with diced potatoes	Fish cooked in sauce
Postre: Fruta de temporada	Postre: Postre de soja/ Soya dessert (6)	Postre: Fruta de temporada	Postre: Fruta de temporada	Postre: Postre de soja/ Soya dessert (6)
23	24	25	26	27
Patatas guisadas a la marinera (2,4,14)	Paella de verduras	Puré de verduras	Sopa de cocido (1,3,6,10)	Espaguettis con tomate (1,3,6,10)
Potato & fish casserole	"Paella"	Creamy of vegetables soup	"Cocido" soup	Spaguetti with tomato sauce
Cinta de lomo adobada c/ens.de lechuga y zanahoria rallada	Tortilla francesa con ens. De tomate y orégano (3)	Pollo asado a las finas hierbas con patatas panaderas	Complemento del cocido: garbanzos, zanahoria, ave, morcillo, chorizo	Croquetas caseras sin alérgenos c/ensalada (harina de maíz, caldo vegetal; sin gluten, huevo ni leche)
Marinated pork loin with salad	Plain omelette with fresh tomato salad (with a touch of oregano)	Herby chicken with fries	Chickpeas, vegetables, meat & "chorizo" stew	Home made croquettes with salad (allergen free)
Postre: Fruta de temporada	Postre: Postre de soja/ Soya dessert (6)	Postre: Fruta de temporada	Postre: Fruta de temporada	Postre: Postre de soja/ Soya dessert (6)
30	31	DÍA 1 DE NOVIEMBRE	DÍA 2 DE NOVIEMBRE	DÍA 3 DE NOVIEMBRE
Lentejas ECO Campesinas	Crema de guisantes	FESTIVIDAD DE TODOS LOS SANTOS	Paella valenciana con verduras de la huerta	Crema de calabaza y zanahoria
Organic lentils soup	Creamy of peas soup		Veggie "paella"	Creamy of pumpkin and carrot soup
Tortilla española con ensalada (3)	Lacón al horno con patatas a la gallega		Filete de limanda con pisto casero (calabacín, tomate, pimientos, cebolla) (4)	Ragout de ternera con patatitas dado
Spanish potato omelette with salad	Roasted lacon with boiled potatoes		Fish fillet on pisto bed	Veal ragout with diced potatoes
Postre: Fruta de temporada	Postre: Postre de soja/ Soya dessert (6)		Postre: Fruta de temporada	Postre: Postre de soja/ Soya dessert (6)

Fruta de temporada en función de su estado de maduración: manzana, pera, naranja, plátano, mandarinas...

LUNES / MONDAY	MARTES / TUESDAY	MIÉRCOLES / WEDNESDAY	JUEVES / THURSDAY	VIERNES / FRIDAY
2	3	4	5	6
Lentejas ECO Campesinas	Arroz blanco con salsa de tomate casera	Crema de calabaza y zanahoria	Sopa de cocido (1,3,6,10)	Fideuá vegetal (1,3,6,10)
Organic lentils soup	Rice with homemade tomato sauce	Creamy of pumpkin and carrot soup	"Cocido" soup	Veggie fideua
Tortilla francesa con loncha de queso y lechuga (3,7)	Hamburguesa de ternera al horno con tomate y patatas (1,6,12)	Lasaña casera de atún (1,3,4,6,7,10)	Complemento del cocido: garbanzos, zanahoria, ave, morcillo, chorizo	Filete de merluza a la andaluza con ensalada de lechuga, maíz (1,4)
Plain omelette with cheese slice and lettuce	Grilled veal hamburger with tomato and fries	Home made tuna lasagne	Chickpeas, vegetables, meat & "chorizo" stew	Breaded hake fillet with salad (lettuce, maize)
Postre: Fruta de temporada	Postre: Yogur/ Dairy dessert (7)	Postre: Fruta de temporada	Postre: Fruta de temporada	Postre: Yogur/ Dairy dessert (7)
9	10 - DÍA DE LA SALUD MENTAL	11 - DÍA MUNDIAL DEL HUEVO	12	13
Arroz Tres Delicias (6) (salteado con zanahoria, maíz, york de pavo)	Puré de verduras naturales	Judías blancas a la hortelana	DÍA DE LA HISPANIDAD	DÍA NO LECTIVO
Special fried rice (carrot, maize and turkey)	Creamy of vegetables soup	Beans & vegetables soup		
Pollo empanado con ensalada (1,3)	Bacalao al horno con refrito de ajo y pasta salteada (1,3,4,6,10)	Tortilla de española con ens. De lechuga y tomate (3,12)		
Breaded chicken with salad	Grilled codfish & garlic with sautéed pasta	Spanish potato omelette with salad		
Postre: Fruta de temporada	Postre: Yogur/ Dairy dessert (7)	Postre: Fruta de temporada		
16 - DÍA MUNDIAL DEL PAN	17	18 - DÍA MUNDIAL DE PROTECCIÓN DE LA NATURALEZA	19	20 - DÍA INTERNACIONAL DEL CHEFF
Crema de calabacín y puerros	Brócoli con bechamel	Sopa de cocido (1,3,6,10)	Judías verdes rehogadas	Arroz con tomate
Creamy of zucchini and leeks soup	Broccoli with bechamel sauce	"Cocido" soup	Sautéed green beans	Rice with tomato sauce
Huevos villarroy c/ens. Lechuga (1,2,3,4,6,7,14)	Filete de merluza al horno con verduras (4)	Complemento del cocido: garbanzos, zanahoria, ave, morcillo, chorizo	Pollo asado con patatas dado	Fil. de limanda a la marinera (4)
"Villarroy" eggs with salad (lettuce)	Grilled hake fillet with vegetables	Chickpeas, meat: "chorizo" and vegetables stew	Roasted chicken with diced potatoes	Fish cooked in sauce
Postre: Fruta de temporada	Postre: Yogur/ Dairy dessert (7)	Postre: Fruta de temporada	Postre: Fruta de temporada	Postre: Yogur/ Dairy dessert (7)
23	24	25	26	27
Patatas guisadas a la marinera (2,4,14)	Paella de verduras	Puré de verduras	Sopa de cocido (1,3,6,10)	Espaguetis carbonara (nata, pimienta negra, bacon) (1,3,6,7,10)
Potato & fish casserole	"Paella"	Creamy of vegetables soup	"Cocido" soup	Spaguetti carbonara
Cinta de lomo adobada c/ens.de lechuga y zanahoria rallada	Tortilla con loncha de queso y ens. De tomate y orégano (3,7)	Pollo asado a las finas hierbas con patatas panaderas	Complemento del cocido: garbanzos, zanahoria, ave, morcillo, chorizo	Croquetas de bacalao con ensalada variada (1,2,3,4,6,7,12)
Marinated pork loin with salad	Plain omelette & cheese slice with fresh tomato salad (with a touch of oregano)	Herby chicken with fries	Chickpeas, vegetables, meat & "chorizo" stew	Cod croquettes with salad
Postre: Fruta de temporada	Postre: Yogur/ Dairy dessert (7)	Postre: Fruta de temporada	Postre: Fruta de temporada	Postre: Yogur/ Dairy dessert (7)
30	31	DÍA 1 DE NOVIEMBRE	DÍA 2 DE NOVIEMBRE	DÍA 3 DE NOVIEMBRE
Puré de calabacín	Crema de guisantes	FESTIVIDAD DE TODOS LOS SANTOS	Paella valenciana con verduras de la huerta	Crema de calabaza y zanahoria
Creamy of zucchini soup	Creamy of peas soup		Veggie "paella"	Creamy of pumpkin and carrot soup
Tortilla española con ensalada (3)	Lacón al horno con patatas a la gallega		Filete de limanda con pisto casero (calabacín, tomate, pimientos, cebolla) (4)	Ragout de ternera con patatitas dado
Spanish potato omelette with salad	Roasted lacon with boiled potatoes		Fish fillet on pisto bed	Veal ragout with diced potatoes
Postre: Fruta de temporada	Postre: Yogur/ Dairy dessert (7)		Postre: Fruta de temporada	Postre: Yogur/ Dairy dessert (7)

Fruta de temporada en función de su estado de maduración: manzana, pera, naranja, plátano, mandarinas...

LUNES / MONDAY	MARTES / TUESDAY	MIÉRCOLES / WEDNESDAY	JUEVES / THURSDAY	VIERNES / FRIDAY
2	3	4	5	6
Lentejas ECO Campesinas	Arroz blanco hervido al laurel	Crema de calabaza y zanahoria	Sopa de cocido (1,3,6,10)	Fideuá vegetal (1,3,6,10)
Organic lentils soup	Steamed rice	Creamy of pumpkin and carrot soup	"Cocido" soup	Veggie fideua
Tortilla francesa con loncha de queso y lechuga (3,7)	Hamburguesa de ternera al horno con tomate y patatas hervidas (1,6,12)	Lasaña casera de atún (1,3,4,6,7,10)	Complemento del cocido: garbanzos, zanahoria, ave, morcillo, chorizo	Filete de merluza al horno con ensalada de lechuga, maíz (4)
Plain omelette with cheese slice and lettuce	Grilled veal hamburger with tomato and fries	Home made tuna lasagne	Chickpeas, vegetables, meat & "chorizo" stew	Grilled hake fillet with salad (lettuce, maize)
Postre: Fruta de temporada	Postre: Yogur/ Dairy dessert (7)	Postre: Fruta de temporada	Postre: Fruta de temporada	Postre: Yogur/ Dairy dessert (7)
9	10 - DÍA DE LA SALUD MENTAL	11 - DÍA MUNDIAL DEL HUEVO	12	13
Arroz Tres Delicias (6) (salteado con zanahoria, maíz, york de pavo)	Puré de verduras naturales	Judías blancas a la hortelana	DÍA DE LA HISPANIDAD	DÍA NO LECTIVO
Special fried rice (carrot, maize and turkey)	Creamy of vegetables soup	Beans & vegetables soup		
Pollo al horno con ensalada	Bacalao al horno con pasta salteada (1,3,4,6,10)	Tortilla de francesa con ens. De lechuga y tomate (3)		
Oven baked chicken with salad	Grilled codfish & garlic with sautéed pasta	Plain omelette with salad		
Postre: Fruta de temporada	Postre: Yogur/ Dairy dessert (7)	Postre: Fruta de temporada		
16 - DÍA MUNDIAL DEL PAN	17	18 - DÍA MUNDIAL DE PROTECCIÓN DE LA NATURALEZA	19	20 - DÍA INTERNACIONAL DEL CHEFF
Crema de calabacín y puerros	Lentejas ECO estofadas c/verduras	Sopa de cocido (1,3,6,10)	Judías verdes rehogadas	Arroz con tomate
Creamy of zucchini and leeks soup	Organic lentils soup	"Cocido" soup	Sautéed green beans	Rice with tomato sauce
Tortilla francesa c/ens. Lechuga (3)	Filete de merluza al horno con verduras (4)	Complemento del cocido: garbanzos, zanahoria, ave, morcillo, chorizo	Pollo asado con patatas dado (hervidas)	Fil. de limanda a la marinera (4)
Plain omelette with salad (lettuce)	Grilled hake fillet with vegetables	Chickpeas, meat: "chorizo" and vegetables stew	Roasted chicken with diced potatoes	Fish cooked in sauce
Postre: Fruta de temporada	Postre: Yogur/ Dairy dessert (7)	Postre: Fruta de temporada	Postre: Fruta de temporada	Postre: Yogur/ Dairy dessert (7)
23	24	25	26	27
Patatas guisadas a la marinera (2,4,14)	Paella de verduras	Puré de verduras	Sopa de cocido (1,3,6,10)	Espaguetis carbonara (nata, pimienta negra, bacon) (1,3,6,7,10)
Potato & fish casserole	"Paella"	Creamy of vegetables soup	"Cocido" soup	Spaguetti carbonara
Cinta de lomo adobada c/ens.de lechuga y zanahoria rallada	Tortilla francesa con loncha de queso y ens. De tomate y orégano (3,7)	Pollo asado a las finas hierbas con patatas panaderas	Complemento del cocido: garbanzos, zanahoria, ave, morcillo, chorizo	Lomo a la plancha con ensalada variada
Marinated pork loin with salad	Plain omelette & cheese slice with fresh tomato salad (with a touch of oregano)	Herby chicken with fries	Chickpeas, vegetables, meat & "chorizo" stew	Grilled pork loin with salad
Postre: Fruta de temporada	Postre: Yogur/ Dairy dessert (7)	Postre: Fruta de temporada	Postre: Fruta de temporada	Postre: Yogur/ Dairy dessert (7)
30	31	DÍA 1 DE NOVIEMBRE	DÍA 2 DE NOVIEMBRE	DÍA 3 DE NOVIEMBRE
Lentejas ECO Campesinas	Crema de guisantes	FESTIVIDAD DE TODOS LOS SANTOS	Paella valenciana con verduras de la huerta	Crema de calabaza y zanahoria
Organic lentils soup	Creamy of peas soup		Veggie "paella"	Creamy of pumpkin and carrot soup
Tortilla francesa con ensalada (3)	Lacón al horno con patatas a la gallega		Filete de limanda con pisto casero (calabacín, tomate, pimientos, cebolla) (4)	Ragout de ternera con patatitas dado (hervidas)
Plain omelette with salad	Roasted lacon with boiled potatoes		Fish fillet on pisto bed	Veal ragout with steamed potatoes
Postre: Fruta de temporada	Postre: Yogur/ Dairy dessert (7)		Postre: Fruta de temporada	Postre: Yogur/ Dairy dessert (7)

Fruta de temporada en función de su estado de maduración: manzana, pera, naranja, plátano, mandarinas...

LUNES / MONDAY	MARTES / TUESDAY	MIÉRCOLES / WEDNESDAY	JUEVES / THURSDAY	VIERNES / FRIDAY
2	3	4	5	6
Lentejas ECO Campesinas	Arroz blanco con salsa de tomate casera	Crema de calabaza y zanahoria	Sopa de cocido (1,3,6,10)	Fideuá vegetal (1,3,6,10)
Organic lentils soup	Rice with homemade tomato sauce	Creamy of pumpkin and carrot soup	"Cocido" soup	Veggie fideua
Tortilla francesa con loncha de queso y lechuga (3,7)	Hamburguesa de ternera al horno con tomate y patatas (1,6,12)	Lasaña casera de carne (1,3,6,7,10)	Complemento del cocido: garbanzos, zanahoria, ave, morcillo, chorizo	Tortilla francesa con ensalada de lechuga, maíz (3)
Plain omelette with cheese slice and lettuce	Grilled veal hamburger with tomato and fries	Home made meaty lasagne	Chickpeas, vegetables, meat & "chorizo" stew	Plain omelette with salad (lettuce, maize)
Postre: Fruta de temporada	Postre: Yogur/ Dairy dessert (7)	Postre: Fruta de temporada	Postre: Fruta de temporada	Postre: Yogur/ Dairy dessert (7)
9	10 - DÍA DE LA SALUD MENTAL	11 - DÍA MUNDIAL DEL HUEVO	12	13
Arroz Tres Delicias (6) (saltado con zanahoria, maíz, york de pavo)	Puré de verduras naturales	Judías blancas a la hortelana	DÍA DE LA HISPANIDAD	DÍA NO LECTIVO
Special fried rice (carrot, maize and turkey)	Creamy of vegetables soup	Beans & vegetables soup		
Pollo empanado con ensalada (1,3)	Ternera con patata y zanahoria	Tortilla de española con ens. De lechuga y tomate (3,12)		
Breaded chicken with salad	Stewed veal (with potato and carrot)	Spanish potato omelette with salad		
Postre: Fruta de temporada	Postre: Yogur/ Dairy dessert (7)	Postre: Fruta de temporada		
16 - DÍA MUNDIAL DEL PAN	17	18 - DÍA MUNDIAL DE PROTECCIÓN DE LA NATURALEZA	19	20 - DÍA INTERNACIONAL DEL CHEFF
Crema de calabacín y puerros	Lentejas ECO estofadas c/verduras	Sopa de cocido (1,3,6,10)	Judías verdes rehogadas	Arroz con tomate
Creamy of zucchini and leeks soup	Organic lentils soup	"Cocido" soup	Sautéed green beans	Rice with tomato sauce
Tortilla francesa c/ens. Lechuga (3)	Ragout de pavo con verduritas	Complemento del cocido: garbanzos, zanahoria, ave, morcillo, chorizo	Pollo asado con patatas dado	Huevos revueltos con ensalada (3)
Plain omelette with salad (lettuce)	Turkey ragout with vegetables	Chickpeas, meat: "chorizo" and vegetables stew	Roasted chicken with diced potatoes	Scrambled eggs with salad
Postre: Fruta de temporada	Postre: Yogur/ Dairy dessert (7)	Postre: Fruta de temporada	Postre: Fruta de temporada	Postre: Yogur/ Dairy dessert (7)
23	24	25	26	27
Patatas quisadas con verduras	Paella de verduras	Puré de verduras	Sopa de cocido (1,3,6,10)	Espaguetis carbonara (nata, pimienta negra, bacon) (1,3,6,7,10)
Potato & vegetable casserole	"Paella"	Creamy of vegetables soup	"Cocido" soup	Spaguetti carbonara
Cinta de lomo adobada c/ens.de lechuga y zanahoria rallada	Tortilla con loncha de queso y ens. De tomate y orégano (3,7)	Pollo asado a las finas hierbas con patatas panaderas	Complemento del cocido: garbanzos, zanahoria, ave, morcillo, chorizo	Croquetas caseras sin alérgenos c/ensalada (harina de maíz, caldo vegetal; sin pescado)
Marinated pork loin with salad	Plain omelette & cheese slice with fresh tomato salad (with a touch of oregano)	Herby chicken with fries	Chickpeas, vegetables, meat & "chorizo" stew	Home made croquettes with salad (allergen free)
Postre: Fruta de temporada	Postre: Yogur/ Dairy dessert (7)	Postre: Fruta de temporada	Postre: Fruta de temporada	Postre: Yogur/ Dairy dessert (7)
30	31	DÍA 1 DE NOVIEMBRE	DÍA 2 DE NOVIEMBRE	DÍA 3 DE NOVIEMBRE
Lentejas ECO Campesinas	Crema de guisantes	FESTIVIDAD DE TODOS LOS SANTOS	Paella valenciana con verduras de la huerta	Crema de calabaza y zanahoria
Organic lentils soup	Creamy of peas soup		Veggie "paella"	Creamy of pumpkin and carrot soup
Tortilla española con ensalada (3)	Lacón al horno con patatas a la gallega		Pollo empanado casero con ensalada (1,3)	Ragout de ternera con patatitas dado
Spanish potato omelette with salad	Roasted lacon with boiled potatoes		Breaded chicken with salad	Veal ragout with diced potatoes
Postre: Fruta de temporada	Postre: Yogur/ Dairy dessert (7)		Postre: Fruta de temporada	Postre: Yogur/ Dairy dessert (7)