

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)	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)
kcal 838 Lip 41,1 Prot 37,6 HdC 79	kcal 970 Lip 41,6 Prot 44,0 HdC 99	kcal 931 Lip 48,4 Prot 57,3 HdC 67	kcal 941 Lip 26,3 Prot 54,6 HdC 122	kcal 931 Lip 48,4 Prot 57,3 HdC 67
9	10 - DÍA DE LA SALUD MENTAL	11	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 892 Lip 35,2 Prot 37,4 HdC 106	kcal 767 Lip 33,2 Prot 52,7 HdC 64	kcal 838 Lip 41,1 Prot 37,6 HdC 79	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 931 Lip 48,4 Prot 57,3 HdC 67	kcal 972 Lip 32,4 Prot 53,0 HdC 117	kcal 941 Lip 26,3 Prot 54,6 HdC 122	kcal 767 Lip 40,6 Prot 53,0 HdC 47	kcal 767 Lip 33,2 Prot 52,7 HdC 64
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 795 Lip 40,6 Prot 48,0 HdC 59	kcal 944 Lip 47,2 Prot 32,5 HdC 97	kcal 867 Lip 40,5 Prot 29,3 HdC 96	kcal 941 Lip 26,3 Prot 54,6 HdC 122	kcal 817 Lip 29,6 Prot 32,8 HdC 105
30	31	DÍA 1 DE NOVIEMBRE	DÍA 2 DE NOVIEMBRE	DÍA 3 DE NOVIEMBRE
Lentejas ECO Campesinas	1º-3º Crema de guisantes	FESTIVIDAD DE TODOS LOS SANTOS	Paella valenciana con verduras de la huerta	Crema de calabaza y zanahoria
Organic lentils soup	4º-6º Guisantes salteados con cebolla y ajitos		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 838 Lip 41,1 Prot 37,6 HdC 79	kcal 943 Lip 51,0 Prot 41,3 HdC 80	kcal Lip Prot HdC	kcal 941 Lip 26,3 Prot 54,6 HdC 122	kcal 817 Lip 29,6 Prot 32,8 HdC 105

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

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 <i>Organic lentils soup</i>	Arroz blanco con salsa de tomate casera <i>Rice with homemade tomato sauce</i>	Crema de calabaza y zanahoria <i>Creamy of pumpkin and carrot soup</i>	Sopa de cocido (pasta sin alérgenos) <i>"Cocido" soup (non allergen pasta)</i>	Fideuá vegetal (pasta sin alérgenos) <i>Veggie fideua (non allergen pasta)</i>
Tortilla francesa con loncha de queso y lechuga (3,7) <i>Plain omelette with cheese slice and lettuce</i>	Hamburguesa de ternera casera sin alérgenos al horno con tomate y patatas <i>Home made grilled veal hamburger with tomato and fries</i>	Lasaña casera de atún (pasta especial sin alérgenos)(bechamel sin gluten 4,7) <i>Home made tuna lasagne (gluten free)</i>	Complemento del cocido: garbanzos, zanahoria, ave, morcillo, chorizo <i>Chickpeas, vegetables, meat & "chorizo" stew</i>	Filete de merluza a la andaluza con ensalada de lechuga, maíz (harina de maíz 4) <i>Breaded hake fillet with salad (lettuce, maize)</i>
Postre: Fruta de temporada 9	Postre: Yogur/ Dairy dessert (7) 10 - DÍA DE LA SALUD MENTAL	Postre: Fruta de temporada 11	Postre: Fruta de temporada 12	Postre: Yogur/ Dairy dessert (7) 13
Arroz Tres Delicias (6) (salteado con zanahoria, maíz, york de pavo) <i>Special fried rice (carrot, maize and turkey)</i>	Puré de verduras naturales <i>Creamy of vegetables soup</i>	Judías blancas a la hortelana <i>Beans & vegetables soup</i>	DÍA DE LA HISPANIDAD	DÍA NO LECTIVO
Pollo empanado con ensalada (harina de maíz,3) <i>Breaded chicken with salad</i>	Bacalao al horno con refrito de ajo y pasta sin alérgenos salteada (4) <i>Grilled codfish & garlic with sautéed pasta (non allergen)</i>	Tortilla de española con ens. De lechuga y tomate (3,12) <i>Spanish potato omelette with salad</i>		
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 CHEF
Crema de calabacín y puerros <i>Creamy of zucchini and leeks soup</i>	Lentejas ECO estofadas c/verduras <i>Organic lentils soup</i>	Sopa de cocido (pasta sin alérgenos) <i>"Cocido" soup (non allergen pasta)</i>	Judías verdes rehogadas <i>Sautéed green beans</i>	Arroz con tomate <i>Rice with tomato sauce</i>
Tortilla francesa c/ens. Lechuga (3) <i>Plain omelette with salad</i>	Filete de merluza al horno con verduras (4) <i>Grilled hake fillet with vegetables</i>	Complemento del cocido: garbanzos, zanahoria, ave, morcillo, chorizo <i>Chickpeas, meat; "chorizo" and vegetables stew</i>	Pollo asado con patatas dado <i>Roasted chicken with diced potatoes</i>	Fil. de limanda a la marinera (4) <i>Fish cooked in sauce</i>
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) <i>Potato & fish casserole</i>	Paella de verduras <i>"Paella"</i>	Puré de verduras <i>Creamy of vegetables soup</i>	Sopa de cocido (pasta sin alérgenos) <i>"Cocido" soup (non allergen pasta)</i>	Espaguetis sin alérgenos carbonara (nata, pimienta negra, bacon) (no huevo) <i>Spaguetti carbonara (non allergen) (7)</i>
Cinta de lomo adobada c/ens.de lechuga y zanahoria rallada <i>Marinated pork loin with salad</i>	Tortilla con loncha de queso y ens. De tomate y orégano (3,7) <i>Plain omelette & cheese slice with fresh tomato salad (with a touch of oregano)</i>	Pollo asado a las finas hierbas con patatas panaderas <i>Herby chicken with fries</i>	Complemento del cocido: garbanzos, zanahoria, ave, morcillo, chorizo <i>Chickpeas, vegetables, meat & "chorizo" stew</i>	Croquetas caseras sin alérgenos con ensalada variada (harina de maíz, caldo vegetal; sin gluten, huevo ni leche) <i>Home made croquettes with salad (allergen free)</i>
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 <i>Organic lentils soup</i>	1º-3º Crema de guisantes 4º-6º Guisantes salteados con cebolla y ajitos <i>Creamy of peas soup</i>	FESTIVIDAD DE TODOS LOS SANTOS	Paella valenciana con verduras de la huerta <i>Veggie "paella"</i>	Crema de calabaza y zanahoria <i>Creamy of pumpkin and carrot soup</i>
Tortilla española con ensalada (3) <i>Spanish potato omelette with salad</i>	Lacón al horno con patatas a la gallega <i>Roasted lacon with boiled potatoes</i>		Filete de limanda con pisto casero (calabacín, tomate, pimientos, cebolla) (4) <i>Fish fillet on pisto bed</i>	Ragout de ternera con patatitas dado <i>Veal ragout with diced potatoes</i>
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 2	MARTES / TUESDAY 3	MIÉRCOLES / WEDNESDAY 4	JUEVES / THURSDAY 5	VIERNES / FRIDAY 6
Lentejas ECO Campesinas <i>Organic lentils soup</i>	Arroz blanco con salsa de tomate casera <i>Rice with homemade tomato sauce</i>	Crema de calabaza y zanahoria <i>Creamy of pumpkin and carrot soup</i>	Sopa de cocido (pasta sin alérgenos) <i>"Cocido" soup (non allergen pasta)</i>	Fideuá vegetal (pasta sin alérgenos). Sin judías verdes. <i>Veggie fideua</i>
Tortilla francesa con loncha de queso y lechuga (3,7) <i>Plain omelette with cheese slice and lettuce</i>	Hamburguesa de ternera casera sin alérgenos al horno con tomate y patatas <i>Home made grilled veal hamburger with tomato and fries</i>	Lasaña casera de atún (pasta especial sin alérgenos)(bechamel sin gluten 4,7) <i>Home made tuna lasagne (gluten free)</i>	Complemento del cocido: garbanzos, zanahoria, ave, morcillo, chorizo <i>Chickpeas, vegetables, meat & "chorizo" stew</i>	Filete de merluza a la andaluza con ensalada de lechuga, maíz (harina de maíz 4) <i>Breaded hake fillet with salad (lettuce, maize)</i>
Postre: Fruta de temporada 9	Postre: Yogur/ Dairy dessert (7) 10 - DÍA DE LA SALUD MENTAL	Postre: Fruta de temporada 11	Postre: Fruta de temporada 12	Postre: Yogur/ Dairy dessert (7) 13
Arroz Tres Delicias (6) (salteado con zanahoria, maíz, york de pavo) <i>Special fried rice (carrot, maize and turkey)</i>	Puré de verduras naturales (sin j.verdes) <i>Creamy of vegetables soup</i>	Judías blancas a la hortelana <i>Beans & vegetables soup</i>	DÍA DE LA HISPANIDAD	DÍA NO LECTIVO
Pollo empanado con ensalada (harina de maíz,3) <i>Breaded chicken with salad</i>	Bacalao al horno con refrito de ajo y pasta sin alérgenos salteada (4) <i>Grilled codfish & garlic with sautéed pasta (non allergen)</i>	Tortilla de española con ens. De lechuga y tomate (3,12) <i>Spanish potato omelette with salad</i>		
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 CHEF
Crema de calabacín y puerros <i>Creamy of zucchini and leeks soup</i>	Lentejas ECO estofadas c/verduras <i>Organic lentils soup</i>	Sopa de cocido (pasta sin alérgenos) <i>"Cocido" soup (non allergen pasta)</i>	Pasta salteada (1,3,6,10) <i>Sautéed pasta</i>	Arroz con tomate <i>Rice with tomato sauce</i>
Tortilla francesa c/ens. Lechuga (3) <i>Plain omelette with salad</i>	Filete de merluza al horno con verduras (4) <i>Grilled hake fillet with vegetables</i>	Complemento del cocido: garbanzos, zanahoria, ave, morcillo, chorizo <i>Chickpeas, meat; "chorizo" and vegetables stew</i>	Pollo asado con patatas dado <i>Roasted chicken with diced potatoes</i>	Fil. de limanda a la marinera (4) <i>Fish cooked in sauce</i>
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) <i>Potato & fish casserole</i>	Paella de verduras (sin judías verdes) <i>"Paella"</i>	Puré de verduras naturales (sin j.verdes) <i>Creamy of vegetables soup</i>	Sopa de cocido (pasta sin alérgenos) <i>"Cocido" soup (non allergen pasta)</i>	Espaguetis sin alérgenos carbonara (nata, pimienta negra, bacon) (no huevo) <i>Spaghetti carbonara (non allergen) (7)</i>
Cinta de lomo adobada c/ens.de lechuga y zanahoria rallada <i>Marinated pork loin with salad</i>	Tortilla con loncha de queso y ens. De tomate y orégano (3,7) <i>Plain omelette & cheese slice with fresh tomato salad (with a touch of oregano)</i>	Pollo asado a las finas hierbas con patatas panaderas <i>Herby chicken with fries</i>	Complemento del cocido: garbanzos, zanahoria, ave, morcillo, chorizo <i>Chickpeas, vegetables, meat & "chorizo" stew</i>	Croquetas caseras sin alérgenos con ensalada variada (harina de maíz, caldo vegetal; sin gluten, huevo ni leche) <i>Home made croquettes with salad (allergen free)</i>
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 <i>Organic lentils soup</i>	1º-3º Crema de guisantes 4º-6º Guisantes salteados con cebolla y ajitos <i>Creamy of peas soup</i>	FESTIVIDAD DE TODOS LOS SANTOS	Paella valenciana con verduras de la huerta (no judías verdes) <i>Veggie "paella"</i>	Crema de calabaza y zanahoria <i>Creamy of pumpkin and carrot soup</i>
Tortilla española con ensalada (3) <i>Spanish potato omelette with salad</i>	Lacón al horno con patatas a la gallega <i>Roasted lacon with boiled potatoes</i>		Filete de limanda con pisto casero (calabacín, tomate, pimientos, cebolla) (4) <i>Fish fillet on pisto bed</i>	Ragout de ternera con patatitas dado <i>Veal ragout with diced potatoes</i>
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 2	MARTES / TUESDAY 3	MIÉRCOLES / WEDNESDAY 4	JUEVES / THURSDAY 5	VIERNES / FRIDAY 6
Lentejas ECO Campesinas <i>Organic lentils soup</i>	Arroz blanco con salsa de tomate casera <i>Rice with homemade tomato sauce</i>	Crema de calabaza y zanahoria <i>Creamy of pumpkin and carrot soup</i>	Sopa de cocido (pasta sin alérgenos) <i>"Cocido" soup (non allergen pasta)</i>	Fideuá vegetal (pasta sin alérgenos) <i>Veggie fideua (non allergen pasta)</i>
Tortilla francesa con loncha de queso y lechuga (3,7) <i>Plain omelette with cheese slice and lettuce</i>	Hamburguesa de ternera casera sin alérgenos al horno con tomate y patatas <i>Home made grilled veal hamburger with tomato and fries</i>	Lasaña casera de atún (pasta especial sin alérgenos)(bechamel sin gluten 4,7) <i>Home made tuna lasagne (gluten free)</i>	Complemento del cocido: garbanzos, zanahoria, ave, morcillo, chorizo <i>Chickpeas, vegetables, meat & "chorizo" stew</i>	Filete de merluza a la andaluza con ensalada de lechuga, maíz (harina de maíz 4) <i>Breaded hake fillet with salad (lettuce, maize)</i>
Postre: Fruta de temporada 9	Postre: Yogur/ Dairy dessert (7) 10 - DÍA DE LA SALUD MENTAL	Postre: Fruta de temporada 11	Postre: Fruta de temporada 12	Postre: Yogur/ Dairy dessert (7) 13
Arroz Tres Delicias (6) (salteado con zanahoria, maíz, york de pavo) <i>Special fried rice (carrot, maize and turkey)</i>	Puré de verduras naturales <i>Creamy of vegetables soup</i>	Judías blancas a la hortelana <i>Beans & vegetables soup</i>	DÍA DE LA HISPANIDAD	DÍA NO LECTIVO
Pollo empanado con ensalada (harina de maíz,3) <i>Breaded chicken with salad</i>	Bacalao al horno con refrito de ajo y pasta sin alérgenos salteada (4) <i>Grilled codfish & garlic with sautéed pasta (non allergen)</i>	Tortilla de española con ens. De lechuga y tomate (3,12) <i>Spanish potato omelette with salad</i>		
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 CHEF
Crema de calabacín y puerros <i>Creamy of zucchini and leeks soup</i>	Lentejas ECO estofadas c/verduras <i>Organic lentils soup</i>	Sopa de cocido (pasta sin alérgenos) <i>"Cocido" soup (non allergen pasta)</i>	Judías verdes rehogadas <i>Sautéed green beans</i>	Arroz con tomate <i>Rice with tomato sauce</i>
Tortilla francesa c/ens. Lechuga (3) <i>Plain omelette with salad</i>	Filete de merluza al horno con verduras (4) <i>Grilled hake fillet with vegetables</i>	Complemento del cocido: garbanzos, zanahoria, ave, morcillo, chorizo <i>Chickpeas, meat; "chorizo" and vegetables stew</i>	Pollo asado con patatas dado <i>Roasted chicken with diced potatoes</i>	Fil. de limanda a la marinera (4) <i>Fish cooked in sauce</i>
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) <i>Potato & fish casserole</i>	Paella de verduras <i>"Paella"</i>	Puré de verduras <i>Creamy of vegetables soup</i>	Sopa de cocido (pasta sin alérgenos) <i>"Cocido" soup (non allergen pasta)</i>	Espaguetis sin alérgenos carbonara (nata, pimienta negra, bacon) (no huevo) <i>Spaguetti carbonara (non allergen) (7)</i>
Cinta de lomo adobada c/ens.de lechuga y zanahoria rallada <i>Marinated pork loin with salad</i>	Tortilla con loncha de queso y ens. De tomate y orégano (3,7) <i>Plain omelette & cheese slice with fresh tomato salad (with a touch of oregano)</i>	Pollo asado a las finas hierbas con patatas panaderas <i>Herby chicken with fries</i>	Complemento del cocido: garbanzos, zanahoria, ave, morcillo, chorizo <i>Chickpeas, vegetables, meat & "chorizo" stew</i>	Croquetas caseras sin alérgenos con ensalada variada (harina de maíz, caldo vegetal; sin gluten, huevo ni leche) <i>Home made croquettes with salad (allergen free)</i>
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 <i>Organic lentils soup</i>	1º-3º Crema de guisantes 4º-6º Guisantes salteados con cebolla y ajitos <i>Creamy of peas soup</i>	FESTIVIDAD DE TODOS LOS SANTOS	Paella valenciana con verduras de la huerta <i>Veggie "paella"</i>	Crema de calabaza y zanahoria <i>Creamy of pumpkin and carrot soup</i>
Tortilla española con ensalada (3) <i>Spanish potato omelette with salad</i>	Lacón al horno con patatas a la gallega <i>Roasted lacon with boiled potatoes</i>		Filete de limanda con pisto casero (calabacín, tomate, pimientos, cebolla) (4) <i>Fish fillet on pisto bed</i>	Ragout de ternera con patatitas dado <i>Veal ragout with diced potatoes</i>
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 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)	Fideuá vegetal (1,3,6,10). Sin guisantes.
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	12	13
Arroz Tres Delicias (6) (salteado con zanahoria, maíz, york de pavo)	Puré de verduras naturales (no legumbre)	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 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 (no guisantes) (4)	Complemento del cocido: garbanzos, zanahoria, ave, morcillo, chorizo	Pollo asado con patatas dado	Fil. de limanda en salsa (sin guisantes) (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 (no peas)
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). Sin guisantes.	Paella de verduras (zanahoria, pimiento verde, rojo, cebolla, cebolla)	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
Lentejas ECO Campesinas	Arroz milanese (sin guisantes)	FESTIVIDAD DE TODOS LOS SANTOS	Paella valenciana con verduras de la huerta (sin guisantes)	Crema de calabaza y zanahoria
Organic lentils soup	"Milanese" style rice		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 2	MARTES / TUESDAY 3	MIÉRCOLES / WEDNESDAY 4	JUEVES / THURSDAY 5	VIERNES / FRIDAY 6
Lentejas ECO Campesinas <i>Organic lentils soup</i>	Arroz blanco con salsa de tomate casera <i>Rice with homemade tomato sauce</i>	Crema de calabaza y zanahoria <i>Creamy of pumpkin and carrot soup</i>	Sopa de cocido (pasta sin alérgenos) <i>"Cocido" soup (non allergen pasta)</i>	Fideuá vegetal (pasta sin alérgenos) <i>Veggie fideua</i>
<u>Lomo de cerdo a la plancha con ensalada</u> <i>Grilled pork loin with salad</i>	<u>Hamburguesa de ternera casera sin alérgenos al horno con tomate y patatas</u> <i>Home made grilled veal hamburger with tomato and fries</i>	<u>Lasaña casera de atún (pasta especial sin alérgenos)(1,4,7)</u> <i>Home made tuna lasagne (no egg pasta)</i>	Complemento del cocido: garbanzos, zanahoria, ave, morcillo, chorizo <i>Chickpeas, vegetables, meat & "chorizo" stew</i>	Filete de merluza a la andaluza con ensalada de lechuga, maíz (1,4) <i>Breaded hake fillet with salad (lettuce, maize)</i>
Postre: Fruta de temporada 9	Postre: Yogur/ Dairy dessert (7) 10 - DÍA DE LA SALUD MENTAL	Postre: Fruta de temporada 11	Postre: Fruta de temporada 12	Postre: Yogur/ Dairy dessert (7) 13
Arroz Tres Delicias (6) (salteado con zanahoria, maíz, york de pavo) <i>Special fried rice (carrot, maize and turkey)</i>	Puré de verduras naturales <i>Creamy of vegetables soup</i>	Judías blancas a la hortelana <i>Beans & vegetables soup</i>	DÍA DE LA HISPANIDAD	DÍA NO LECTIVO
<u>Pollo empanado casero con ensalada (harina de maíz)</u> <i>Breaded chicken with salad</i>	Bacalao al horno con refrito de ajo y <u>pasta sin alérgenos salteada (4)</u> <i>Grilled codfish & garlic with sautéed pasta (non allergen)</i>	<u>Filete de pollo a las finas hierbas con patatas</u> <i>Herby chicken with fries</i>		
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 CHEF
Crema de calabacín y puerros <i>Creamy of zucchini and leeks soup</i>	Lentejas ECO estofadas c/verduras <i>Organic lentils soup</i>	Sopa de cocido (pasta sin alérgenos) <i>"Cocido" soup (non allergen pasta)</i>	Judías verdes rehogadas <i>Sautéed green beans</i>	Arroz con tomate <i>Rice with tomato sauce</i>
<u>Bacalao (sin rebozar) c/ens. Lechuga (4)</u> <i>Grilled codfish with salad (lettuce)</i>	Filete de merluza al horno con verduras (4) <i>Grilled hake fillet with vegetables</i>	Complemento del cocido: garbanzos, zanahoria, ave, morcillo, chorizo <i>Chickpeas, meat; "chorizo" and vegetables stew</i>	Pollo asado con patatas dado <i>Roasted chicken with diced potatoes</i>	Fil. de limanda a la marinera (4) <i>Fish cooked in sauce</i>
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) <i>Potato & fish casserole</i>	Paella de verduras <i>"Paella"</i>	Puré de verduras <i>Creamy of vegetables soup</i>	Sopa de cocido (pasta sin alérgenos) <i>"Cocido" soup (non allergen pasta)</i>	<u>Espaguetis sin alérgenos carbonara (nata, pimienta negra, bacon) (no huevo)</u> <i>Spaghetti carbonara (non allergen) (7)</i>
Cinta de lomo adobada c/ens.de lechuga y zanahoria rallada <i>Marinated pork loin with salad</i>	<u>Filete ruso casero con tomate</u> (sin pasar por huevo; 1) <i>Home made hamburger with salad</i>	Pollo asado a las finas hierbas con patatas panaderas <i>Herby chicken with fries</i>	Complemento del cocido: garbanzos, zanahoria, ave, morcillo, chorizo <i>Chickpeas, vegetables, meat & "chorizo" stew</i>	<u>Croquetas caseras sin alérgenos con ensalada variada (harina de maíz, caldo vegetal; sin gluten, huevo ni leche)</u> <i>Home made croquettes with salad (allergen free)</i>
Postre: Fruta de temporada 30	Postre: Yogur/ Dairy dessert (7) 31	Postre: Fruta de temporada DÍA 1 DE NOVIEMBRE	Postre: Fruta de temporada DÍA 2 DE NOVIEMBRE	Postre: Yogur/ Dairy dessert (7) DÍA 3 DE NOVIEMBRE
Lentejas ECO Campesinas <i>Organic lentils soup</i>	1º-3º Crema de guisantes 4º-6º Guisantes salteados con cebolla y ajitos <i>Creamy of peas soup</i>	FESTIVIDAD DE TODOS LOS SANTOS	Paella valenciana con verduras de la huerta <i>Veggie "paella"</i>	Crema de calabaza y zanahoria <i>Creamy of pumpkin and carrot soup</i>
<u>Pollo con champiñones y patatas</u> <i>Chicken with mushrooms and potatoes</i>	Lacón al horno con patatas a la gallega <i>Roasted lacon with boiled potatoes</i>		Filete de limanda con pisto casero (calabacín, tomate, pimientos, cebolla) (4) <i>Fish fillet on pisto bed</i>	Ragout de ternera con patatitas dado <i>Veal ragout with diced potatoes</i>
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 2	MARTES / TUESDAY 3	MIÉRCOLES / WEDNESDAY 4	JUEVES / THURSDAY 5	VIERNES / FRIDAY 6
Lentejas ECO Campesinas <i>Organic lentils soup</i>	Arroz blanco con salsa de tomate casera <i>Rice with homemade tomato sauce</i>	Crema de calabaza y zanahoria <i>Creamy of pumpkin and carrot soup</i>	Sopa de cocido (1,3,6,10) <i>"Cocido" soup</i>	Fideuá vegetal (1,3,6,10) <i>Veggie fideua</i>
Tortilla francesa con loncha de queso y lechuga (3,7) <i>Plain omelette with cheese slice and lettuce</i>	Hamburguesa de ternera al horno con tomate y patatas (1,6,12) <i>Grilled veal hamburger with tomato and fries</i>	Lasaña casera de atún (1,3,4,6,7,10) <i>Home made tuna lasagne</i>	Complemento del cocido: garbanzos, zanahoria, ave, morcillo, chorizo <i>Chickpeas, vegetables, meat & "chorizo" stew</i>	Filete de merluza a la andaluza con ensalada de lechuga, maíz (1,4) <i>Breaded hake fillet with salad (lettuce, maize)</i>
Postre: Fruta de temporada 9	Postre: Yogur/ Dairy dessert (7) 10 - DÍA DE LA SALUD MENTAL	Postre: Fruta de temporada 11	Postre: Fruta de temporada 12	Postre: Yogur/ Dairy dessert (7) 13
Arroz Tres Delicias (6) (salteado con zanahoria, maíz, york de pavo) <i>Special fried rice (carrot, maize and turkey)</i>	Puré de verduras naturales <i>Creamy of vegetables soup</i>	Pasta sin alérgenos salteada al aglio e olio <i>Allergen free with garlic</i>	DÍA DE LA HISPANIDAD	DÍA NO LECTIVO
Pollo empanado con ensalada (1,3) <i>Breaded chicken with salad</i>	Bacalao al horno con refrito de ajo y pasta salteada (1,3,4,6,10) <i>Grilled codfish & garlic with sautéed pasta</i>	Tortilla francesacon ens. De lechuga y tomate (3) <i>Plain omelette with salad</i>		
Postre: Fruta de temporada 16 - DÍA MUNDIAL DEL PAN	Postre: Yogur/ Dairy dessert (7) 17	Postre: Fruta de temporada 18 - DÍA MUNDIAL DE PROTECCIÓN DE LA NATURALEZA		
Crema de calabacín y puerros <i>Creamy of zucchini and leeks soup</i>	Lentejas ECO estofadas c/verduras <i>Organic lentils soup</i>	Sopa de cocido (1,3,6,10) <i>"Cocido" soup</i>	Judías verdes rehogadas <i>Sautéed green beans</i>	Arroz con tomate <i>Rice with tomato sauce</i>
Huevos villarroy c/ens. Lechuga (1,2,3,4,6,7,14) <i>"Villarroy" eggs with salad (lettuce)</i>	Filete de merluza al horno con verduras (4) <i>Grilled hake fillet with vegetables</i>	Complemento del cocido: garbanzos, zanahoria, ave, morcillo, chorizo <i>Chickpeas, meat; "chorizo" and vegetables stew</i>	Pollo asado con patatas dado <i>Roasted chicken with diced potatoes</i>	Fil. de limanda a la marinera (4) <i>Fish cooked in sauce</i>
Postre: Fruta de temporada 23	Postre: Yogur/ Dairy dessert (7) 24	Postre: Fruta de temporada 25	Postre: Fruta de temporada 26	Postre: Yogur/ Dairy dessert (7) 27
Patatas guisadas a la marinera (2,4,14) <i>Potato & fish casserole</i>	Paella de verduras <i>"Paella"</i>	Puré de verduras <i>Creamy of vegetables soup</i>	Sopa de cocido (1,3,6,10) <i>"Cocido" soup</i>	Espaguetis carbonara (nata, pimienta negra, bacon) (1,3,6,7,10) <i>Spaguetti carbonara</i>
Cinta de lomo adobada c/ens.de lechuga y zanahoria rallada <i>Marinated pork loin with salad</i>	Tortilla con loncha de queso y ens. De tomate y orégano (3,7) <i>Plain omelette & cheese slice with fresh tomato salad (with a touch of oregano)</i>	Pollo asado a las finas hierbas con patatas panaderas <i>Herby chicken with fries</i>	Complemento del cocido: garbanzos, zanahoria, ave, morcillo, chorizo <i>Chickpeas, vegetables, meat & "chorizo" stew</i>	Croquetas de bacalao con ensalada variada (1,2,3,4,6,7,12) <i>Cod croquettes with salad</i>
Postre: Fruta de temporada 30	Postre: Yogur/ Dairy dessert (7) 31	Postre: Fruta de temporada DÍA 1 DE NOVIEMBRE	Postre: Fruta de temporada DÍA 2 DE NOVIEMBRE	Postre: Yogur/ Dairy dessert (7) DÍA 3 DE NOVIEMBRE
Lentejas ECO Campesinas <i>Organic lentils soup</i>	1º-3º Crema de guisantes 4º-6º Guisantes salteados con cebolla y ajitos <i>Creamy of peas soup</i>	FESTIVIDAD DE TODOS LOS SANTOS	Paella valenciana con verduras de la huerta <i>Veggie "paella"</i>	Crema de calabaza y zanahoria <i>Creamy of pumpkin and carrot soup</i>
Tortilla española con ensalada (3) <i>Spanish potato omelette with salad</i>	Lacón al horno con patatas a la gallega <i>Roasted lacon with boiled potatoes</i>		Filete de limanda con pisto casero (calabacín, tomate, pimientos, cebolla) (4) <i>Fish fillet on pisto bed</i>	Ragout de ternera con patatitas dado <i>Veal ragout with diced potatoes</i>
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 2	MARTES / TUESDAY 3	MIÉRCOLES / WEDNESDAY 4	JUEVES / THURSDAY 5	VIERNES / FRIDAY 6
Lentejas ECO Campesinas <i>Organic lentils soup</i>	Arroz blanco con salsa de tomate casera <i>Rice with homemade tomato sauce</i>	Crema de calabaza y zanahoria <i>Creamy of pumpkin and carrot soup</i>	Sopa de cocido (1,3,6,10) <i>"Cocido" soup</i>	Fideuá vegetal (1,3,6,10) <i>Veggie fideua</i>
Tortilla francesa con loncha de queso y lechuga (3,7) <i>Plain omelette with cheese slice and lettuce</i>	Hamburguesa de ternera al horno con tomate y patatas (1,6,12) <i>Grilled veal hamburger with tomato and fries</i>	<u>Lasaña casera de carne (1,3,6,7,10)</u> <i>Home made meaty lasagne</i>	Complemento del cocido: garbanzos, zanahoria, ave, morcillo, chorizo <i>Chickpeas, vegetables, meat & "chorizo" stew</i>	<u>Tortilla francesa con ensalada (3)</u> <i>Plain omelette with salad (lettuce, maize)</i>
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	12	13
Arroz Tres Delicias (6) (salteado con zanahoria, maíz, york de pavo) <i>Special fried rice (carrot, maize and turkey)</i>	Puré de verduras naturales <i>Creamy of vegetables soup</i>	<u>Pasta salteada al aglio e olio (pasta sin alérgenos)</u> <i>Aglio e olio sautéed pasta</i>	DÍA DE LA HISPANIDAD	DÍA NO LECTIVO
Pollo empanado con ensalada (1,3) <i>Breaded chicken with salad</i>	<u>Ternera con patata y zanahoria</u> <i>Stewed veal with potato and carrot</i>	<u>Tortilla de francesa con ens. De lechuga y tomate (3)</u> <i>Plain omelette with salad</i>		
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 CHEF
Crema de calabacín y puerros <i>Creamy of zucchini and leeks soup</i>	Lentejas ECO estofadas c/verduras <i>Organic lentils soup</i>	Sopa de cocido (1,3,6,10) <i>"Cocido" soup</i>	Judías verdes rehogadas <i>Sautéed green beans</i>	Arroz con tomate <i>Rice with tomato sauce</i>
<u>Huevos villarroy c/ens. Lechuga (1,2,3,4,6,7,14)</u> <i>"Villarroy" eggs with salad (lettuce)</i>	<u>Ragout de pavo con verduritas</u> <i>Turkey ragout with vegetables</i>	Complemento del cocido: garbanzos, zanahoria, ave, morcillo, chorizo <i>Chickpeas, meat; "chorizo" and vegetables stew</i>	Pollo asado con patatas dado <i>Roasted chicken with diced potatoes</i>	<u>Huevos revueltos con ensalada (3)</u> <i>Scrambled egg with salad</i>
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
<u>Patatas quisadas con verduras</u> <i>Potato & vegetable casserole</i>	Paella de verduras <i>"Paella"</i>	Puré de verduras <i>Creamy of vegetables soup</i>	Sopa de cocido (1,3,6,10) <i>"Cocido" soup</i>	Espaguetis carbonara (nata, pimienta negra, bacon) (1,3,6,7,10) <i>Spaguetti carbonara</i>
Cinta de lomo adobada c/ens.de lechuga y zanahoria rallada <i>Marinated pork loin with salad</i>	Tortilla con loncha de queso y ens. De tomate y orégano (3,7) <i>Plain omelette & cheese slice with fresh tomato salad (with a touch of oregano)</i>	Pollo asado a las finas hierbas con patatas panaderas <i>Herby chicken with fries</i>	Complemento del cocido: garbanzos, zanahoria, ave, morcillo, chorizo <i>Chickpeas, vegetables, meat & "chorizo" stew</i>	<u>Croquetas caseras sin alérgenos con ensalada variada (elaboradas con harina de maíz; sin pescado)</u> <i>Home made croquettes (chicken) with salad</i>
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 <i>Organic lentils soup</i>	1º-3º Crema de guisantes 4º-6º Guisantes salteados con cebolla y ajitos <i>Creamy of peas soup</i>	FESTIVIDAD DE TODOS LOS SANTOS	Paella valenciana con verduras de la huerta <i>Veggie "paella"</i>	Crema de calabaza y zanahoria <i>Creamy of pumpkin and carrot soup</i>
Tortilla española con ensalada (3) <i>Spanish potato omelette with salad</i>	Lacón al horno con patatas a la gallega <i>Roasted lacon with boiled potatoes</i>		Pollo empanado con ensalada (1,3) <i>Breaded chicken with salad</i>	Ragout de ternera con patatitas dado <i>Veal ragout with diced potatoes</i>
Postre: Fruta de temporada	Postre: Yogur/ Dairy dessert (7)		Postre: Fruta de temporada	Postre: Yogur/ Dairy dessert (7)