



MENÚ COLEGIO LA PURISIMA

ELABORADO EN COCINA PROPIA

NOVIEMBRE 2017

Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
2	3	1 <i>DIA DE TODOS LOS SANTOS</i>	2 Judías verdes Costilla con patatas Fruta	3 Espaguetis con tomate Merluza con ensalada Natillas
6 Sopa de cocido Pollo asado con patatas. Fruta del tiempo	7 Arroz a la cubana Albóndigas caseras Yogurt	8 Crema de verduras Pizza casera Melocotón/piña	9 Macarrones de verduras Merluza con ensalada Fruta de temporada	10 Lentejas estofadas Empanada/entremeses Natillas
13 <i>SAN MARTINO</i>	14 Paella. Lomo con ensalada Fruta	15 Puré de calabaza Hamburguesa Natillas	16 Fabada Calamares, croquetas y huevos. Melocotón/piña	17 Espaguetis Merluza con ensalada Yogurt
20 Sopa Carne estofada con patatas Fruta	21 Ensalada vegetal Pollo asado Natillas	22 Caldo gallego Costilla con patatas Fruta	23 Espaguetis con tomate Merluza con ensalada Melocotón/piña	24 Lentejas estofadas Tortilla de patatas Yogurt
27 Garbanzos Pechuga con ensalada Fruta	28 Arroz a la cubana Albóndigas caseras Yogurt	29 Sopa Ragut de ternera Fruta	30 Puré de calabaza Sanjacobos Melocotón/piña	

** Todos los días tienen opción a tomar leche. ** Los alumnos con intolerancia a alguno de estos alimentos dispondrán siempre que sea posible de un menú igual con sustitutos de los alérgenos. El tomate frito, el Jamón de york y el Lomo son sin gluten para todos.