



MENÚ NOVIEMBRE 2025 HALLAL



3	680 Kcal. P.: 22 HC.: 46 L.: 18	4	625 Kcal. P.: 23 HC.: 38 L.: 16	5	750 Kcal. P.: 28 HC.: 44 L.: 23	6	650 Kcal. P.: 26 HC.: 35 L.: 18	7	725 Kcal. P.: 30 HC.: 38 L.: 18
ENSALADA LECHUGA,TOMATE Y BROTES 6		ENSALADA LECHUGA, TOMATE Y REMOLACHA		ENSALADA TOMATE, MAIZ Y BROTES 6		ENSALADA LECHUGA, TOMATE Y MAIZ		ENSALADA LECHUGA,TOMATE Y OLIVAS	
SOPA MINSTRONE DE VERDURAS Y PASTA 1,3		LENTEJAS ECOLÓGICAS CON VERDURAS		MARMITAKO MARINERO DE ATÚN 4,12		MACARRONES EN SALSA BOLOÑESA DE TERNERA CASERA 1,3		ARROZ DE BACALAO Y ALCACHOFA 4	
PECHUGA POLLO EN ADOBADO CASERO EN RUSTIDERA 12		FILETE DE MERLUZA ENCEBOLLADA EN SALSA VERDE 4		TORTILLA DE ESPINACAS 3		PALOMETA AL ALL Y PEBRE 4		PECHUGA DE POLLO EN SALSA	
FRUTA DE TEMPORADA		FRUTA DE TEMPORADA		FRUTA DE TEMPORADA		FRUTA DE TEMPORADA		LACTEO 7	
10	760 Kcal. P.: 26 HC.: 38 L.: 27	11	610 Kcal. P.: 19 HC.: 36 L.: 13	12	735 Kcal. P.: 24 HC.: 45 L.: 20	13	655 Kcal. P.: 28 HC.: 37 L.: 18	14	630 Kcal. P.: 20 HC.: 41 L.: 17
ENSALADA LECHUGA,TOMATE Y ZANAHORIA		ENSALADA LECHUGA, TOMATE Y BROTES 6		ENSALADA LECHUGA, TOMATE Y PEPINO		ENSALADA LECHUGA,TOMATE Y REMOLACHA		ENSALADA LECHUGA, TOMATE Y MAIZ	
CREMA DE VERDURA ECOLÓGICAS 12		ALUBIAS ECOLÓGICAS ESTOFADOS CON VERDURA 12		ARROZ DEL SEÑORET 2,4,13		ESTOFADO DE POLLO ,PATATA Y VERDURAS 12		ESPIRALES CON SALSA DE TOMATE CASERA 1,3	
ALBONDIGAS DE POLLO EN SALSA CON VERDURITAS 12		BACALADILLA EN SALSA MERY CON VERDURITA 3		TORTILLA DE PATATAS 3		MERLUZA A LA BILBAINA 4		FILETE DE PECHUGA ASADA AL HORNO	
FRUTA DE TEMPORADA		FRUTA DE TEMPORADA		FRUTA DE TEMPORADA		FRUTA DE TEMPORADA		LACTEO 7	
17	765 Kcal. P.: 23 HC.: 50 L.: 20	18	655 Kcal. P.: 24 HC.: 42 L.: 16	19	630 Kcal. P.: 20 HC.: 36 L.: 17	20	610 Kcal. P.: 22 HC.: 34 L.: 14	21	730 Kcal. P.: 27 HC.: 42 L.: 23
ENSALADA LECHUGA ,TOMATE Y ZANAHORIA		ENSALADA LECHUGA,TOMATE Y BROTES 6		ENSALADA LECHUGA ,TOMATE Y ESPARRAGOS		ENSALADA LECHUGA, TOMATE Y ACEITUNA		ENSALADA LECHUGA,TOMATE Y MAIZ	
ARROZ BLANCO CON SALSA DE TOMATE CASERA Y MEDIO HUEVO DURO 3		MACARRONES INTEGRALES A LA CARBONARA DE CHAMPIÑÓN 1,7,3		CREMA DE VERDURA ECOLÓGICAS 12		GUISO MARINERO DE CALAMAR 4,12,13		GARBANZOS ECOLÓGICOS ESTOFADOS CON VERDURAS 12	
LONGANIZA FRESCA DE POLLO CON PATATA 12		MERLUZA CON VERDURA EN SALSA MERY 4		POLLO EN PEPITORIA		TORTILLA FRANCESA 3		FILETE DE PALOMETA A LA MARINERA 2,4,13	
FRUTA DE TEMPORADA		FRUTA DE TEMPORADA		FRUTA DE TEMPORADA		FRUTA DE TEMPORADA		LACTEO 7	
24	605 Kcal. P.: 16 HC.: 38 L.: 13	25	625 Kcal. P.: 20 HC.: 39 L.: 13	26	665 Kcal. P.: 29 HC.: 37 L.: 19	27	635 Kcal. P.: 17 HC.: 41 L.: 14	28	605 Kcal. P.: 20 HC.: 37 L.: 13
ENSALADA DELECHUGA ,TOMATE Y REMOLACHA		ENSALADA DE LECHUGA ,TOMATE Y ZANAHORIA		ENSALADA DE LECHUGA,TOMATE Y MAIZ 6		ENSALADA LECHUGA ,TOMATE Y BROTES 6		GASTRONOMIA PORTUGUESA	
CREMA DE VERDURAS ECOLÓGICAS 12		LENTEJAS ECOLÓGICAS ESTOFADAS CON VERDURAS 12		ESTOFADO DE TERNERA CON PATATA Y VERDURA 12		ARROZ DE MERLUZA Y CALAMAR 2,4,13		ENSALADA LECHUGA, TOMATE, ZANAHORIA Y PIMIENTO	
FILETE DE PECHUGA DE PAVO CON SANFAINA		TORTILLA DE PATATA Y CEBOLLA 4		MERLUZA HORNO SOBRE LECHO DE VERDURAS 4		HAMBURGUSA DE POLLO		CREMA DE SOPA VERDE (PATATA,COL RIZADA Y RODAJAS DE CHORIZO) 12	
FRUTA DE TEMPORADA		FRUTA DE TEMPORADA		FRUTA DE TEMPORADA		FRUTA DE TEMPORADA		FRANGO PIRI-PIRI(POLLO ESTILO PORTUGUES) 12	
								LEITE CREME 7	

NOTA: Leyenda: Kcal.: KiloCalorías (Energía) / P: Proteínas/ H: Hidratos de Carbono / L: Lípidos / G: ácidos Grasos saturados. Valores de nutrientes expresados en % sobre energía total. Nuestros menús incluyen PAN INTEGRAL (LUNES Y VIERNES) Y PAN BLANCO (MARTES,MIÉRCOLES,JUEVES) y la bebida será AGUA.
DETRÁS DECLARACIÓN DE ALERGENOS (1,2,3,4,5,6,7,8,9,10,11,12,13,14) Y TRAZAS DE ALERGENOS (1,2,3,4,5,6,7,8,9,10,11,12,13,14)