

Menú Cocina Central Noviembre 2025

Sin Cerdo - - CEIP Miguel Pinilla

- ALÉRGENOS
- 1-Gluten
 - 2-Crustaceo
 - 3-Huevo
 - 4-Pescado
 - 5-Cacahuete
 - 6-Soja
 - 7-Leche y Derivados
 - 8-Frutos Secos
 - 9-Apio
 - 10-Mostaza
 - 11-Sesamo
 - 12-Sulfitos
 - 13-Altramuces
 - 14-Moluscos

Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
3 Sopa de Fideos 1-3T-6T-10T Bacalao con Tomate. 2T-4-14T Pimientos Asados Pan y Agua 1-6-10T Fruta de Temporada	4 Coliflor a la Gallega Macarrones Boloñesa de Ternera. 1-3T-6T-10T Ensalada de Lechuga y Zanahoria 9T-12 Pan y Agua 1-6-10T Fruta de Temporada	5 Judías Blancas Estofadas con Verduras. 12 Tortilla Francesa. 3 Ensalada de Lechuga y Tomate 9T-12 Pan Integral y Agua 1-6-10T Fruta de Temporada	6 Arroz a Banda. 4-14T Caballa en Aceite 4 Ensalada de Lechuga y Maíz 9T-12 Pan y Agua 1-6-10T Fruta de Temporada	7 Garbanzos Estofados con Verduras. 12 Albóndigas de Merluza 2T-4-14T Patatas Panadera. 12 Pan y Agua 1-6-10T Fruta de Temporada y Yogur 7
10 Cena: Verdura + Carne + Lácteo Crema de Calabacín ECO. 12 Merluza Empanada 1-2T-3T-4-6T-7T-12T Tomate Aliñado con AOVE 12 Pan y Agua 1-6-10T Fruta de Temporada	11 Cena: Arroz + Pescado + Fruta Lentejas Estofadas con Verduras. 1T-12 Tortilla de Patata con Cebolla. 3 Ensalada de Lechuga y Zanahoria 9T-12 Pan y Agua 1-6-10T Fruta de Temporada	12 Cena: Patata + Ave + Fruta Judías Verdes con Tomate. Merluza al Horno. 4 Patatas Panadera. 12 Pan Integral y Agua 1-6-10T Fruta de Temporada	13 Cena: Verdura + Huevo + Lácteo Crema de Calabaza ECO. 12 Albóndigas de Pollo en Salsa. 6-12 Zanahoria ECO en Guiso Pan y Agua 1-6-10T Fruta de Temporada	14  FESTIVO
17 Cena: Arroz + Carne + Fruta Coditos con Tomate 1-3T-6T-10T Delicias de Bacalao 1-2T-3T-4-6-7T-9T-10T-12-14T Ensalada de Lechuga y Maíz 9T-12 Pan y Agua 1-6-10T Fruta de Temporada	18 Cena: Verdura + Pescado + Lácteo Lentejas Castellanas 1T-12 Tortilla Francesa. 3 Ensalada de Lechuga y Tomate 9T-12 Pan y Agua 1-6-10T Fruta de Temporada	19 Cena: Pasta + Huevo + Fruta Crema de Zanahoria ECO. 12 Pollo Asado 12 Patatas Dado 12 Pan Integral y Agua 1-6-10T Fruta de Temporada	20 Cena: Patata + Verdura + Lácteo Paella de Verduras. Merluza a la Bilbaína. 4-12 Pimientos Asados Pan y Agua 1-6-10T Fruta de Temporada	21 Garbanzos a la Catalana. Tortilla de Patata con Cebolla. 3 Tomate Aliñado con AOVE 12 Pan y Agua 1-6-10T Fruta de Temporada y Yogur 7
24 Cena: Verdura + Carne + Fruta Guiso de Menestra Espirales con Atún. 1-3T-4-6T-10T Ensalada de Lechuga y Zanahoria 9T-12 Pan y Agua 1-6-10T Fruta de Temporada	25 Cena: Arroz + Pescado + Lácteo Coditos con Tomate 1-3T-6T-10T Tortilla de Patata con Cebolla. 3 Ensalada de Lechuga y Maíz 9T-12 Pan y Agua 1-6-10T Fruta de Temporada	26 Cena: Pasta + Verdura + Fruta Crema de Verduras ECO. 12 Croquetas de Bacalao 1-2T-3T-4-6T-7-14T Arroz Pilaf Pan Integral y Agua 1-6-10T Fruta de Temporada	27 Cena: Verdura + Ave + Lácteo Garbanzos Encebollados. 12 Merluza al Horno. 4 Patatas Panadera. 12 Pan y Agua 1-6-10T Fruta de Temporada	28 Cena: Patata + Pescado + Fruta Arroz con Tomate. Escalope de Pollo Ensalada de Lechuga y Zanahoria 9T-12 Pan y Agua 1-6-10T Fruta de Temporada
Cena: Arroz + Ave + Fruta	Cena: Verdura + Pescado + Lácteo	Cena: Patata + Huevo + Fruta	Cena: Pasta + Carne + Fruta	Cena: Verdura + Pescado + Lácteo

mediterránea

VALORACIÓN NUTRICIONAL: Energía: Kcal, Lípidos: g, Proteínas: g, Hidratos de Carbono: g
FRUTA VARIADA Y DE TEMPORADA (Manzana, pera, naranja, mandarina y plátano)

R.D. 1169/2011 La información relativa a los alérgenos de nuestros platos, se encuentra en el Centro. Cualquier duda al respecto, nuestro personal le atenderá.

Menú Cocina Central Noviembre 2025

Sin Cacahuete, Atún, Caballa ni Rape - - CEIP Miguel Pinilla

Lunes

3 Sopa de Fideos **1-3T-6T-10T**
Bacalao con Tomate. **2T-4-14T**

Pimientos Asados
Pan y Agua **1-6-10T**
Fruta de Temporada

Cena: Verdura + Carne + Lácteo

10 Crema de Calabacín ECO. **12**
Merluza al Horno. **4**
Tomate Aliñado con AOVE **12**
Pan y Agua **1-6-10T**
Fruta de Temporada

Cena: Arroz + Carne + Fruta

17 Coditos con Tomate **1-3T-6T-10T**
Bacalao al Horno **4**
Ensalada de Lechuga y Maíz **9T-12**
Pan y Agua **1-6-10T**
Fruta de Temporada

Cena: Verdura + Carne + Fruta

24 Guiso de Menestra
Espirales con Tomate. **1-3T-6T-10T**
Ensalada de Lechuga y Zanahoria **9T-12**
Pan y Agua **1-6-10T**
Fruta de Temporada

Cena: Arroz + Ave + Fruta

Martes

4 Coliflor a la Gallega
Macarrones Boloñesa de Ternera. **1-3T-6T-10T**
Ensalada de Lechuga y Zanahoria **9T-12**
Pan y Agua **1-6-10T**
Fruta de Temporada

Cena: Arroz + Pescado + Fruta

11 Lentejas Estofadas con Verduras. **1T-12**
Tortilla de Patata con Cebolla. **3**
Ensalada de Lechuga y Zanahoria **9T-12**
Pan y Agua **1-6-10T**
Fruta de Temporada

Cena: Verdura + Pescado + Lácteo

18 Lentejas Castellanas **1T-12**
Tortilla Francesa. **3**
Ensalada de Lechuga y Tomate **9T-12**
Pan y Agua **1-6-10T**
Fruta de Temporada

Cena: Arroz + Pescado + Lácteo

25 Coditos con Tomate **1-3T-6T-10T**
Tortilla de Patata con Cebolla. **3**
Ensalada de Lechuga y Maíz **9T-12**
Pan y Agua **1-6-10T**
Fruta de Temporada

Cena: Verdura + Pescado + Lácteo

Miércoles

5 Judías Blancas Estofadas con Verduras. **12**
Tortilla Francesa. **3**

Ensalada de Lechuga y Tomate **9T-12**
Pan Integral y Agua **1-6-10T**
Fruta de Temporada

Cena: Patata + Ave + Fruta

12 Judías Verdes con Tomate.
Lomo al Horno
Patatas Panadera. **12**
Pan Integral y Agua **1-6-10T**
Fruta de Temporada

Cena: Pasta + Huevo + Fruta

19 Crema de Zanahoria ECO. **12**
Pollo Asado **12**
Patatas Dado **12**
Pan Integral y Agua **1-6-10T**
Fruta de Temporada

Cena: Pasta + Verdura + Fruta

26 Crema de Verduras ECO. **12**
Magro de Cerdo con Tomate.
Arroz Pilaf
Pan Integral y Agua **1-6-10T**
Fruta de Temporada

Cena: Patata + Huevo + Fruta

Jueves

6 Arroz a Banda. **4-14T**
Filete de Pollo al Horno

Ensalada de Lechuga y Maíz **9T-12**
Pan y Agua **1-6-10T**
Fruta de Temporada

Cena: Verdura + Huevo + Lácteo

13 Crema de Calabaza ECO. **12**
Albóndigas de Pollo en Salsa. **6-12**
Zanahoria ECO en Guiso
Pan y Agua **1-6-10T**
Fruta de Temporada

Cena: Patata + Verdura + Lácteo

20 Paella de Verduras.
Merluza a la Bilbaína. **4-12**
Pimientos Asados
Pan y Agua **1-6-10T**
Fruta de Temporada

Cena: Verdura + Ave + Lácteo

27 Garbanzos Encebollados. **12**
Merluza al Horno. **4**
Patatas Panadera. **12**
Pan y Agua **1-6-10T**
Fruta de Temporada

Cena: Pasta + Carne + Fruta

Viernes

7 Garbanzos Estofados con Verduras. **12**
Lacón a la Gallega

Patatas Panadera. **12**
Pan y Agua **1-6-10T**
Fruta de Temporada y Yogur **7**

Cena: Verdura + Pescado + Fruta



21 Garbanzos a la Catalana.
Tortilla Francesa de Jamón York. **3**
Tomate Aliñado con AOVE **12**
Pan y Agua **1-6-10T**
Fruta de Temporada y Yogur **7**

Cena: Patata + Pescado + Fruta

28 Arroz con Tomate.
Escalope de Pollo
Ensalada de Lechuga y Zanahoria **9T-12**
Pan y Agua **1-6-10T**
Fruta de Temporada

Cena: Verdura + Pescado + Lácteo

ALÉRGICOS
1-Gluten
2-Crustáceo
3-Huevo
4-Pescado
5-Cacahuete
6-Soja
7-Leche y Derivados
8-Frutos Secos
9-Apio
10-Mostaza
11-Sesamo
12-Sulfitos
13-Altramuces
14-Moluscos

mediterránea

VALORACIÓN NUTRICIONAL: Energía: Kcal, Lípidos: g, Proteínas: g, Hidratos de Carbono: g
FRUTA VARIADA Y DE TEMPORADA (Manzana, pera, naranja, mandarina y plátano)

R.D. 1169/2011 La información relativa a los alérgenos de nuestros platos, se encuentra en el Centro. Cualquier duda al respecto, nuestro personal le atenderá.