MENÚ NOVIEMBRE 2026

bel menjadors

MENÚS ADAPTADOS A LA NUEVA NORMATIVA DE COMEDORES ESCOLARES

BOE (Real Decreto 315/2025, de 15 de abril)

LUNES 2	MARTES 3	MIÉRCOLES 4	JUEVES 5	VIERNES 6
FESTIVO	SOPA (1,3,6,10) ALBÓNDIGAS A LA JARDINERA CON PATATA HERVIDA (6) FRUTA DE TEMPORADA	POTAJE DE LENTEJAS (1) TORTILLA DE PATATA (3) ENS: LECHUGA Y TOMATE YOGUR (7)	CREMA DE CALABACÍN Y ALBAHACA (plato con calabacín ecológico y de km 0) GARBANZOS HERVIDOS CON PATATA Y VERDURA (plato de proteína vegetal) FRUTA DE TEMPORADA	PASTA **INTEGRAL** A LA NAPOLITANA (1,3,6,10) POLLO AL HORNO ENS: LECHUGA, ZANAHORIA Y ACEITUNAS FRUTA DE TEMPORADA
LUNES 9	**MARTES 10**	**MIÉRCOLES 11**	**JUEVES 12**	**VIERNES 13**
TORTELLINI 4 QUESOS (1,3,6,7,10) TORTILLA FRANCESA (3) ENS: LECHUGA Y ZANAHORIA FRUTA DE TEMPORADA	PURÉ DE LEGUMBRE CON VERDURAS POLLO AL CURRI (7) ARROZ BLANCO FRUTA DE TEMPORADA	SOPA (1,3,6,10) MERLUZA **MSC** AL HORNO CON AJO Y PEREJIL (4) ENS: TOMATE Y ACEITUNAS FRUTA DE TEMPORADA	ARROZ CON SALSA DE TOMATE LOMO DE CERDO ADOBADO BRÓCOLI AL VAPOR YOGUR SIN AZÚCARES AÑADIDOS (7)	ENSALADA MIXTA CON PAVO (lechuga, zanahoria, tomate, aceitunas y pavo) GUISO DE LENTEJAS CON VERDURA, PATATA Y CHORIZO (1,12) (plato mayoritariamente de proteína vegetal) FRUTA DE TEMPORADA
LUNES 16	**MARTES 17**	**MIÉRCOLES 18**	**JUEVES 19**	**VIERNES 20**
ARROZ PILAF CON ZANAHORIA TORTILLA CON QUESO (7) ENS: TOMATE Y ACEITUNAS FRUTA DE TEMPORADA	GUISO DE ALUBIAS PINTAS CON VERDURAS PAVO BRASEADO ENS: LECHUGA, TOMATE Y QUESO (7) FRUTA DE TEMPORADA	CREMA DE CALABAZA (plato con calabacín ecológico y de km 0) POLLO AL AST PATATA AL HORNO YOGUR (7)	PASTA **INTEGRAL** A LA BOLOÑESA (1,3,6,10) ABADEJO A LA PLANCHA (4) ENS: LECHUGA, MAÍZ Y PEPINO FRUTA DE TEMPORADA	PURÉ DE VERDURAS DE TEMPORADA COCIDO DE GARBANZOS CON PATATA, JUDÍA VERDE, ZANAHORIA Y CARNE MAGRA (plato mayoritariamente de proteína vegetal) FRUTA DE TEMPORADA
LUNES 23	**MARTES 24**	**MIÉRCOLES 25**	**JUEVES 26**	**VIERNES 27**
PASTA **INTEGRAL** A LA CARBONARA (1,3,6,7,10) MERLUZA CON LIMÓN (4) ENS: LECHUGA Y MAÍZ FRUTA DE TEMPORADA	POTAJE DE LENTEJAS CON VERDURAS (1) TORTILLA DE PATATA (3) ENS: LECHUGA, TOMATE Y ACEITUNAS FRUTA DE TEMPORADA	CREMA DE PUERROS GARBANZOS AL CURRI CON PATATA FRITA AL HORNO (plato de proteína vegetal) (7) FRUTA DE TEMPORADA	ARROZ CON VERDURAS POLLO AL HORNO CON LIMÓN Y ROMERO ENS: LECHUGA Y ZANAHORIA YOGUR SIN AZÚCARES AÑADIDOS (7)	SOPA (1,3,6,10) GUISO DE CALAMAR CON PATATA Y VERDURA (14) FRUTA DE TEMPORADA
LUNES 30				
CREMA DE ZANAHORIA Y NARANJA HAMBURGUESA AL HORNO (12) PATATA FRITA AL HORNO FRUTA DE TEMPORADA				

Información sobre el Reglamento de alérgenos 1169/2011, 13 de Diciembre 2014: **1** Gluten **2** Crustaciod **3** Huevo **4** Pescado **5** Cacauetes **6** Soja **7** Lleche y derivados, **8** Frutos secos con cáscara **9** Apio **10** Mostaza **11** Sésamo **12** Dioxido de sofre, sulfitos **13** Altramuces **14** Moluscos

** El menú puede sufrir cambios en caso que haya algún problema con el proveedor*

NEUS GOYENECHE TARRIDA
Dietista-Nutricionista
Nº Col. IB0088

MENÚ
NOVIEMBRE 2026

bel menjadors

FRUTA Y VERDURA DE TEMPORADA SEGÚN CALENDARIO (APEMA): berenjena, acelga, caqui, col, coliflor, brócoli, lechuga, escarola, espinacas, higo, puerro, limón, granada, mandarina, judía verde, zanahoria, pimiento, manzana, uvas, rávano y naranja.
Nuestros productos de km 0 son: , CALABAZA y CALABACÍN
Nuestros productos ecológicos son: CALABAZA y CALABACÍN

INFORMACIÓN SOBRE NUESTROS MENÚS

Acompañamos las comidas con pan y agua. El pan será integral dos veces a la semana
Las ensaladas están aliñadas con aceite de oliva virgen extra prensado en frio y cocinamos con aceite de oliva o aceite de girasol alto en oleico.
Nuestros yogures son mayoritariamente sin azúcares añadidos
Utilizamos sal yodada y en ocasiones la sustituimos por el uso de especias.
En caso de utilizar caldo u otros potenciadores del sabor, se utilizan las opciones existentes en el mercado con un 30 % reducido en
En ocasiones utilizamos platos tradicionales de las Islas Baleares para mantener nuestras raíces

Intrducimos pasta o arroz integral para mejorar el valor nutritivo, como indica la normativa, a no ser que sea menú de escoleta dónde no se dará arroz integral.
Utilizamos un % de productos de temporada (establecidos por el calendari APEMA), sobretodo cuando hablamos de fruta y verdura.
Una vez a la semana introducimos proteína vegetal de segundo plato, como indica la normativa vigente. Solemos combinar cereal con legumbre para obtener proteina de origen vegetal de alta calidad.

El 50% de nuestros pescados (como mínimo) tienen certificado MSC. Tal como indica la normativa vigente.
2 veces al mes se elaborará un plato ecológico, tal como dicta la nueva normativa.
legumbre para obtener proteina de origen vegetal de alta calidad.
*en caso de dieta astringente o blanda (dolores de barriga, diarreas..) se dará al comensal sopa o puré de zanahoria o arroz con zanahoria de primero y carne blanca o pescado blanco hervido o a la plancha con patata o arroz hervido de segundo. Teniendo en
* en caso de no poder comer cerdo por razones religiosas, se le dará otra opción de proteina.

*para la elaboración de estos menús se ha tenido en cuenta la normativa del BOE **(Real Decreto 315/2025, de 15 de abril)** por el que se establecen normas de desarrollo de la Ley 17/2011, de 5 de julio, de seguridad alimentaria y nutrición, para el fomento de una alimentación saludable y sostenible en centros educativos, así como la **normativa del BOIB** (decreto 39/2019, del 17 de mayo) sobre la promoción de la dieta mediteranea en los centros educativos y sanitarios de las Islas Baleares

PROPUESTAS DE CENAS COMPLEMENTARIAS

LUNES 2	MARTES 3	MIÉRCOLES 4	JUEVES 5	VIERNES 6
FESTIVO	SALMÓN AL HORNO CON GUISANTES Y ARROZ + FRUTA	SOPA DE "BULLIT" + POLLO CON COL + FRUTA	CHULETAS DE CERDO CON MONIATO Y GUACAMOLE + FRUTA	PESCADO AL HORNO CON PATATA Y CALABACÍN + FRUTA
LUNES 9	**MARTES 10**	**MIÉRCOLES 11**	**JUEVES 12**	**VIERNES 13**
ARROZ DE PESCADO CON VERDURAS Y RAPE + FRUTA	REVUELTO DE HUEVO CON MENESTRA + FRUTA	PURÉ + SALCHICHAS CON MAZORCA + FRUTA	SOPA + RAOLAS DE PESCADO CON ENSALADA + FRUTA	POLLO AL HORNO CON CALABAZA Y MONIATO + FRUTA
LUNES 16	**MARTES 17**	**MIÉRCOLES 18**	**JUEVES 19**	**VIERNES 20**
SOPA + PESCADO A LA PLANCHA CON VERDURAS + FRUTA	HUEVOS A LA PLANCHA CON BRÓCOLI Y ARROZ + FRUTA	ENSALADA + "PA AMB OLI" DE QUESO + FRUTA	FAJITAS DE POLLO CON VERDURAS + FRUTA	POLLO CON PATATA Y CHAMPIÑONES + FRUTA
LUNES 23	**MARTES 24**	**MIÉRCOLES 25**	**JUEVES 26**	**VIERNES 27**
LOMO A LA PLANCHA CON PURÉ DE PATATA Y JUDÍA VERDE + FRUTA	SOPA + PESCADO CON BRÓCOLI + FRUTA	SALCHICHAS CON CUSCÚS Y VERDURAS + FRUTA	TORTILLA DE PATATA CON ENSALADA DE TOMATE + FRUTA	ENSALADA VARIADA + PIZZA CASERA + FRUTA
LUNES 30				
PESCADO CON PISTO Y ARROZ + FRUTA				

** El menú puede sufrir cambios en caso que haya algún problema con el proveedor*

NEUS GOYENECHE TARRIDA
Dietista-Nutricionista
Nº Col. IB0088

MENÚ NO FRUTOS SECOS NOVIEMBRE 2026

bel menjadors

LUNES 2	MARTES 3	MIÉRCOLES 4	JUEVES 5	VIERNES 6
FESTIVO	SOPA (1,3,6,10) ALBÓNDIGAS A LA JARDINERA CON PATATA HERVIDA (6) FRUTA DE TEMPORADA	POTAJE DE LENTEJAS (1) TORTILLA DE PATATA (3) ENS: LECHUGA Y TOMATE YOGUR (7)	CREMA DE CALABACÍN Y ALBAHACA (plato con calabacín ecológico y de km 0) GARBANZOS HERVIDOS CON PATATA Y VERDURA (plato de proteína vegetal) FRUTA DE TEMPORADA	PASTA **INTEGRAL** A LA NAPOLITANA (1,3,6,10) POLLO AL HORNO ENS: LECHUGA, ZANAHORIA Y ACEITUNAS FRUTA DE TEMPORADA
LUNES 9	**MARTES 10**	**MIÉRCOLES 11**	**JUEVES 12**	**VIERNES 13**
TORTELLINI 4 QUESOS (1,3,6,7,10) TORTILLA FRANCESA (3) ENS: LECHUGA Y ZANAHORIA FRUTA DE TEMPORADA	PURÉ DE LEGUMBRE CON VERDURAS POLLO AL CURRI (7) ARROZ BLANCO FRUTA DE TEMPORADA	SOPA (1,3,6,10) MERLUZA **MSC** AL HORNO CON AJO Y PEREJIL (4) ENS: TOMATE Y ACEITUNAS FRUTA DE TEMPORADA	ARROZ CON SALSA DE TOMATE LOMO DE CERDO ADOBADO BRÓCOLI AL VAPOR YOGUR SIN AZÚCARES AÑADIDOS (7)	ENSALADA MIXTA CON PAVO (lechuga, zanahoria, tomate, aceitunas y pavo) GUISO DE LENTEJAS CON VERDURA, PATATA Y CHORIZO (1,12) (plato mayoritariamente de proteína vegetal) FRUTA DE TEMPORADA
LUNES 16	**MARTES 17**	**MIÉRCOLES 18**	**JUEVES 19**	**VIERNES 20**
ARROZ PILAF CON ZANAHORIA TORTILLA CON QUESO (7) ENS: TOMATE Y ACEITUNAS FRUTA DE TEMPORADA	GUISO DE ALUBIAS PINTAS CON VERDURAS PAVO BRASEADO ENS: LECHUGA, TOMATE Y QUESO (7) FRUTA DE TEMPORADA	CREMA DE CALABAZA (plato con calabacín ecológico y de km 0) POLLO AL AST PATATA AL HORNO YOGUR (7)	PASTA **INTEGRAL** A LA BOLOÑESA (1,3,6,10) ABADEJO A LA PLANCHA (4) ENS: LECHUGA, MAÍZ Y PEPINO FRUTA DE TEMPORADA	PURÉ DE VERDURAS DE TEMPORADA COCIDO DE GARBANZOS CON PATATA, JUDÍA VERDE, ZANAHORIA Y CARNE MAGRA (plato mayoritariamente de proteína vegetal) FRUTA DE TEMPORADA
LUNES 23	**MARTES 24**	**MIÉRCOLES 25**	**JUEVES 26**	**VIERNES 27**
PASTA **INTEGRAL** A LA CARBONARA (1,3,6,7,10) MERLUZA CON LIMÓN (4) ENS: LECHUGA Y MAÍZ FRUTA DE TEMPORADA	POTAJE DE LENTEJAS CON VERDURAS (1) TORTILLA DE PATATA (3) ENS: LECHUGA, TOMATE Y ACEITUNAS FRUTA DE TEMPORADA	CREMA DE PUERROS GARBANZOS AL CURRI CON PATATA FRITA AL HORNO (plato de proteína vegetal) (7) FRUTA DE TEMPORADA	ARROZ CON VERDURAS POLLO AL HORNO CON LIMÓN Y ROMERO ENS: LECHUGA Y ZANAHORIA YOGUR SIN AZÚCARES AÑADIDOS (7)	SOPA (1,3,6,10) GUISO DE CALAMAR CON PATATA Y VERDURA (14) FRUTA DE TEMPORADA
LUNES 30				
CREMA DE ZANAHORIA Y NARANJA HAMBURGUESA AL HORNO (12) PATATA FRITA AL HORNO FRUTA DE TEMPORADA				

Información sobre el Reglamento de alérgenos 1169/2011, 13 de Diciembre 2014: **1** Gluten **2** Crustaciod **3** Huevo **4** Pescado **5** Cacauetes **6** Soja **7** Lleche y derivados, **8** Frutos secos con cáscara **9** Apio **10** Mostaza **11** Sésamo **12** Dioxido de sofre, sulfitos **13** Altramuces **14** Moluscos

NO FRUTOS SECOS

En este menú se evitarán todos los alimentos que contengan o puedan contener FRUTOS SECOS o trazas de FRUTOS SECOS. Todos los cambios del menú basal están marcados en rojo. En ocasiones, con tal de facilitar el trabajo en cocina, habrá cambios generales en los menús con alérgias. Disculpen las molestias. Nuestro pesto no contiene frutos secos.

** El menú puede sufrir cambios en caso que haya algún problema con el proveedor*

NEUS GOYENECHE TARRIDA
Dietista-Nutricionista
Nº Col. IB0088

MENÚ NO HUEVO
NOVIEMBRE 2026

bel menjadors

LUNES 2	MARTES 3	MIÉRCOLES 4	JUEVES 5	VIERNES 6
FESTIVO	SOPA SIN GLUTEN ALBÓNDIGAS A LA JARDINERA CON PATATA HERVIDA (6) FRUTA DE TEMPORADA	POTAJE DE LENTEJAS (1) LOMO A LA PLANCHA ENS: LECHUGA Y TOMATE YOGUR (7)	CREMA DE CALABACÍN Y ALBAHACA (plato con calabacín ecológico y de km 0) GARBANZOS HERVIDOS CON PATATA Y VERDURA (plato de proteína vegetal) FRUTA DE TEMPORADA	PASTA SIN GLUTEN A LA NAPOLITANA POLLO AL HORNO ENS: LECHUGA, ZANAHORIA Y ACEITUNAS FRUTA DE TEMPORADA
LUNES 9	**MARTES 10**	**MIÉRCOLES 11**	**JUEVES 12**	**VIERNES 13**
PASTA SIN GLUTEN SALTEADA CON PAVO HAMBURGUESA A LA PLANCHA (12) ENS: LECHUGA Y ZANAHORIA FRUTA DE TEMPORADA	PURÉ DE LEGUMBRE CON VERDURAS POLLO AL CURRI (7) ARROZ BLANCO FRUTA DE TEMPORADA	SOPA SIN GLUTEN MERLUZA **MSC** AL HORNO CON AJO Y PEREJIL (4) ENS: TOMATE Y ACEITUNAS FRUTA DE TEMPORADA	ARROZ CON SALSA DE TOMATE LOMO DE CERDO ADOBADO BRÓCOLI AL VAPOR YOGUR SIN AZÚCARES AÑADIDOS (7)	ENSALADA MIXTA CON PAVO (lechuga, zanahoria, tomate, aceitunas y pavo) CARNE MAGRA CON PATATA HERVIDA FRUTA DE TEMPORADA
LUNES 16	**MARTES 17**	**MIÉRCOLES 18**	**JUEVES 19**	**VIERNES 20**
ARROZ PILAF CON ZANAHORIA HAMBURGUESA A LA PLANCHA (12) ENS: TOMATE Y ACEITUNAS FRUTA DE TEMPORADA	GUISO DE ALUBIAS PINTAS CON VERDURAS PAVO BRASEADO ENS: LECHUGA, TOMATE Y QUESO (7) FRUTA DE TEMPORADA	CREMA DE CALABAZA (plato con calabacín ecológico y de km 0) POLLO AL AST PATATA AL HORNO YOGUR (7)	PASTA SIN GLUTEN A LA BOLOÑESA ABADEJO A LA PLANCHA (4) ENS: LECHUGA, MAÍZ Y PEPINO FRUTA DE TEMPORADA	PURÉ DE VERDURAS DE TEMPORADA COCIDO DE GARBANZOS CON PATATA, JUDÍA VERDE, ZANAHORIA Y CARNE MAGRA (plato mayoritariamente de proteína vegetal) FRUTA DE TEMPORADA
LUNES 23	**MARTES 24**	**MIÉRCOLES 25**	**JUEVES 26**	**VIERNES 27**
PASTA SIN GLUTEN SALTEADA CON PAVO MERLUZA CON LIMÓN (4) ENS: LECHUGA Y MAÍZ FRUTA DE TEMPORADA	POTAJE DE LENTEJAS CON VERDURAS (1) LOMO A LA PLANCHA ENS: LECHUGA, TOMATE Y ACEITUNAS FRUTA DE TEMPORADA	CREMA DE PUERROS GARBANZOS AL CURRI CON PATATA FRITA AL HORNO (plato de proteína vegetal) (7) FRUTA DE TEMPORADA	ARROZ CON VERDURAS POLLO AL HORNO CON LIMÓN Y ROMERO ENS: LECHUGA Y ZANAHORIA YOGUR SIN AZÚCARES AÑADIDOS (7)	SOPA SIN GLUTEN GUISO DE CALAMAR CON PATATA Y VERDURA (14) FRUTA DE TEMPORADA
LUNES 30				
CREMA DE ZANAHORIA Y NARANJA HAMBURGUESA AL HORNO (12) PATATA FRITA AL HORNO FRUTA DE TEMPORADA				

Información sobre el Reglamento de alérgenos 1169/2011, 13 de Diciembre 2014: **1** Gluten **2** Crustaciod **3** Huevo **4** Pescado **5** Cacauetes **6** Soja **7** Lleche y derivados, **8** Frutos secos con cáscara **9** Apio **10** Mostaza **11** Sésamo **12** Dioxido de sofre, sulfitos **13** Altramuces **14** Moluscos

NO HUEVO

En este menú se evitarán todos los alimentos que contengan o puedan contener HUEVO o trazas de HUEVO. Las pastas que utilizaremos serán SIN GLUTEN, ya que la pasta que utilizamos contiene trazas de huevo. Todos los cambios del menú basal están marcados en rojo. En ocasiones, con tal de facilitar el trabajo en cocina, habrá cambios generales en los menús con alérgias. Disculpen las molestias.

** El menú puede sufrir cambios en caso que haya algún problema con el proveedor*

NEUS GOYENECHE TARRIDA
Dietista-Nutricionista
Nº Col. IB0088

MENÚ NO PESCADO NI MARISCO NOVIEMBRE 2026

bel menjadors

LUNES 2	MARTES 3	MIÉRCOLES 4	JUEVES 5	VIERNES 6
FESTIVO	SOPA (1,3,6,10) ALBÓNDIGAS A LA JARDINERA CON PATATA HERVIDA (6) FRUTA DE TEMPORADA	POTAJE DE LENTEJAS (1) TORTILLA DE PATATA (3) ENS: LECHUGA Y TOMATE YOGUR (7)	CREMA DE CALABACÍN Y ALBAHACA (plato con calabacín ecológico y de km 0) GARBANZOS HERVIDOS CON PATATA Y VERDURA (plato de proteína vegetal) FRUTA DE TEMPORADA	PASTA **INTEGRAL** A LA NAPOLITANA (1,3,6,10) POLLO AL HORNO ENS: LECHUGA, ZANAHORIA Y ACEITUNAS FRUTA DE TEMPORADA
LUNES 9	**MARTES 10**	**MIÉRCOLES 11**	**JUEVES 12**	**VIERNES 13**
TORTELLINI 4 QUESOS (1,3,6,7,10) TORTILLA FRANCESA (3) ENS: LECHUGA Y ZANAHORIA FRUTA DE TEMPORADA	PURÉ DE LEGUMBRE CON VERDURAS POLLO AL CURRI (7) ARROZ BLANCO FRUTA DE TEMPORADA	SOPA (1,3,6,10) HAMBURGUESA MIXTA (12) ENS: TOMATE Y ACEITUNAS FRUTA DE TEMPORADA	ARROZ CON SALSA DE TOMATE LOMO DE CERDO ADOBADO BRÓCOLI AL VAPOR YOGUR SIN AZÚCARES AÑADIDOS (7)	ENSALADA MIXTA CON PAVO (lechuga, zanahoria, tomate, aceitunas y pavo) GUISO DE LENTEJAS CON VERDURA, PATATA Y CHORIZO (1,12) (plato mayoritariamente de proteína vegetal) FRUTA DE TEMPORADA
LUNES 16	**MARTES 17**	**MIÉRCOLES 18**	**JUEVES 19**	**VIERNES 20**
ARROZ PILAF CON ZANAHORIA TORTILLA CON QUESO (7) ENS: TOMATE Y ACEITUNAS FRUTA DE TEMPORADA	GUISO DE ALUBIAS PINTAS CON VERDURAS PAVO BRASEADO ENS: LECHUGA, TOMATE Y QUESO (7) FRUTA DE TEMPORADA	CREMA DE CALABAZA (plato con calabacín ecológico y de km 0) POLLO AL AST PATATA AL HORNO YOGUR (7)	PASTA **INTEGRAL** A LA BOLOÑESA (1,3,6,10) TORTILLA FRANCESA (3) ENS: LECHUGA, MAÍZ Y PEPINO FRUTA DE TEMPORADA	PURÉ DE VERDURAS DE TEMPORADA COCIDO DE GARBANZOS CON PATATA, JUDÍA VERDE, ZANAHORIA Y CARNE MAGRA (plato mayoritariamente de proteína vegetal) FRUTA DE TEMPORADA
LUNES 23	**MARTES 24**	**MIÉRCOLES 25**	**JUEVES 26**	**VIERNES 27**
PASTA **INTEGRAL** A LA CARBONARA (1,3,6,7,10) LOMO A LA PLANCHA ENS: LECHUGA Y MAÍZ FRUTA DE TEMPORADA	POTAJE DE LENTEJAS CON VERDURAS (1) TORTILLA DE PATATA (3) ENS: LECHUGA, TOMATE Y ACEITUNAS FRUTA DE TEMPORADA	CREMA DE PUERROS GARBANZOS AL CURRI CON PATATA FRITA AL HORNO (plato de proteína vegetal) (7) FRUTA DE TEMPORADA	ARROZ CON VERDURAS POLLO AL HORNO CON LIMÓN Y ROMERO ENS: LECHUGA, TOMATE Y ACEITUNAS YOGUR SIN AZÚCARES AÑADIDOS (7)	SOPA (1,3,6,10) CARNE MAGRA CON PATATA HERVIDA FRUTA DE TEMPORADA
LUNES 30				
CREMA DE ZANAHORIA Y NARANJA HAMBURGUESA AL HORNO (12) PATATA FRITA AL HORNO FRUTA DE TEMPORADA				

Información sobre el Reglamento de alérgenos 1169/2011, 13 de Diciembre 2014: **1** Gluten **2** Crustaciod **3** Huevo **4** Pescado **5** Cacauetes **6** Soja **7** Lleche y derivados, **8** Frutos secos con cáscara **9** Apio **10** Mostaza **11** Sésamo **12** Dioxido de sofre, sulfitos **13** Altramuces **14** Moluscos

NO PESCADO NI MARISCO

En este menú se evitarán todos los alimentos que contengan o puedan contener PESCADO Y MARISCO o trazas de PESCADO Y MARISCO .Todos los cambios del menú basal están marcados en rojo. En ocasiones, con tal de facilitar el trabajo en cocina, habrá cambios generales en los menús con alérgias. Disculpen las molestias.

** El menú puede sufrir cambios en caso que haya algún problema con el proveedor*

NEUS GOYENECHE TARRIDA
Dietista-Nutricionista
Nº Col. IB0088

MENÚ NO LECHE NI DERIVADOS
NOVIEMBRE 2026

bel menjadors

LUNES 2	MARTES 3	MIÉRCOLES 4	JUEVES 5	VIERNES 6
FESTIVO	SOPA (1,3,6,10) ALBÓNDIGAS A LA JARDINERA CON PATATA HERVIDA (6) sin trazas de leche FRUTA DE TEMPORADA	POTAJE DE LENTEJAS (1) TORTILLA DE PATATA (3) ENS: LECHUGA Y TOMATE FRUTA DE TEMPORADA	CREMA DE CALABACÍN Y ALBAHACA (plato con calabacín ecológico y de km 0) GARBANZOS HERVIDOS CON PATATA Y VERDURA (plato de proteína vegetal) FRUTA DE TEMPORADA	PASTA **INTEGRAL** A LA NAPOLITANA (1,3,6,10) POLLO AL HORNO ENS: LECHUGA, ZANAHORIA Y ACEITUNAS FRUTA DE TEMPORADA
LUNES 9	**MARTES 10**	**MIÉRCOLES 11**	**JUEVES 12**	**VIERNES 13**
PASTA SIN GLUTEN SALTEADA CON PAVO TORTILLA FRANCESA (3) ENS: LECHUGA Y ZANAHORIA FRUTA DE TEMPORADA	PURÉ DE LEGUMBRE CON VERDURAS POLLO A LA PLANCHA ARROZ BLANCO FRUTA DE TEMPORADA	SOPA (1,3,6,10) MERLUZA **MSC** AL HORNO CON AJO Y PEREJIL (4) ENS: TOMATE Y ACEITUNAS FRUTA DE TEMPORADA	ARROZ CON SALSA DE TOMATE LOMO DE CERDO ADOBADO BRÓCOLI AL VAPOR FRUTA DE TEMPORADA	ENSALADA MIXTA CON PAVO (lechuga, zanahoria, tomate, aceitunas y pavo) GUISO DE LENTEJAS CON VERDURA, PATATA Y CHORIZO (1,12) (plato mayoritariamente de proteína vegetal) FRUTA DE TEMPORADA
LUNES 16	**MARTES 17**	**MIÉRCOLES 18**	**JUEVES 19**	**VIERNES 20**
ARROZ PILAF CON ZANAHORIA TORTILLA FRANCESA (3) ENS: TOMATE Y ACEITUNAS FRUTA DE TEMPORADA	GUISO DE ALUBIAS PINTAS CON VERDURAS PAVO BRASEADO ENS: LECHUGA, TOMATE FRUTA DE TEMPORADA	CREMA DE CALABAZA (plato con calabacín ecológico y de km 0) POLLO AL AST PATATA AL HORNO FRUTA DE TEMPORADA	PASTA **INTEGRAL** A LA BOLOÑESA (1,3,6,10) ABADEJO A LA PLANCHA (4) ENS: LECHUGA, MAÍZ Y PEPINO FRUTA DE TEMPORADA	PURÉ DE VERDURAS DE TEMPORADA COCIDO DE GARBANZOS CON PATATA, JUDÍA VERDE, ZANAHORIA Y CARNE MAGRA (plato mayoritariamente de proteína vegetal) FRUTA DE TEMPORADA
LUNES 23	**MARTES 24**	**MIÉRCOLES 25**	**JUEVES 26**	**VIERNES 27**
PASTA SIN GLUTEN SALTEADA CON PAVO MERLUZA CON LIMÓN (4) ENS: LECHUGA Y MAÍZ FRUTA DE TEMPORADA	POTAJE DE LENTEJAS CON VERDURAS (1) TORTILLA DE PATATA (3) ENS: LECHUGA, TOMATE Y ACEITUNAS FRUTA DE TEMPORADA	CREMA DE PUERROS GARBANZOS SALTEADOS CON PATATA FRITA AL HORNO (plato de proteína vegetal) FRUTA DE TEMPORADA	ARROZ CON VERDURAS POLLO AL HORNO CON LIMÓN Y ROMERO ENS: LECHUGA Y ZANAHORIA FRUTA DE TEMPORADA	SOPA (1,3,6,10) GUISO DE CALAMAR CON PATATA Y VERDURA (14) FRUTA DE TEMPORADA
LUNES 30				
CREMA DE ZANAHORIA Y NARANJA HAMBURGUESA AL HORNO (12) sin trazas de leche PATATA FRITA AL HORNO FRUTA DE TEMPORADA				

Información sobre el Reglamento de alérgenos 1169/2011, 13 de Diciembre 2014: **1** Gluten **2** Crustaciod **3** Huevo **4** Pescado **5** Cacauetes **6** Soja **7** Lleche y derivados, **8** Frutos secos con cáscara **9** Apio **10** Mostaza **11** Sésamo **12** Dioxido de sofre, sulfitos **13** Altramuces **14** Moluscos

NO LECHE NI DERIVADOS (NO LACTOSA NI PVL)

En este menú se evitarán todos los alimentos que contengan o puedan contener DERIVADOS DE LA LECHE o trazas de LACTOSA O PROTEINA DE LA LECHE DE VACA. Todos los cambios del menú basal están marcados en rojo. En ocasiones, con tal de facilitar el trabajo en cocina, habrá cambios generales en los menús con alérgias. EN CASO DE NO PODER COMER TERNERA, AVISAD A COCINA, YA QUE ESTE MENÚ NO SERVIRÍA.Disculpen las molestias.

** El menú puede sufrir cambios en caso que haya algún problema con el proveedor*

NEUS GOYENECHE TARRIDA
Dietista-Nutricionista
Nº Col. IB0088

MENÚ NO GLUTEN
NOVIEMBRE 2026

bel menjadors

LUNES 2	MARTES 3	MIÉRCOLES 4	JUEVES 5	VIERNES 6
FESTIVO	SOPA SIN GLUTEN ALBÓNDIGAS A LA JARDINERA CON PATATA HERVIDA (6) FRUTA DE TEMPORADA	POTAJE DE LENTEJAS SIN GLUTEN O DE ALUBIAS TORTILLA DE PATATA (3) ENS: LECHUGA Y TOMATE YOGUR (7)	CREMA DE CALABACÍN Y ALBAHACA (plato con calabacín ecológico y de km 0) GARBANZOS HERVIDOS CON PATATA Y VERDURA (plato de proteína vegetal) FRUTA DE TEMPORADA	PASTA SIN GLUTEN A LA NAPOLITANA POLLO AL HORNO ENS: LECHUGA, ZANAHORIA Y ACEITUNAS FRUTA DE TEMPORADA
LUNES 9	**MARTES 10**	**MIÉRCOLES 11**	**JUEVES 12**	**VIERNES 13**
PASTA SIN GLUTEN SALTEADA CON PAVO TORTILLA FRANCESA (3) ENS: LECHUGA Y ZANAHORIA FRUTA DE TEMPORADA	PURÉ DE LEGUMBRE CON VERDURAS POLLO AL CURRI (7) ARROZ BLANCO FRUTA DE TEMPORADA	SOPA SIN GLUTEN MERLUZA **MSC** AL HORNO CON AJO Y PEREJIL (4) ENS: TOMATE Y ACEITUNAS FRUTA DE TEMPORADA	ARROZ CON SALSA DE TOMATE LOMO DE CERDO ADOBADO BRÓCOLI AL VAPOR YOGUR SIN AZÚCARES AÑADIDOS (7)	ENSALADA MIXTA CON PAVO (lechuga, zanahoria, tomate, aceitunas y pavo) CARNE MAGRA CON PATATA HERVIDA FRUTA DE TEMPORADA
LUNES 16	**MARTES 17**	**MIÉRCOLES 18**	**JUEVES 19**	**VIERNES 20**
ARROZ PILAF CON ZANAHORIA TORTILLA CON QUESO (7) ENS: TOMATE Y ACEITUNAS FRUTA DE TEMPORADA	GUISO DE ALUBIAS PINTAS CON VERDURAS PAVO BRASEADO ENS: LECHUGA, TOMATE Y QUESO (7) FRUTA DE TEMPORADA	CREMA DE CALABAZA (plato con calabacín ecológico y de km 0) POLLO AL AST PATATA AL HORNO YOGUR (7)	PASTA SIN GLUTEN A LA BOLOÑESA ABADEJO A LA PLANCHA (4) ENS: LECHUGA, MAÍZ Y PEPINO FRUTA DE TEMPORADA	PURÉ DE VERDURAS DE TEMPORADA COCIDO DE GARBANZOS CON PATATA, JUDÍA VERDE, ZANAHORIA Y CARNE MAGRA (plato mayoritariamente de proteína vegetal) FRUTA DE TEMPORADA
LUNES 23	**MARTES 24**	**MIÉRCOLES 25**	**JUEVES 26**	**VIERNES 27**
PASTA SIN GLUTEN SALTEADA CON PAVO MERLUZA CON LIMÓN (4) ENS: LECHUGA Y MAÍZ FRUTA DE TEMPORADA	POTAJE DE ALUBIAS CON VERDURAS TORTILLA DE PATATA (3) ENS: LECHUGA, TOMATE Y ACEITUNAS FRUTA DE TEMPORADA	CREMA DE PUERROS GARBANZOS AL CURRI CON PATATA FRITA AL HORNO (plato de proteína vegetal) (7) FRUTA DE TEMPORADA	ARROZ CON VERDURAS POLLO AL HORNO CON LIMÓN Y ROMERO ENS: LECHUGA Y ZANAHORIA YOGUR SIN AZÚCARES AÑADIDOS (7)	SOPA SIN GLUTEN GUISO DE CALAMAR CON PATATA Y VERDURA (14) FRUTA DE TEMPORADA
LUNES 30				
CREMA DE ZANAHORIA Y NARANJA HAMBURGUESA AL HORNO (12) PATATA FRITA AL HORNO FRUTA DE TEMPORADA				

Información sobre el Reglamento de alérgenos 1169/2011, 13 de Diciembre 2014: **1** Gluten **2** Crustaciod **3** Huevo **4** Pescado **5** Cacauetes **6** Soja **7** Lleche y derivados, **8** Frutos secos con cáscara **9** Apio **10** Mostaza **11** Sésamo **12** Dioxido de sofre, sulfitos **13** Altramuces **14** Moluscos

NO GLUTEN

En este menú se evitarán todos los alimentos que contengan o puedan contener GLUTEN o trazas de GLUTEN. Todos los cambios del menú basal están marcados en rojo. En ocasiones, con tal de facilitar el trabajo en cocina, habrá cambios generales en los menús con alérgias. Disculpen las molestias.

** El menú puede sufrir cambios en caso que haya algún problema con el proveedor*

NEUS GOYENECHE TARRIDA
Dietista-Nutricionista
Nº Col. IB0088