Disan catering

Tfno: 923 210 562 - info@disancatering.com

MES: NOVIEMBRE 2026

MENÚ BASAL COMIDA

CENTRO: **M. AUXILIADORA DE BÉJAR**

	LUNES 02-11-26	MARTES 03-11-26	MIÉRCOLES 04-11-26	JUEVES 05-11-26	VIERNES 06-11-26
1° Alérgenos	FESTIVO	Crema de hortalizas (zanahoria, puerro, patata y ajo) 12	Lentejas estofadas con patata y zanahoria 12	Espirales cocidos con tomate 1	Alubias blancas estofadas con patata, pimiento y zanahoria 12
2° Alérgenos		Albóndigas a la jardinera con guisantes y judías verdes 6-12	Tortilla de patata con ensalada de lechuga 3-12	Guiso de magro en salsa con patata y zanahoria	Abadejo al horno en su salsa al ajo arriero 4-12
POSTRE Alérgenos		Fruta	Fruta o lácteo 7	Fruta	Fruta

	LUNES 09-11-26	MARTES 10-11-26	MIÉRCOLES 11-11-26	JUEVES 12-11-26	VIERNES 13-11-26
1° Alérgenos	Patatas guisadas a la riojana con chichas de cerdo 12	Paella mixta con pollo y marisco 2-4-12-14	Garbanzos estofados con patatas 12	Judías verdes al vapor con tomate y patata 12	Pasta cocidos integrales napolitana 1
2° Alérgenos	Tortilla francesa con ensalada de lechuga y zanahoria 3-12	Lomo al horno con patata dado al horno 6	Merluza a la vasca 4	Pollo al ajillo al horno con ensalada de lechuga, tomate y maíz 12	Abadejo con pimiento y cebolla al horno 4
POSTRE Alérgenos	Fruta	Fruta	Fruta o lácteo 7	Fruta	Fruta

	LUNES 16-11-26	MARTES 17-11-26	MIÉRCOLES 18-11-26	JUEVES 19-11-26	VIERNES 20-11-26
1° Alérgenos	Lentejas estofadas con patata y pimiento 12	Macarrones cocidos a la boloñesa 1	Crema de verduras (zanahoria, puerro, patata y ajo) 12	Arroz integral cocido con tomate	Sopa de cocido 1-9-12
2° Alérgenos	Empanadillas fritas de atún con ensalada de lechuga y zanahoria 1-3-4-12	Pollo asado al limón con patatas asadas al horno 12	Guiso de magro en salsa con patata y zanahoria	Merluza al horno con ajo y perejil con dados de calabacín al horno 4	Garbanzos, ternera cocida, chorizo y tocino 9-12
POSTRE Alérgenos	Fruta	Fruta	Fruta o yogur natural 7	Fruta	Fruta

	LUNES 23-11-26	MARTES 24-11-26	MIÉRCOLES 25-11-26	JUEVES 26-11-26	VIERNES 27-11-26
1° Alérgenos	Caldero de arroz con pollo	Crema de zanahoria (zanahoria, patata, ajo) 12	Pasta cocida integrales con tomate 1	Garbanzos estofados con patatas 12	Patatas guisadas con zanahoria y puerro 12
2° Alérgenos	Lomo a la plancha con patatas al horno 6	Pollo asado al horno con ensalada de lechuga y tomate 12	Merluza en salsa con zanahorias 4-12	Tortilla francesa con ensalada de lechuga y maíz 3-12	Abadejo al horno al ajo y perejil con ensalada de lechuga y tomate 4-12
POSTRE Alérgenos	Fruta	Fruta	Fruta o yogur natural 7	Fruta	Fruta

	LUNES 30-11-26	MARTES 01-12-26	MIÉRCOLES 02-12-26	JUEVES 03-12-26	VIERNES 04-12-26
1° Alérgenos	Alubias blancas estofadas con patata, zanahoria y pimiento 12	Crema de calabacín (calabacín, patata, ajo) 12	Coditos cocidos a la napolitana 1	Lentejas estofadas con patata y zanahoria 12	Arroz integral con verduritas (guisante, zanahoria y judía verde)
2° Alérgenos	Tortilla de patata y ensalada de lechuga y zanahoria 3-12	Guiso de magro en salsa con patata y zanahoria	Pollo asado al ajillo con ensalada de lechuga 12	Merluza al horno en salsa de tomate y con zanahoria al vapor 4	Filetes rusos al horno con ensalada de lechuga y maíz 1-6-12
POSTRE Alérgenos	Fruta	Fruta	Fruta o yogur natural 7	Fruta	Fruta

DECLARACIÓN DE ALÉRGENOS CONFORME AL REGLAMENTO (UE) Nº 1169/2011

1:Gluten y prod derivados	2:Crustáceos	3:Huevos	4:Pescado y derivados	5:Cacahuetes
6:Soja	7:Leche y derivados	8:Frutos de cáscara	9:Apio	10:Mostaza
11:Sésamo	12:Sulfitos	13:Altramuces	14:Moluscos	

María del Carmen González Ispierto Diestista-Nutricionista. Nº de Colegiado CYL00041