COLEGIO SAGRADO CORAZÓN

Dieta: LTP SIN LACTOSA, PARAGUAYO, NECTARINA NI MELOCOTÓN

Noviembre - 2026

LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
2 SOPA DE COCIDO CON FIDEO INTEGRAL POLLO AL HORNO CON BRESA DE CEBOLLA Y PIMIENTO PATATA Y CALABAZA FRUTA (SOLO LA TOLERADA)	**3** ARROZ CON TOMATE TORTILLA DE ESPINACAS LECHUGA Y ZANAHORIA RALLADA FRUTA (SOLO LA TOLERADA)	**4** ALUBIAS BLANCAS CON VERDURAS FILETE DE ABADEJO EMPANADO LECHUGA Y BROTES FRUTA (SOLO LA TOLERADA)	**5** TRINXAT DE COL CON PATATA HAMBURGUESA MIXTA A LA PLANCHA LECHUGA Y OLIVAS FRUTA (SOLO LA TOLERADA)	**6** CREMA DE VERDURAS NATURAL CON PICATOSTES MACARRONES CON BOLOÑESA VEGETAL (SIN QUESO) ENSALADA VERDE POSTRE VEGETAL DE SOJA
9 LENTEJAS GUISADAS REVUELTO MURCIANO CON HUEVO, CALABACÍN Y CEBOLLA ENSALADA VERDE FRUTA (SOLO LA TOLERADA)	**10** ARROZ EN PAELLA CON VERDURAS FRICANDÓ DE CERDO LECHUGA Y CEBOLLA FRUTA (SOLO LA TOLERADA)	**11** CREMA DE PUERRO Y PATATA ABADEJO FRITO CON MAIZENA LECHUGA Y MAÍZ FRUTA (SOLO LA TOLERADA)	**12** JUDÍAS VERDES CON PATATAS RAGOUT DE POLLO ENSALADA CON BROTES Y ZANAHORIA POSTRE VEGETAL DE SOJA	**13** ESPIRALES (INTEGRAL) CON SOFRITO DE TOMATE NATURAL Y ORÉGANO FAJITAS CON CHILI DE LEGUMBRETA FRUTA (SOLO LA TOLERADA)
16 BRÓCOLI CON PUERRO ALBÓNDIGAS DE LA ABUELA ENSALADA VERDE FRUTA (SOLO LA TOLERADA)	**17** SOPA DE FIDEOS INTEGRALES GARBANZOS CON SAMFAINA Y HUEVO COCIDO FRUTA (SOLO LA TOLERADA)	**18** CREMA DE CALABAZA Y ZANAHORIA POLLO ASADO A LA PROVENZAL PATATAS DADO FRUTA (SOLO LA TOLERADA)	**19** ALUBIAS BLANCAS ESTOFADAS A LA CASERA MERLUZA AL HORNO CON OREGANO LECHUGA Y OLIVAS FRUTA (SOLO LA TOLERADA)	**20** *DIA UNIVERSAL DEL NIÑO* ARROZ CON TOMATE Y CHAMPIÑONES TORTILLA FRANCESA LECHUGA Y MAÍZ POSTRE VEGETAL DE SOJA
23 TRICOLOR DE GUISANTES, PATATAS Y ZANAHORIA HAMBURGUESA DE PAVO A LA PLANCHA ENSALADA VERDE FRUTA (SOLO LA TOLERADA)	**24** CREMA DE CALABACIN CON ACEITE DE ALBAHACA SOLOMILLO DE POLLO EN SALSA FRUTA (SOLO LA TOLERADA)	**25** MACARRONES (INTEGRALES) AL AJILLO JUREL CON AJITOS EN SALSA DE TOMATE LECHUGA Y PEPINO POSTRE VEGETAL DE SOJA	**26** LENTEJAS CASTELLANAS ESTOFADO DE CERDO CON PATATAS DADO GUISANTES FRUTA (SOLO LA TOLERADA)	**27** ALUBIAS PINTAS GUISADAS CON ZANAHORIA TORTILLA DE PATATA LECHUGA Y COL LOMBARDA FRUTA (SOLO LA TOLERADA)
30 LENTEJAS CON VERDURA (CEBOLLA Y PIMIENTO) CALAMARES A LA ANDALUZA LECHUGA Y MAÍZ FRUTA (SOLO LA TOLERADA)				

Observaciones: No utilizar ingredientes que contengan el alérgeno no tolerado (leer el etiquetado) y evitar la contaminación cruzada con éste durante el proceso de elaboración y servicio.

COLEGIO SAGRADO CORAZÓN

Dieta: SIN CACAHUETES

Noviembre - 2026

LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
2 SOPA DE COCIDO CON FIDEO INTEGRAL POLLO AL HORNO CON BRESA DE CEBOLLA Y PIMIENTO PATATA Y CALABAZA FRUTA DE TEMPORADA	**3** ARROZ CON TOMATE TORTILLA DE ESPINACAS LECHUGA Y ZANAHORIA RALLADA FRUTA DE TEMPORADA	**4** ALUBIAS BLANCAS CON VERDURAS FILETE DE ABADEJO EMPANADO LECHUGA Y BROTES FRUTA DE TEMPORADA	**5** TRINXAT DE COL CON PATATA HAMBURGUESA MIXTA A LA PLANCHA LECHUGA Y OLIVAS FRUTA DE TEMPORADA	**6** CREMA DE VERDURAS NATURAL CON PICATOSTES MACARRONES CON BOLOÑESA VEGETAL DE LEGUMBRETA ENSALADA DE TOMATE Y PEPINO YOGUR
9 LENTEJAS GUISADAS REVUELTO MURCIANO CON HUEVO, CALABACÍN Y CEBOLLA TOMATE Y ZANAHORIA FRUTA DE TEMPORADA	**10** ARROZ EN PAELLA CON VERDURAS FRICANDÓ DE CERDO LECHUGA Y CEBOLLA FRUTA DE TEMPORADA	**11** CREMA DE PUERRO Y PATATA FISH LASAÑA DE MERLUZA LECHUGA Y MAÍZ FRUTA DE TEMPORADA	**12** JUDÍAS VERDES CON PATATAS RAGOUT DE POLLO ENSALADA CON BROTES Y ZANAHORIA YOGUR	**13** ESPIRALES (INTEGRAL) CON SOFRITO DE TOMATE NATURAL Y ORÉGANO FAJITAS CON CHILI DE LEGUMBRETA FRUTA DE TEMPORADA
16 BRÓCOLI GRATINADO ALBÓNDIGAS DE LA ABUELA TOMATE ALIÑADO Y PIMIENTO VERDE FRUTA DE TEMPORADA	**17** SOPA DE FIDEOS INTEGRALES GARBANZOS CON SAMFAINA Y HUEVO COCIDO FRUTA DE TEMPORADA	**18** CREMA DE CALABAZA Y ZANAHORIA POLLO ASADO A LA PROVENZAL PATATAS DADO FRUTA DE TEMPORADA	**19** ALUBIAS BLANCAS ESTOFADAS A LA CASERA MERLUZA AL HORNO CON OREGANO LECHUGA Y OLIVAS FRUTA DE TEMPORADA	**20** *DIA UNIVERSAL DEL NIÑO* ARROZ CON TOMATE Y CHAMPIÑONES TORTILLA FRANCESA LECHUGA Y MAÍZ YOGUR
23 TRICOLOR DE GUISANTES, PATATAS Y ZANAHORIA HAMBURGUESA DE PAVO A LA PLANCHA ENSALADA DE LECHUGA, TOMATE Y REMOLACHA FRUTA DE TEMPORADA	**24** CREMA DE CALABACIN CON ACEITE DE ALBAHACA SOLOMILLO DE POLLO EN SALSA FRUTA DE TEMPORADA	**25** MACARRONES (INTEGRALES) CON CREMOSA DE ALBAHACA JUREL CON AJITOS EN SALSA DE TOMATE LECHUGA Y PEPINO YOGUR	**26** LENTEJAS CASTELLANAS ESTOFADO DE CERDO CON PATATAS DADO GUISANTES FRUTA DE TEMPORADA	**27** ALUBIAS PINTAS GUISADAS CON ZANAHORIA TORTILLA DE PATATA LECHUGA Y COL LOMBARDA FRUTA DE TEMPORADA
30 LENTEJAS CON VERDURA (CEBOLLA Y PIMIENTO) CALAMARES A LA ANDALUZA LECHUGA Y MAÍZ FRUTA DE TEMPORADA				

Observaciones: No utilizar ingredientes que contengan el alérgeno no tolerado (leer el etiquetado) y evitar la contaminación cruzada con éste durante el proceso.

COLEGIO SAGRADO CORAZÓN

Dieta: SIN CARNE

Noviembre - 2026

LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
2 SOPA DE PASTA CON CALDO VEGETAL GARBANZOS SALTEADOS CON AJO Y PEREJIL PATATA Y CALABAZA FRUTA DE TEMPORADA	**3** ARROZ CON TOMATE TORTILLA DE ESPINACAS LECHUGA Y ZANAHORIA RALLADA FRUTA DE TEMPORADA	**4** ALUBIAS BLANCAS CON VERDURAS FILETE DE ABADEJO EMPANADO LECHUGA Y BROTES FRUTA DE TEMPORADA	**5** TRINXAT DE COL CON PATATA HAMBURGUESA VEGETAL A LA PLANCHA LECHUGA Y OLIVAS FRUTA DE TEMPORADA	**6** CREMA DE VERDURAS NATURAL CON PICATOSTES MACARRONES CON BOLOÑESA VEGETAL DE LEGUMBRETA ENSALADA DE TOMATE Y PEPINO YOGUR
9 LENTEJAS (ECOLÓGICO) CON VERDURAS REVUELTO MURCIANO CON HUEVO, CALABACÍN Y CEBOLLA TOMATE Y ZANAHORIA FRUTA DE TEMPORADA	**10** ARROZ EN PAELLA CON VERDURAS FRICANDO DE FILETE VEGETAL LECHUGA Y CEBOLLA FRUTA DE TEMPORADA	**11** CREMA DE PUERRO Y PATATA FISH LASAÑA DE MERLUZA LECHUGA Y MAÍZ FRUTA DE TEMPORADA	**12** JUDÍAS VERDES CON PATATAS ESTOFADO DE LEGUMBRETA CON GARBANZOS Y VERDURITAS ENSALADA CON BROTES Y ZANAHORIA YOGUR	**13** ESPIRALES (INTEGRAL) CON SOFRITO DE TOMATE NATURAL Y ORÉGANO FAJITAS CON CHILI DE LEGUMBRETA FRUTA DE TEMPORADA
16 BRÓCOLI GRATINADO FALAFEL DE LEGUMBRES (GARBANZOS) TOMATE ALIÑADO Y PIMIENTO VERDE FRUTA DE TEMPORADA	**17** SOPA DE PASTA CON CALDO VEGETAL GARBANZOS CON SAMFAINA Y HUEVO COCIDO FRUTA DE TEMPORADA	**18** CREMA DE CALABAZA Y ZANAHORIA HUEVOS REVUELTOS PATATAS DADO FRUTA DE TEMPORADA	**19** ALUBIAS BLANCAS CON VERDURAS MERLUZA AL HORNO CON OREGANO LECHUGA Y OLIVAS FRUTA DE TEMPORADA	**20** *DIA UNIVERSAL DEL NIÑO* ARROZ CON TOMATE Y CHAMPIÑONES TORTILLA FRANCESA LECHUGA Y MAÍZ YOGUR
23 TRICOLOR DE GUISANTES, PATATAS Y ZANAHORIA HAMBURGUESA VEGETAL A LA PLANCHA ENSALADA DE LECHUGA, TOMATE Y REMOLACHA FRUTA DE TEMPORADA	**24** CREMA DE CALABACIN CON ACEITE DE ALBAHACA COCA CASERA DE VERDURAS CON BOLOÑESA VEGETAL FRUTA DE TEMPORADA	**25** MACARRONES (INTEGRALES) CON CREMOSA DE ALBAHACA JUREL CON AJITOS EN SALSA DE TOMATE LECHUGA Y PEPINO YOGUR	**26** LENTEJAS (ECOLÓGICO) CON VERDURAS ESTOFADO DE LEGUMBRETA CON GARBANZOS Y VERDURITAS GUISANTES FRUTA DE TEMPORADA	**27** ALUBIAS PINTAS GUISADAS CON ZANAHORIA TORTILLA DE PATATA LECHUGA Y COL LOMBARDA FRUTA DE TEMPORADA
30 LENTEJAS CON VERDURA (CEBOLLA Y PIMIENTO) CALAMARES A LA ANDALUZA LECHUGA Y MAÍZ FRUTA DE TEMPORADA				

Observaciones: No utilizar ingredientes que contengan el alérgeno no tolerado (leer el etiquetado) y evitar la contaminación cruzada con éste durante el proceso.

COLEGIO SAGRADO CORAZÓN - Secundaria

Dieta: SIN CERDO

Noviembre - 2026

LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
2 SOPA DE PASTA CON CALDO VEGETAL POLLO AL HORNO CON BRESA DE CEBOLLA Y PIMIENTO PATATA Y CALABAZA FRUTA DE TEMPORADA	**3** ARROZ CON TOMATE TORTILLA DE ESPINACAS LECHUGA Y ZANAHORIA RALLADA FRUTA DE TEMPORADA	**4** ALUBIAS BLANCAS CON VERDURAS FILETE DE ABADEJO EMPANADO LECHUGA Y BROTES FRUTA DE TEMPORADA	**5** TRINXAT DE COL CON PATATA HAMBURGUESA DE PAVO A LA PLANCHA LECHUGA Y OLIVAS FRUTA DE TEMPORADA	**6** CREMA DE VERDURAS NATURAL CON PICATOSTES MACARRONES CON BOLOÑESA VEGETAL DE LEGUMBRETA ENSALADA DE TOMATE Y PEPINO YOGUR
9 LENTEJAS (ECOLÓGICO) CON VERDURAS REVUELTO MURCIANO CON HUEVO, CALABACÍN Y CEBOLLA TOMATE Y ZANAHORIA FRUTA DE TEMPORADA	**10** ARROZ EN PAELLA CON VERDURAS FRICANDO DE FILETE VEGETAL LECHUGA Y CEBOLLA FRUTA DE TEMPORADA	**11** CREMA DE PUERRO Y PATATA FISH LASAÑA DE MERLUZA LECHUGA Y MAÍZ FRUTA DE TEMPORADA	**12** JUDÍAS VERDES CON PATATAS RAGOUT DE POLLO ENSALADA CON BROTES Y ZANAHORIA YOGUR	**13** ESPIRALES (INTEGRAL) CON SOFRITO DE TOMATE NATURAL Y ORÉGANO FAJITAS CON CHILI DE LEGUMBRETA FRUTA DE TEMPORADA
16 BRÓCOLI GRATINADO FALAFEL DE LEGUMBRES (GARBANZOS) TOMATE ALIÑADO Y PIMIENTO VERDE FRUTA DE TEMPORADA	**17** SOPA DE PASTA CON CALDO VEGETAL GARBANZOS CON SAMFAINA Y HUEVO COCIDO FRUTA DE TEMPORADA	**18** CREMA DE CALABAZA Y ZANAHORIA POLLO ASADO A LA PROVENZAL PATATAS DADO FRUTA DE TEMPORADA	**19** ALUBIAS BLANCAS CON VERDURAS MERLUZA AL HORNO CON OREGANO LECHUGA Y OLIVAS FRUTA DE TEMPORADA	**20** *DIA UNIVERSAL DEL NIÑO* ARROZ CON TOMATE Y CHAMPIÑONES TORTILLA FRANCESA LECHUGA Y MAÍZ YOGUR
23 TRICOLOR DE GUISANTES, PATATAS Y ZANAHORIA HAMBURGUESA DE PAVO A LA PLANCHA ENSALADA DE LECHUGA, TOMATE Y REMOLACHA FRUTA DE TEMPORADA	**24** CREMA DE CALABACIN CON ACEITE DE ALBAHACA COCA CASERA DE VERDURAS CON BOLOÑESA VEGETAL FRUTA DE TEMPORADA	**25** MACARRONES (INTEGRALES) CON CREMOSA DE ALBAHACA JUREL CON AJITOS EN SALSA DE TOMATE LECHUGA Y PEPINO YOGUR	**26** LENTEJAS (ECOLÓGICO) CON VERDURAS ESTOFADO DE LEGUMBRETA CON GARBANZOS Y VERDURITAS GUISANTES FRUTA DE TEMPORADA	**27** ALUBIAS PINTAS GUISADAS CON ZANAHORIA TORTILLA DE PATATA LECHUGA Y COL LOMBARDA FRUTA DE TEMPORADA
30 LENTEJAS CON VERDURA (CEBOLLA Y PIMIENTO) CALAMARES A LA ANDALUZA LECHUGA Y MAÍZ FRUTA DE TEMPORADA				

Observaciones: No utilizar ingredientes que contengan el alérgeno no tolerado (leer el etiquetado) y evitar la contaminación cruzada con éste durante el proceso.

COLEGIO SAGRADO CORAZÓN - Secundaria

Dieta: SIN ESPÁRRAGOS

Noviembre - 2026

LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
2 SOPA DE COCIDO CON FIDEO INTEGRAL POLLO AL HORNO CON BRESA DE CEBOLLA Y PIMIENTO PATATA Y CALABAZA FRUTA DE TEMPORADA	**3** ARROZ CON TOMATE TORTILLA DE ESPINACAS LECHUGA Y ZANAHORIA RALLADA FRUTA DE TEMPORADA	**4** ALUBIAS BLANCAS CON VERDURAS FILETE DE ABADEJO EMPANADO LECHUGA Y BROTES FRUTA DE TEMPORADA	**5** TRINXAT DE COL CON PATATA HAMBURGUESA MIXTA A LA PLANCHA LECHUGA Y OLIVAS FRUTA DE TEMPORADA	**6** CREMA DE VERDURAS NATURAL CON PICATOSTES MACARRONES CON BOLOÑESA VEGETAL DE LEGUMBRETA ENSALADA DE TOMATE Y PEPINO YOGUR
9 LENTEJAS GUISADAS REVUELTO MURCIANO CON HUEVO, CALABACÍN Y CEBOLLA TOMATE Y ZANAHORIA FRUTA DE TEMPORADA	**10** ARROZ EN PAELLA CON VERDURAS FRICANDÓ DE CERDO LECHUGA Y CEBOLLA FRUTA DE TEMPORADA	**11** CREMA DE PUERRO Y PATATA FISH LASAÑA DE MERLUZA LECHUGA Y MAÍZ FRUTA DE TEMPORADA	**12** JUDÍAS VERDES CON PATATAS RAGOUT DE POLLO ENSALADA CON BROTES Y ZANAHORIA YOGUR	**13** ESPIRALES (INTEGRAL) CON SOFRITO DE TOMATE NATURAL Y ORÉGANO FAJITAS CON CHILI DE LEGUMBRETA FRUTA DE TEMPORADA
16 BRÓCOLI GRATINADO ALBÓNDIGAS DE LA ABUELA TOMATE ALIÑADO Y PIMIENTO VERDE FRUTA DE TEMPORADA	**17** SOPA DE FIDEOS INTEGRALES GARBANZOS CON SAMFAINA Y HUEVO COCIDO FRUTA DE TEMPORADA	**18** CREMA DE CALABAZA Y ZANAHORIA POLLO ASADO A LA PROVENZAL PATATAS DADO FRUTA DE TEMPORADA	**19** ALUBIAS BLANCAS ESTOFADAS A LA CASERA MERLUZA AL HORNO CON OREGANO LECHUGA Y OLIVAS FRUTA DE TEMPORADA	**20** *DIA UNIVERSAL DEL NIÑO* ARROZ CON TOMATE Y CHAMPIÑONES TORTILLA FRANCESA LECHUGA Y MAÍZ YOGUR
23 TRICOLOR DE GUISANTES, PATATAS Y ZANAHORIA HAMBURGUESA DE PAVO A LA PLANCHA ENSALADA DE LECHUGA, TOMATE Y REMOLACHA FRUTA DE TEMPORADA	**24** CREMA DE CALABACIN CON ACEITE DE ALBAHACA COCA CASERA DE VERDURAS CON BOLOÑESA VEGETAL FRUTA DE TEMPORADA	**25** MACARRONES (INTEGRALES) CON CREMOSA DE ALBAHACA JUREL CON AJITOS EN SALSA DE TOMATE LECHUGA Y PEPINO YOGUR	**26** LENTEJAS CASTELLANAS ESTOFADO DE CERDO CON PATATAS DADO GUISANTES FRUTA DE TEMPORADA	**27** ALUBIAS PINTAS GUISADAS CON ZANAHORIA TORTILLA DE PATATA LECHUGA Y COL LOMBARDA FRUTA DE TEMPORADA
30 LENTEJAS CON VERDURA (CEBOLLA Y PIMIENTO) CALAMARES A LA ANDALUZA LECHUGA Y MAÍZ FRUTA DE TEMPORADA				

Observaciones: No utilizar ingredientes que contengan el alérgeno no tolerado (leer el etiquetado) y evitar la contaminación cruzada con éste durante el proceso.

COLEGIO SAGRADO CORAZÓN - Secundaria

Dieta: SIN HUEVO

Noviembre - 2026

LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
2 SOPA DE PASTA (TUBITO) SIN HUEVO Y SIN GLUTEN POLLO AL HORNO CON BRESA DE CEBOLLA Y PIMIENTO PATATA Y CALABAZA FRUTA DE TEMPORADA	**3** ARROZ CON TOMATE BISTEC DE MAGRA FINAS HIERBAS LECHUGA Y ZANAHORIA RALLADA FRUTA DE TEMPORADA	**4** ALUBIAS BLANCAS CON VERDURAS ABADEJO FRITO CON MAIZENA LECHUGA Y BROTES FRUTA DE TEMPORADA	**5** TRINXAT DE COL CON PATATA HAMBURGUESA MIXTA A LA PLANCHA LECHUGA Y OLIVAS FRUTA DE TEMPORADA	**6** CREMA DE VERDURAS NATURAL CON PICATOSTES MACARRONES SIN GLUTEN Y SIN HUEVO CON BOLOÑESA VEGETAL ENSALADA DE TOMATE Y PEPINO YOGUR
9 LENTEJAS GUISADAS CONTRAMUSLO DE POLLO AL HORNO TOMATE Y ZANAHORIA FRUTA DE TEMPORADA	**10** ARROZ EN PAELLA CON VERDURAS FRICANDÓ DE CERDO LECHUGA Y CEBOLLA FRUTA DE TEMPORADA	**11** CREMA DE PUERRO Y PATATA ABADEJO FRITO CON MAIZENA LECHUGA Y MAÍZ FRUTA DE TEMPORADA	**12** JUDÍAS VERDES CON PATATAS RAGOUT DE POLLO ENSALADA CON BROTES Y ZANAHORIA YOGUR	**13** MACARRONES SIN GLUTEN Y SIN HUEVO CON SALSA DE TOMATE CASERA FAJITAS CON CHILI DE LEGUMBRETA FRUTA DE TEMPORADA
16 BRÓCOLI GRATINADO ALBÓNDIGAS DE LA ABUELA TOMATE ALIÑADO Y PIMIENTO VERDE FRUTA DE TEMPORADA	**17** SOPA DE PASTA (TUBITO) SIN HUEVO Y SIN GLUTEN GARBANZOS CON TOMATE FRUTA DE TEMPORADA	**18** CREMA DE CALABAZA Y ZANAHORIA POLLO ASADO A LA PROVENZAL PATATAS DADO FRUTA DE TEMPORADA	**19** ALUBIAS BLANCAS ESTOFADAS A LA CASERA MERLUZA AL HORNO CON OREGANO LECHUGA Y OLIVAS FRUTA DE TEMPORADA	**20** *DIA UNIVERSAL DEL NIÑO* ARROZ CON TOMATE Y CHAMPIÑONES FILETE DE CERDO EN SALSA LECHUGA Y MAÍZ YOGUR
23 TRICOLOR DE GUISANTES, PATATAS Y ZANAHORIA HAMBURGUESA DE PAVO A LA PLANCHA ENSALADA DE LECHUGA, TOMATE Y REMOLACHA FRUTA DE TEMPORADA	**24** CREMA DE CALABACIN CON ACEITE DE ALBAHACA SOLOMILLO DE POLLO EN SALSA FRUTA DE TEMPORADA	**25** MACARRONES (SIN GLUTEN Y SIN HUEVO) SALTEADA JUREL CON AJITOS EN SALSA DE TOMATE LECHUGA Y PEPINO YOGUR	**26** LENTEJAS CASTELLANAS ESTOFADO DE CERDO CON PATATAS DADO GUISANTES FRUTA DE TEMPORADA	**27** ALUBIAS PINTAS GUISADAS CON ZANAHORIA FILETE DE POLLO AL AJILLO LECHUGA Y COL LOMBARDA FRUTA DE TEMPORADA
30 LENTEJAS CON VERDURA (CEBOLLA Y PIMIENTO) CALAMARES A LA ANDALUZA LECHUGA Y MAÍZ FRUTA DE TEMPORADA				

Observaciones: No utilizar ingredientes que contengan el alérgeno no tolerado (leer el etiquetado) y evitar la contaminación cruzada con éste durante el proceso.

COLEGIO SAGRADO CORAZÓN - Secundaria

Dieta: SIN LACTOSA

Noviembre - 2026

LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
2 SOPA DE COCIDO CON FIDEO INTEGRAL POLLO AL HORNO CON BRESA DE CEBOLLA Y PIMIENTO PATATA Y CALABAZA FRUTA DE TEMPORADA	**3** ARROZ CON TOMATE TORTILLA DE ESPINACAS LECHUGA Y ZANAHORIA RALLADA FRUTA DE TEMPORADA	**4** ALUBIAS BLANCAS CON VERDURAS FILETE DE ABADEJO EMPANADO LECHUGA Y BROTES FRUTA DE TEMPORADA	**5** TRINXAT DE COL CON PATATA HAMBURGUESA MIXTA A LA PLANCHA LECHUGA Y OLIVAS FRUTA DE TEMPORADA	**6** CREMA DE VERDURAS NATURAL CON PICATOSTES MACARRONES CON BOLOÑESA VEGETAL (SIN QUESO) ENSALADA DE TOMATE Y PEPINO POSTRE VEGETAL DE SOJA
9 LENTEJAS GUISADAS REVUELTO MURCIANO CON HUEVO, CALABACÍN Y CEBOLLA TOMATE Y ZANAHORIA FRUTA DE TEMPORADA	**10** ARROZ EN PAELLA CON VERDURAS FRICANDÓ DE CERDO LECHUGA Y CEBOLLA FRUTA DE TEMPORADA	**11** CREMA DE PUERRO Y PATATA ABADEJO FRITO CON MAIZENA LECHUGA Y MAÍZ FRUTA DE TEMPORADA	**12** JUDÍAS VERDES CON PATATAS RAGOUT DE POLLO ENSALADA CON BROTES Y ZANAHORIA POSTRE VEGETAL DE SOJA	**13** ESPIRALES (INTEGRAL) CON SOFRITO DE TOMATE NATURAL Y ORÉGANO FAJITAS CON CHILI DE LEGUMBRETA FRUTA DE TEMPORADA
16 BRÓCOLI CON PUERRO ALBÓNDIGAS DE LA ABUELA TOMATE ALIÑADO Y PIMIENTO VERDE FRUTA DE TEMPORADA	**17** SOPA DE FIDEOS INTEGRALES GARBANZOS CON SAMFAINA Y HUEVO COCIDO FRUTA DE TEMPORADA	**18** CREMA DE CALABAZA Y ZANAHORIA POLLO ASADO A LA PROVENZAL PATATAS DADO FRUTA DE TEMPORADA	**19** ALUBIAS BLANCAS ESTOFADAS A LA CASERA MERLUZA AL HORNO CON OREGANO LECHUGA Y OLIVAS FRUTA DE TEMPORADA	**20** *DIA UNIVERSAL DEL NIÑO* ARROZ CON TOMATE Y CHAMPIÑONES TORTILLA FRANCESA LECHUGA Y MAÍZ POSTRE VEGETAL DE SOJA
23 TRICOLOR DE GUISANTES, PATATAS Y ZANAHORIA HAMBURGUESA DE PAVO A LA PLANCHA ENSALADA DE LECHUGA, TOMATE Y REMOLACHA FRUTA DE TEMPORADA	**24** CREMA DE CALABACIN CON ACEITE DE ALBAHACA SOLOMILLO DE POLLO EN SALSA FRUTA DE TEMPORADA	**25** MACARRONES (INTEGRALES) AL AJILLO JUREL CON AJITOS EN SALSA DE TOMATE LECHUGA Y PEPINO POSTRE VEGETAL DE SOJA	**26** LENTEJAS CASTELLANAS ESTOFADO DE CERDO CON PATATAS DADO GUISANTES FRUTA DE TEMPORADA	**27** ALUBIAS PINTAS GUISADAS CON ZANAHORIA TORTILLA DE PATATA LECHUGA Y COL LOMBARDA FRUTA DE TEMPORADA
30 LENTEJAS CON VERDURA (CEBOLLA Y PIMIENTO) CALAMARES A LA ANDALUZA LECHUGA Y MAÍZ FRUTA DE TEMPORADA				

Observaciones: No utilizar ingredientes que contengan el alérgeno no tolerado (leer el etiquetado) y evitar la contaminación cruzada con éste durante el proceso.

COLEGIO SAGRADO CORAZÓN - Secundaria

Dieta: SIN PESCADO, MARISCO NI CEFALOPODOS

Noviembre - 2026

LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
2 SOPA DE COCIDO CON FIDEO INTEGRAL POLLO AL HORNO CON BRESA DE CEBOLLA Y PIMIENTO PATATA Y CALABAZA FRUTA DE TEMPORADA	**3** ARROZ CON TOMATE TORTILLA DE ESPINACAS LECHUGA Y ZANAHORIA RALLADA FRUTA DE TEMPORADA	**4** ALUBIAS BLANCAS CON VERDURAS JAMONCITOS DE POLLO ASADOS LECHUGA Y BROTES FRUTA DE TEMPORADA	**5** TRINXAT DE COL CON PATATA HAMBURGUESA MIXTA A LA PLANCHA LECHUGA Y OLIVAS FRUTA DE TEMPORADA	**6** CREMA DE VERDURAS NATURAL CON PICATOSTES MACARRONES CON BOLOÑESA VEGETAL DE LEGUMBRETA ENSALADA DE TOMATE Y PEPINO YOGUR
9 LENTEJAS GUISADAS REVUELTO MURCIANO CON HUEVO, CALABACÍN Y CEBOLLA TOMATE Y ZANAHORIA FRUTA DE TEMPORADA	**10** ARROZ EN PAELLA CON VERDURAS FRICANDÓ DE CERDO LECHUGA Y CEBOLLA FRUTA DE TEMPORADA	**11** CREMA DE PUERRO Y PATATA HAMBURGUESA DE PAVO A LA PLANCHA LECHUGA Y MAÍZ FRUTA DE TEMPORADA	**12** JUDÍAS VERDES CON PATATAS RAGOUT DE POLLO ENSALADA CON BROTES Y ZANAHORIA YOGUR	**13** ESPIRALES (INTEGRAL) CON SOFRITO DE TOMATE NATURAL Y ORÉGANO FAJITAS CON CHILI DE LEGUMBRETA FRUTA DE TEMPORADA
16 BRÓCOLI GRATINADO ALBÓNDIGAS DE LA ABUELA TOMATE ALIÑADO Y PIMIENTO VERDE FRUTA DE TEMPORADA	**17** SOPA DE FIDEOS INTEGRALES GARBANZOS CON SAMFAINA Y HUEVO COCIDO FRUTA DE TEMPORADA	**18** CREMA DE CALABAZA Y ZANAHORIA POLLO ASADO A LA PROVENZAL PATATAS DADO FRUTA DE TEMPORADA	**19** ALUBIAS BLANCAS ESTOFADAS A LA CASERA FILETE DE AGUJA DE CERDO AL HORNO LECHUGA Y OLIVAS FRUTA DE TEMPORADA	**20** *DIA UNIVERSAL DEL NIÑO* ARROZ CON TOMATE Y CHAMPIÑONES TORTILLA FRANCESA LECHUGA Y MAÍZ YOGUR
23 TRICOLOR DE GUISANTES, PATATAS Y ZANAHORIA HAMBURGUESA DE PAVO A LA PLANCHA ENSALADA DE LECHUGA, TOMATE Y REMOLACHA FRUTA DE TEMPORADA	**24** CREMA DE CALABACIN CON ACEITE DE ALBAHACA COCA CASERA DE VERDURAS CON BOLOÑESA VEGETAL FRUTA DE TEMPORADA	**25** MACARRONES (INTEGRALES) CON CREMOSA DE ALBAHACA SOLOMILLO DE POLLO EN SALSA LECHUGA Y PEPINO YOGUR	**26** LENTEJAS CASTELLANAS ESTOFADO DE CERDO CON PATATAS DADO GUISANTES FRUTA DE TEMPORADA	**27** ALUBIAS PINTAS GUISADAS CON ZANAHORIA TORTILLA DE PATATA LECHUGA Y COL LOMBARDA FRUTA DE TEMPORADA
30 LENTEJAS CON VERDURA (CEBOLLA Y PIMIENTO) TIRAS DE POLLO FRITAS CON MAIZENA LECHUGA Y MAÍZ FRUTA DE TEMPORADA				

Observaciones: No utilizar ingredientes que contengan el alérgeno no tolerado (leer el etiquetado) y evitar la contaminación cruzada con éste durante el proceso.

COLEGIO SAGRADO CORAZÓN - Secundaria

Dieta: SIN PIEL DE MELOCOTÓN

Noviembre - 2026

LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
2 SOPA DE COCIDO CON FIDEO INTEGRAL POLLO AL HORNO CON BRESA DE CEBOLLA Y PIMIENTO PATATA Y CALABAZA FRUTA (SOLO LA TOLERADA)	**3** ARROZ CON TOMATE TORTILLA DE ESPINACAS LECHUGA Y ZANAHORIA RALLADA FRUTA (SOLO LA TOLERADA)	**4** ALUBIAS BLANCAS CON VERDURAS FILETE DE ABADEJO EMPANADO LECHUGA Y BROTES FRUTA (SOLO LA TOLERADA)	**5** TRINXAT DE COL CON PATATA HAMBURGUESA MIXTA A LA PLANCHA LECHUGA Y OLIVAS FRUTA (SOLO LA TOLERADA)	**6** CREMA DE VERDURAS NATURAL CON PICATOSTES MACARRONES CON BOLOÑESA VEGETAL DE LEGUMBRETA ENSALADA DE TOMATE Y PEPINO YOGUR
9 LENTEJAS GUISADAS REVUELTO MURCIANO CON HUEVO, CALABACÍN Y CEBOLLA TOMATE Y ZANAHORIA FRUTA (SOLO LA TOLERADA)	**10** ARROZ EN PAELLA CON VERDURAS FRICANDÓ DE CERDO LECHUGA Y CEBOLLA FRUTA (SOLO LA TOLERADA)	**11** CREMA DE PUERRO Y PATATA FISH LASAÑA DE MERLUZA LECHUGA Y MAÍZ FRUTA (SOLO LA TOLERADA)	**12** JUDÍAS VERDES CON PATATAS RAGOUT DE POLLO ENSALADA CON BROTES Y ZANAHORIA YOGUR	**13** ESPIRALES (INTEGRAL) CON SOFRITO DE TOMATE NATURAL Y ORÉGANO FAJITAS CON CHILI DE LEGUMBRETA FRUTA (SOLO LA TOLERADA)
16 BRÓCOLI GRATINADO ALBÓNDIGAS DE LA ABUELA TOMATE ALIÑADO Y PIMIENTO VERDE FRUTA (SOLO LA TOLERADA)	**17** SOPA DE FIDEOS INTEGRALES GARBANZOS CON SAMFAINA Y HUEVO COCIDO FRUTA (SOLO LA TOLERADA)	**18** CREMA DE CALABAZA Y ZANAHORIA POLLO ASADO A LA PROVENZAL PATATAS DADO FRUTA (SOLO LA TOLERADA)	**19** ALUBIAS BLANCAS ESTOFADAS A LA CASERA MERLUZA AL HORNO CON OREGANO LECHUGA Y OLIVAS FRUTA (SOLO LA TOLERADA)	**20** *DIA UNIVERSAL DEL NIÑO* ARROZ CON TOMATE Y CHAMPIÑONES TORTILLA FRANCESA LECHUGA Y MAÍZ YOGUR
23 TRICOLOR DE GUISANTES, PATATAS Y ZANAHORIA HAMBURGUESA DE PAVO A LA PLANCHA ENSALADA DE LECHUGA, TOMATE Y REMOLACHA FRUTA (SOLO LA TOLERADA)	**24** CREMA DE CALABACIN CON ACEITE DE ALBAHACA COCA CASERA DE VERDURAS CON BOLOÑESA VEGETAL FRUTA (SOLO LA TOLERADA)	**25** MACARRONES (INTEGRALES) CON CREMOSA DE ALBAHACA JUREL CON AJITOS EN SALSA DE TOMATE LECHUGA Y PEPINO YOGUR	**26** LENTEJAS CASTELLANAS ESTOFADO DE CERDO CON PATATAS DADO GUISANTES FRUTA (SOLO LA TOLERADA)	**27** ALUBIAS PINTAS GUISADAS CON ZANAHORIA TORTILLA DE PATATA LECHUGA Y COL LOMBARDA FRUTA (SOLO LA TOLERADA)
30 LENTEJAS CON VERDURA (CEBOLLA Y PIMIENTO) CALAMARES A LA ANDALUZA LECHUGA Y MAÍZ FRUTA (SOLO LA TOLERADA)				

Observaciones: No utilizar ingredientes que contengan el alérgeno no tolerado (leer el etiquetado) y evitar la contaminación cruzada con éste durante el proceso. SERVIR MELOCOTÓN PELADO

SAGRADO CORAZÓN - P2

Dieta: SIN CERDO

Noviembre - 2026

LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
2 SOPA DE PASTA CON CALDO VEGETAL POLLO AL HORNO CON BRESA DE CEBOLLA Y PIMIENTO PATATA Y CALABAZA FRUTA DE TEMPORADA	**3** ARROZ CON TOMATE TORTILLA DE ESPINACAS LECHUGA Y ZANAHORIA RALLADA FRUTA DE TEMPORADA	**4** ALUBIAS BLANCAS CON VERDURAS FILETE DE ABADEJO EMPANADO LECHUGA Y BROTES FRUTA DE TEMPORADA	**5** TRINXAT DE COL CON PATATA HAMBURGUESA DE PAVO A LA PLANCHA LECHUGA Y OLIVAS FRUTA DE TEMPORADA	**6** CREMA DE VERDURAS NATURAL CON PICATOSTES MACARRONES CON BOLOÑESA VEGETAL DE LEGUMBRETA ENSALADA DE TOMATE Y PEPINO YOGUR
9 LENTEJAS (ECOLÓGICO) CON VERDURAS REVUELTO MURCIANO CON HUEVO, CALABACÍN Y CEBOLLA TOMATE Y ZANAHORIA FRUTA DE TEMPORADA	**10** ARROZ EN PAELLA CON VERDURAS FRICANDO DE FILETE VEGETAL LECHUGA Y CEBOLLA FRUTA DE TEMPORADA	**11** CREMA DE PUERRO Y PATATA FISH LASAÑA DE MERLUZA LECHUGA Y MAÍZ FRUTA DE TEMPORADA	**12** JUDÍAS VERDES CON PATATAS RAGOUT DE POLLO ENSALADA CON BROTES Y ZANAHORIA YOGUR	**13** ESPIRALES (INTEGRAL) CON SOFRITO DE TOMATE NATURAL Y ORÉGANO FAJITAS CON CHILI DE LEGUMBRETA FRUTA DE TEMPORADA
16 BRÓCOLI GRATINADO FALAFEL DE LEGUMBRES (GARBANZOS) TOMATE ALIÑADO Y PIMIENTO VERDE FRUTA DE TEMPORADA	**17** SOPA DE PASTA CON CALDO VEGETAL GARBANZOS CON SAMFAINA Y HUEVO COCIDO FRUTA DE TEMPORADA	**18** CREMA DE CALABAZA Y ZANAHORIA POLLO ASADO A LA PROVENZAL PATATAS DADO FRUTA DE TEMPORADA	**19** ALUBIAS BLANCAS CON VERDURAS MERLUZA AL HORNO CON OREGANO LECHUGA Y OLIVAS FRUTA DE TEMPORADA	**20** *DIA UNIVERSAL DEL NIÑO* ARROZ CON TOMATE Y CHAMPIÑONES TORTILLA FRANCESA LECHUGA Y MAÍZ YOGUR
23 TRICOLOR DE GUISANTES, PATATAS Y ZANAHORIA HAMBURGUESA DE PAVO A LA PLANCHA ENSALADA DE LECHUGA, TOMATE Y REMOLACHA FRUTA DE TEMPORADA	**24** CREMA DE CALABACIN CON ACEITE DE ALBAHACA COCA CASERA DE VERDURAS CON BOLOÑESA VEGETAL FRUTA DE TEMPORADA	**25** MACARRONES (INTEGRALES) CON CREMOSA DE ALBAHACA JUREL CON AJITOS EN SALSA DE TOMATE LECHUGA Y PEPINO YOGUR	**26** LENTEJAS (ECOLÓGICO) CON VERDURAS ESTOFADO DE LEGUMBRETA CON GARBANZOS Y VERDURITAS GUISANTES FRUTA DE TEMPORADA	**27** ALUBIAS PINTAS GUISADAS CON ZANAHORIA TORTILLA DE PATATA LECHUGA Y COL LOMBARDA FRUTA DE TEMPORADA
30 LENTEJAS CON VERDURA (CEBOLLA Y PIMIENTO) CALAMARES A LA ANDALUZA LECHUGA Y MAÍZ FRUTA DE TEMPORADA				

Observaciones: No utilizar ingredientes que contengan el alérgeno no tolerado (leer el etiquetado) y evitar la contaminación cruzada con éste durante el proceso.

SAGRADO CORAZÓN - P2

Dieta: SIN CERDO, POLLO NI TERNERA

Noviembre - 2026

LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
2 SOPA DE PASTA CON CALDO VEGETAL GARBANZOS SALTEADOS CON AJO Y PEREJIL PATATA Y CALABAZA FRUTA DE TEMPORADA	**3** ARROZ CON TOMATE TORTILLA DE ESPINACAS LECHUGA Y ZANAHORIA RALLADA FRUTA DE TEMPORADA	**4** ALUBIAS BLANCAS CON VERDURAS FILETE DE ABADEJO EMPANADO LECHUGA Y BROTES FRUTA DE TEMPORADA	**5** TRINXAT DE COL CON PATATA HAMBURGUESA DE PAVO A LA PLANCHA LECHUGA Y OLIVAS FRUTA DE TEMPORADA	**6** CREMA DE VERDURAS NATURAL CON PICATOSTES MACARRONES CON BOLOÑESA VEGETAL DE LEGUMBRETA ENSALADA DE TOMATE Y PEPINO YOGUR
9 LENTEJAS (ECOLÓGICO) CON VERDURAS REVUELTO MURCIANO CON HUEVO, CALABACÍN Y CEBOLLA TOMATE Y ZANAHORIA FRUTA DE TEMPORADA	**10** ARROZ EN PAELLA CON VERDURAS FRICANDO DE FILETE VEGETAL LECHUGA Y CEBOLLA FRUTA DE TEMPORADA	**11** CREMA DE PUERRO Y PATATA FISH LASAÑA DE MERLUZA LECHUGA Y MAÍZ FRUTA DE TEMPORADA	**12** JUDÍAS VERDES CON PATATAS ESTOFADO DE LEGUMBRETA CON GARBANZOS Y VERDURITAS ENSALADA CON BROTES Y ZANAHORIA YOGUR	**13** ESPIRALES (INTEGRAL) CON SOFRITO DE TOMATE NATURAL Y ORÉGANO FAJITAS CON CHILI DE LEGUMBRETA FRUTA DE TEMPORADA
16 BRÓCOLI GRATINADO FALAFEL DE LEGUMBRES (GARBANZOS) TOMATE ALIÑADO Y PIMIENTO VERDE FRUTA DE TEMPORADA	**17** SOPA DE PASTA CON CALDO VEGETAL GARBANZOS CON SAMFAINA Y HUEVO COCIDO FRUTA DE TEMPORADA	**18** CREMA DE CALABAZA Y ZANAHORIA HUEVOS REVUELTOS PATATAS DADO FRUTA DE TEMPORADA	**19** ALUBIAS BLANCAS CON VERDURAS MERLUZA AL HORNO CON OREGANO LECHUGA Y OLIVAS FRUTA DE TEMPORADA	**20** *DIA UNIVERSAL DEL NIÑO* ARROZ CON TOMATE Y CHAMPIÑONES TORTILLA FRANCESA LECHUGA Y MAÍZ YOGUR
23 TRICOLOR DE GUISANTES, PATATAS Y ZANAHORIA HAMBURGUESA DE PAVO A LA PLANCHA ENSALADA DE LECHUGA, TOMATE Y REMOLACHA FRUTA DE TEMPORADA	**24** CREMA DE CALABACIN CON ACEITE DE ALBAHACA COCA CASERA DE VERDURAS CON BOLOÑESA VEGETAL FRUTA DE TEMPORADA	**25** MACARRONES (INTEGRALES) CON CREMOSA DE ALBAHACA JUREL CON AJITOS EN SALSA DE TOMATE LECHUGA Y PEPINO YOGUR	**26** LENTEJAS (ECOLÓGICO) CON VERDURAS ESTOFADO DE LEGUMBRETA CON GARBANZOS Y VERDURITAS GUISANTES FRUTA DE TEMPORADA	**27** ALUBIAS PINTAS GUISADAS CON ZANAHORIA TORTILLA DE PATATA LECHUGA Y COL LOMBARDA FRUTA DE TEMPORADA
30 LENTEJAS CON VERDURA (CEBOLLA Y PIMIENTO) CALAMARES A LA ANDALUZA LECHUGA Y MAÍZ FRUTA DE TEMPORADA				

Observaciones: No utilizar ingredientes que contengan el alérgeno no tolerado (leer el etiquetado) y evitar la contaminación cruzada con éste durante el proceso.

SAGRADO CORAZÓN - P2

Dieta: SIN FRESAS

Noviembre - 2026

LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
2 SOPA DE COCIDO CON FIDEO INTEGRAL POLLO AL HORNO CON BRESA DE CEBOLLA Y PIMIENTO PATATA Y CALABAZA FRUTA (SOLO LA TOLERADA)	**3** ARROZ CON TOMATE TORTILLA DE ESPINACAS LECHUGA Y ZANAHORIA RALLADA FRUTA (SOLO LA TOLERADA)	**4** ALUBIAS BLANCAS CON VERDURAS FILETE DE ABADEJO EMPANADO LECHUGA Y BROTES FRUTA (SOLO LA TOLERADA)	**5** TRINXAT DE COL CON PATATA HAMBURGUESA MIXTA A LA PLANCHA LECHUGA Y OLIVAS FRUTA (SOLO LA TOLERADA)	**6** CREMA DE VERDURAS NATURAL CON PICATOSTES MACARRONES CON BOLOÑESA VEGETAL DE LEGUMBRETA ENSALADA DE TOMATE Y PEPINO YOGUR
9 LENTEJAS GUISADAS REVUELTO MURCIANO CON HUEVO, CALABACÍN Y CEBOLLA TOMATE Y ZANAHORIA FRUTA (SOLO LA TOLERADA)	**10** ARROZ EN PAELLA CON VERDURAS FRICANDÓ DE CERDO LECHUGA Y CEBOLLA FRUTA (SOLO LA TOLERADA)	**11** CREMA DE PUERRO Y PATATA FISH LASAÑA DE MERLUZA LECHUGA Y MAÍZ FRUTA (SOLO LA TOLERADA)	**12** JUDÍAS VERDES CON PATATAS RAGOUT DE POLLO ENSALADA CON BROTES Y ZANAHORIA YOGUR	**13** ESPIRALES (INTEGRAL) CON SOFRITO DE TOMATE NATURAL Y ORÉGANO FAJITAS CON CHILI DE LEGUMBRETA FRUTA (SOLO LA TOLERADA)
16 BRÓCOLI GRATINADO ALBÓNDIGAS DE LA ABUELA TOMATE ALIÑADO Y PIMIENTO VERDE FRUTA (SOLO LA TOLERADA)	**17** SOPA DE FIDEOS INTEGRALES GARBANZOS CON SAMFAINA Y HUEVO COCIDO FRUTA (SOLO LA TOLERADA)	**18** CREMA DE CALABAZA Y ZANAHORIA POLLO ASADO A LA PROVENZAL PATATAS DADO FRUTA (SOLO LA TOLERADA)	**19** ALUBIAS BLANCAS ESTOFADAS A LA CASERA MERLUZA AL HORNO CON OREGANO LECHUGA Y OLIVAS FRUTA (SOLO LA TOLERADA)	**20** *DIA UNIVERSAL DEL NIÑO* ARROZ CON TOMATE Y CHAMPIÑONES TORTILLA FRANCESA LECHUGA Y MAÍZ YOGUR
23 TRICOLOR DE GUISANTES, PATATAS Y ZANAHORIA HAMBURGUESA DE PAVO A LA PLANCHA ENSALADA DE LECHUGA, TOMATE Y REMOLACHA FRUTA (SOLO LA TOLERADA)	**24** CREMA DE CALABACIN CON ACEITE DE ALBAHACA COCA CASERA DE VERDURAS CON BOLOÑESA VEGETAL FRUTA (SOLO LA TOLERADA)	**25** MACARRONES (INTEGRALES) CON CREMOSA DE ALBAHACA JUREL CON AJITOS EN SALSA DE TOMATE LECHUGA Y PEPINO YOGUR	**26** LENTEJAS CASTELLANAS ESTOFADO DE CERDO CON PATATAS DADO GUISANTES FRUTA (SOLO LA TOLERADA)	**27** ALUBIAS PINTAS GUISADAS CON ZANAHORIA TORTILLA DE PATATA LECHUGA Y COL LOMBARDA FRUTA (SOLO LA TOLERADA)
30 LENTEJAS CON VERDURA (CEBOLLA Y PIMIENTO) CALAMARES A LA ANDALUZA LECHUGA Y MAÍZ FRUTA (SOLO LA TOLERADA)				

Observaciones: No utilizar ingredientes que contengan el alérgeno no tolerado (leer el etiquetado) y evitar la contaminación cruzada con éste durante el proceso.

SAGRADO CORAZÓN - P2

Dieta: SIN FRUCTOSA NI GLUTEN

Noviembre - 2026

LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
2 SOPA DE PASTA (TUBITO) SIN HUEVO Y SIN GLUTEN POLLO ASADO PATATA ASADA YOGUR	**3** ARROZ PILAF MEDITERRANEO TORTILLA DE ESPINACAS LECHUGA YOGUR	**4** PATATAS EN SALSA VERDE ABADEJO FRITO CON MAIZENA LECHUGA YOGUR	**5** ARROZ CON CALABACÍN HAMBURGUESA DE PAVO A LA PLANCHA LECHUGA Y OLIVAS YOGUR	**6** CREMA DE VERDURAS (ACELGAS, BRÓCOLI, APIO Y PATATA) FILETE DE CERDO A LA PLANCHA ENSALADA VERDE YOGUR
9 ASADO DE VERDURAS TORTILLA FRANCESA CON QUESO ENSALADA VERDE YOGUR	**10** ARROZ CON BERENJENA BISTEC DE MAGRA FINAS HIERBAS LECHUGA YOGUR	**11** CREMA DE PUERRO Y PATATA ABADEJO FRITO CON MAIZENA LECHUGA YOGUR	**12** ARROZ BLANCO CON CHAMPIÑONES SOLOMILLO DE POLLO A LA PLANCHA ENSALADA VERDE YOGUR	**13** MACARRONES (SIN GLUTEN Y SIN HUEVO) SALTEADA MAGRA DE CERDO AL HORNO EN SU JUGO YOGUR
16 BRÓCOLI CON PUERRO HAMBURGUESA DE PAVO A LA PLANCHA ENSALADA VERDE YOGUR	**17** SOPA DE PASTA (TUBITO) SIN HUEVO Y SIN GLUTEN HUEVOS REVUELTOS YOGUR	**18** CREMA PARMENTIER POLLO ASADO A LA PROVENZAL PATATAS DADO YOGUR	**19** COLIFLOR CON PATATAS MERLUZA AL HORNO CON OREGANO LECHUGA Y OLIVAS YOGUR	**20** *DIA UNIVERSAL DEL NIÑO* ARROZ BLANCO CON CHAMPIÑONES TORTILLA FRANCESA LECHUGA YOGUR
23 ARROZ CON BERENJENA HAMBURGUESA DE PAVO A LA PLANCHA ENSALADA VERDE YOGUR	**24** CREMA DE CALABACIN CON ACEITE DE ALBAHACA SOLOMILLO DE POLLO A LA PLANCHA YOGUR	**25** MACARRONES (SIN GLUTEN Y SIN HUEVO) SALTEADA JUREL AL HORNO LECHUGA Y PEPINO YOGUR	**26** CREMA DE VERDURAS (ACELGAS, BRÓCOLI, APIO Y PATATA) LOMO DE CERDO AL HORNO CALABACÍN YOGUR	**27** PARRILLADA DE BERENJENA Y CALABACIN TORTILLA DE PATATA LECHUGA YOGUR
30 ARROZ CON CALABACÍN TIRAS DE MERLUZA FRITAS CON HARINA DE MAIZ LECHUGA YOGUR				

Observaciones: No utilizar ingredientes que contengan el alérgeno no tolerado (leer el etiquetado) y evitar la contaminación cruzada con éste durante el proceso.

SAGRADO CORAZÓN - P2

Dieta: SIN KIWI

Noviembre - 2026

LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
2 SOPA DE COCIDO CON FIDEO INTEGRAL POLLO AL HORNO CON BRESA DE CEBOLLA Y PIMIENTO PATATA Y CALABAZA FRUTA (SOLO LA TOLERADA)	**3** ARROZ CON TOMATE TORTILLA DE ESPINACAS LECHUGA Y ZANAHORIA RALLADA FRUTA (SOLO LA TOLERADA)	**4** ALUBIAS BLANCAS CON VERDURAS FILETE DE ABADEJO EMPANADO LECHUGA Y BROTES FRUTA (SOLO LA TOLERADA)	**5** TRINXAT DE COL CON PATATA HAMBURGUESA MIXTA A LA PLANCHA LECHUGA Y OLIVAS FRUTA (SOLO LA TOLERADA)	**6** CREMA DE VERDURAS NATURAL CON PICATOSTES MACARRONES CON BOLOÑESA VEGETAL DE LEGUMBRETA ENSALADA DE TOMATE Y PEPINO YOGUR
9 LENTEJAS GUISADAS REVUELTO MURCIANO CON HUEVO, CALABACÍN Y CEBOLLA TOMATE Y ZANAHORIA FRUTA (SOLO LA TOLERADA)	**10** ARROZ EN PAELLA CON VERDURAS FRICANDÓ DE CERDO LECHUGA Y CEBOLLA FRUTA (SOLO LA TOLERADA)	**11** CREMA DE PUERRO Y PATATA FISH LASAÑA DE MERLUZA LECHUGA Y MAÍZ FRUTA (SOLO LA TOLERADA)	**12** JUDÍAS VERDES CON PATATAS RAGOUT DE POLLO ENSALADA CON BROTES Y ZANAHORIA YOGUR	**13** ESPIRALES (INTEGRAL) CON SOFRITO DE TOMATE NATURAL Y ORÉGANO FAJITAS CON CHILI DE LEGUMBRETA FRUTA (SOLO LA TOLERADA)
16 BRÓCOLI GRATINADO ALBÓNDIGAS DE LA ABUELA TOMATE ALIÑADO Y PIMIENTO VERDE FRUTA (SOLO LA TOLERADA)	**17** SOPA DE FIDEOS INTEGRALES GARBANZOS CON SAMFAINA Y HUEVO COCIDO FRUTA (SOLO LA TOLERADA)	**18** CREMA DE CALABAZA Y ZANAHORIA POLLO ASADO A LA PROVENZAL PATATAS DADO FRUTA (SOLO LA TOLERADA)	**19** ALUBIAS BLANCAS ESTOFADAS A LA CASERA MERLUZA AL HORNO CON OREGANO LECHUGA Y OLIVAS FRUTA (SOLO LA TOLERADA)	**20** *DIA UNIVERSAL DEL NIÑO* ARROZ CON TOMATE Y CHAMPIÑONES TORTILLA FRANCESA LECHUGA Y MAÍZ YOGUR
23 TRICOLOR DE GUISANTES, PATATAS Y ZANAHORIA HAMBURGUESA DE PAVO A LA PLANCHA ENSALADA DE LECHUGA, TOMATE Y REMOLACHA FRUTA (SOLO LA TOLERADA)	**24** CREMA DE CALABACIN CON ACEITE DE ALBAHACA COCA CASERA DE VERDURAS CON BOLOÑESA VEGETAL FRUTA (SOLO LA TOLERADA)	**25** MACARRONES (INTEGRALES) CON CREMOSA DE ALBAHACA JUREL CON AJITOS EN SALSA DE TOMATE LECHUGA Y PEPINO YOGUR	**26** LENTEJAS CASTELLANAS ESTOFADO DE CERDO CON PATATAS DADO GUISANTES FRUTA (SOLO LA TOLERADA)	**27** ALUBIAS PINTAS GUISADAS CON ZANAHORIA TORTILLA DE PATATA LECHUGA Y COL LOMBARDA FRUTA (SOLO LA TOLERADA)
30 LENTEJAS CON VERDURA (CEBOLLA Y PIMIENTO) CALAMARES A LA ANDALUZA LECHUGA Y MAÍZ FRUTA (SOLO LA TOLERADA)				

Observaciones: No utilizar ingredientes que contengan el alérgeno no tolerado (leer el etiquetado) y evitar la contaminación cruzada con éste durante el proceso.

SAGRADO CORAZÓN - P2

Dieta: SIN NUEZ (PUEDE PAN NORMAL)

Noviembre - 2026

LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
2 SOPA DE COCIDO CON FIDEO INTEGRAL POLLO AL HORNO CON BRESA DE CEBOLLA Y PIMIENTO PATATA Y CALABAZA FRUTA DE TEMPORADA	**3** ARROZ CON TOMATE TORTILLA DE ESPINACAS LECHUGA Y ZANAHORIA RALLADA FRUTA DE TEMPORADA	**4** ALUBIAS BLANCAS CON VERDURAS FILETE DE ABADEJO EMPANADO LECHUGA Y BROTES FRUTA DE TEMPORADA	**5** TRINXAT DE COL CON PATATA HAMBURGUESA MIXTA A LA PLANCHA LECHUGA Y OLIVAS FRUTA DE TEMPORADA	**6** CREMA DE VERDURAS NATURAL CON PICATOSTES MACARRONES CON BOLOÑESA VEGETAL DE LEGUMBRETA ENSALADA DE TOMATE Y PEPINO YOGUR
9 LENTEJAS GUISADAS REVUELTO MURCIANO CON HUEVO, CALABACÍN Y CEBOLLA TOMATE Y ZANAHORIA FRUTA DE TEMPORADA	**10** ARROZ EN PAELLA CON VERDURAS FRICANDÓ DE CERDO LECHUGA Y CEBOLLA FRUTA DE TEMPORADA	**11** CREMA DE PUERRO Y PATATA FISH LASAÑA DE MERLUZA LECHUGA Y MAÍZ FRUTA DE TEMPORADA	**12** JUDÍAS VERDES CON PATATAS RAGOUT DE POLLO ENSALADA CON BROTES Y ZANAHORIA YOGUR	**13** ESPIRALES (INTEGRAL) CON SOFRITO DE TOMATE NATURAL Y ORÉGANO FAJITAS CON CHILI DE LEGUMBRETA FRUTA DE TEMPORADA
16 BRÓCOLI GRATINADO ALBÓNDIGAS DE LA ABUELA TOMATE ALIÑADO Y PIMIENTO VERDE FRUTA DE TEMPORADA	**17** SOPA DE FIDEOS INTEGRALES GARBANZOS CON SAMFAINA Y HUEVO COCIDO FRUTA DE TEMPORADA	**18** CREMA DE CALABAZA Y ZANAHORIA POLLO ASADO A LA PROVENZAL PATATAS DADO FRUTA DE TEMPORADA	**19** ALUBIAS BLANCAS ESTOFADAS A LA CASERA MERLUZA AL HORNO CON OREGANO LECHUGA Y OLIVAS FRUTA DE TEMPORADA	**20** *DIA UNIVERSAL DEL NIÑO* ARROZ CON TOMATE Y CHAMPIÑONES TORTILLA FRANCESA LECHUGA Y MAÍZ YOGUR
23 TRICOLOR DE GUISANTES, PATATAS Y ZANAHORIA HAMBURGUESA DE PAVO A LA PLANCHA ENSALADA DE LECHUGA, TOMATE Y REMOLACHA FRUTA DE TEMPORADA	**24** CREMA DE CALABACIN CON ACEITE DE ALBAHACA SOLOMILLO DE POLLO EN SALSA FRUTA DE TEMPORADA	**25** MACARRONES (INTEGRALES) CON CREMOSA DE ALBAHACA JUREL CON AJITOS EN SALSA DE TOMATE LECHUGA Y PEPINO YOGUR	**26** LENTEJAS CASTELLANAS ESTOFADO DE CERDO CON PATATAS DADO GUISANTES FRUTA DE TEMPORADA	**27** ALUBIAS PINTAS GUISADAS CON ZANAHORIA TORTILLA DE PATATA LECHUGA Y COL LOMBARDA FRUTA DE TEMPORADA
30 LENTEJAS CON VERDURA (CEBOLLA Y PIMIENTO) CALAMARES A LA ANDALUZA LECHUGA Y MAÍZ FRUTA DE TEMPORADA				

Observaciones: No utilizar ingredientes que contengan el alérgeno no tolerado (leer el etiquetado) y evitar la contaminación cruzada con éste durante el proceso.

Scolarest

Comer. Aprender. Vivir.

COMER. Recetas elaboradas a base de alimentos saludables, sabrosos y variados para que nuestros comensales disfruten a la hora de comer.

APRENDER. Valores y hábitos de vida saludables que permitan tomar decisiones responsables que les acompañen toda la vida.

VIVIR. Momentos únicos conviviendo, jugando y compartiendo en un entorno respetuoso con las personas y el medioambiente.



Síguenos en redes para saber más sobre nuestros proyectos:
www.scolarest.es

Temporada

PRIMAVERA - VERANO

Elige productos de temporada: MÁS FRESCOS, MÁS SABROSOS Y MEJORES PARA EL PLANETA.

FRUTAS

Albaricoque	Limón	Paraguaya
Breva	Melocotón	Pera
Cereza	Melón	Plátano
Ciruela	Nectarina	Sandía
Higo	Níspero	

VERDURAS Y HORTALIZAS

Acelga	Espárrago Verde	Pimiento Puerro
Ajo	Guisantes	Rábano
Berenjena	Habas	Tomate
Brócoli	Judía Verde	Zanahoria
Calabacín	Lechuga	
Cebolla	Nabo	
Coliflor	Pepino	
Espinacas		

Calendario de frutas y verduras de temporada del ministerio de agricultura, pesca y alimentación.

CONSTRUIR UNA CENA SALUDABLE

Una manera sencilla de planificar una cena saludable es

A TRAVÉS DEL PLATO HARVARD

Con este reparto es fácil entender las proporciones de cada grupo de alimentos.



SI HEMOS COMIDO... PODEMOS CENAR:

Pasta, arroz, legumbres, patatas...	→	Verduras cocinadas o ensalada
Verduras cocinadas o ensalada	→	Pasta, arroz, legumbres, patatas...
Carne	→	Pescado o huevo
Pescado	→	Carne o huevo
Huevo	→	Pescado o carne
Fruta	→	Lácteos o Fruta
Lácteos	→	Fruta

RECUERDA: incluye siempre verduras y hortalizas en comidas y cenas. En caso de alergia o intolerancia a algún alimento, sustituirlo por un alimento del mismo grupo alimentario, o en su defecto, por otro alimento con valor nutricional similar.

Scolarest

NOTAS:

CONSULTA ESTE QR PARA MÁS INFORMACIÓN SOBRE EL MENÚ

Conforme al Real Decreto 1021/2022, congelamos el pescado que vaya a ser consumido crudo o poco hecho, salvo si procede de acuicultura con certificado de ausencia de anisakis. Para más información sobre nuestros menús, como su contenido en alérgenos acorde al Reglamento 1169/2011, puede consultar las fichas técnicas disponibles en cocina o bien acceder directamente a este QR. En caso de requerir un menú especial, por favor facilítenos el certificado médico acorde a lo dispuesto en la Ley 17/2011, para que nuestro equipo de dietistas le pueda elaborar una dieta adaptada a sus necesidades.