

**EN
NOVIEMBRE**

NOVIEMBRE LLEGA GRIS, PERO
PREPARAR GALLETAS SIEMPRE
ALEGRA A LOS HOSTURCITOS,
CUANDO UNA GOTA DE ACEITE CAE
EN EL RECETARIO, ALGO OCURRE...
UNA RAMA DE OLIVO EMPIEZA A
AGITARSE Y, EN UN SUSPIRO...

¡KRASHHH!



**CEIP
HERNÁN CORTÉS**

VIAJAMOS CON
NUESTRO RECETARIO
MÁGICO A...



¡ GRECIA !

Hostur
Colectividades y Turismo S.L.

Instagram **hostur1993**



¡Huele a mar
y a...!

¡Aceitunas!
¡Mira esos olivos!



¡Qué rico!
¡En España también
tomamos pan con aceite!

Hola, soy Eleni. Aquí en Creta,
noviembre es tiempo de cosecha.
Mi familia y yo recogemos
aceitunas y probamos el aceite
nuevo con pan.

ELENI LES ENSEÑA A ALIÑAR ACEITUNAS Y LOS
HOSTURCITOS APRENDEN QUE EN GRECIA SE
COME CON CALMA Y RODEADO DE FAMILIA... Y
ENTIENDEN QUE EL MAR, EL SOL Y LOS OLIVOS
NOS UNEN DESDE HACE SIGLOS.

SUGERENCIA DE CENAS

**Si has comido
en el cole...**

PRIMEROS PLATOS
Legumbre, patatas, pasta o arroz
Verdura o puré de verdura

SEGUNDOS PLATOS
Carne de ternera, cerdo o ave
Pescado
Huevo

POSTRES
Fruta
Lácteo

**... en casa
puedes cenar:**

PRIMEROS PLATOS
Verduras, puré de verdura o ensalada
Patatas, pasta o sopas

SEGUNDOS PLATOS
Pescado o huevo
Carne de ternera, cerdo, ave o huevo
Carne de ternera, cerdo, ave o pescado

POSTRES
Lácteo o fruta
Fruta

Menú elaborado por el Dpto. de Nutrición de Hostur Colectividades, siguiendo las
recomendaciones de la CAM. Registro Sanitario: 26.00013614/M.
Información: 91 570 84 57 / nutricion@hosturcolectividades.es

Valoraciones nutricionales basadas en una dieta aproximada de 2.000 kcal
diarias para niños y niñas de 6 a 9 años.

NOVIEMBRE 2025

Lunes

MENÚ BASAL

Martes

Miércoles

Jueves

Viernes

10



11

Lentejas guisadas a la hortelana

Huevos revueltos con ensalada de lechuga y zanahoria

Pan y fruta de temporada

12

Tallarines salteados al ajillo

Fogonero a la andaluza con menestra rehogada

Pan y fruta de temporada

13

Arroz caldoso con verduras

Ragout de pavo en salsa con salteado con verduras

Pan integral y fruta de temporada

14

Sopa de fideos ecológicos

Cocido madrileño completo (garbanzos, zanahoria, ternera y chorizo)

Pan y fruta de temporada

17

Paella valenciana

Merluza en salsa blanca con ensalada variada

Pan y yogur

18

Judías pintas guisadas con verduras ecológicas

Tortilla francesa con jamón y ensalada de lechuga y zanahoria

Pan y fruta de temporada

19

Crema de verduras tricolor (coliflor, zanahoria y patata)

Albóndigas de ternera a la jardinera con cuscús

Pan y fruta de temporada

20

Espirales con salsa napolitana

Abadejo a la madrileña con salteado de verduras

Pan integral y fruta de temporada

21

Guiso de patatas con salmón

Muslitos de pollo en salsa de tomate casera y verduras asadas

Pan y fruta de temporada

24

Arroz con salsa de tomate y jardinera de verduras

Filete de rape en salsa con ensalada de tomate y aceitunas

Pan y yogur

25

Sopa de fideos ecológicos

Cocido madrileño completo (garbanzos, zanahoria, ternera y chorizo)

Pan y fruta de temporada

26

Brócoli a la bilbaína (ajo y pimentón)

Carrilladas en salsa de zanahoria con arroz integral salteado

Pan y fruta de temporada

27

Lentejas ecológicas estofadas con zanahoria

Huevo revuelto con queso y ensalada

Pan integral y fruta de temporada

28

Ensalada Griega (Lechuga, tomate, aceituna negra, queso)

Mussaka (patata, berenjena, carne picada, tomate, leche, harina y mantequilla)

Pan y fruta de temporada

JORNADA GASTRONÓMICA



Según se establece en el reglamento UE 1169/2011 (Información alimentaria) se deberá informar sobre los posibles alérgenos presentes en los alimentos elaborados.

Hostur
Celeberridades y Turismo



Leche como complemento al menú todos los días.

La fruta indicada puede variar si el punto de maduración no es adecuado para su consumo.

NOVIEMBRE 2025

Lunes



17 Paella valenciana (no judías verdes)

Merluza en salsa blanca con ensalada variada

Pan y yogur natural

24 Arroz con salsa de tomate y jardinera de verduras (no judías verdes)

Filete de rape en salsa con ensalada de tomate y aceitunas

Pan y yogur natural

Martes

4 Puré de calabaza

Pastel de carne con ensalada de lechuga y remolacha

Pan y yogur natural

11 Lentejas guisadas a la hortelana (no judías verdes)

Huevos revueltos con ensalada de lechuga y zanahoria

Pan y yogur natural

18 Judías pintas guisadas con verduras ecológicas

Tortilla francesa con jamón y ensalada de lechuga y zanahoria

Pan y yogur natural

25 Sopa de fideos ecológicos

Cocido madrileño completo (garbanzos, zanahoria, ternera y chorizo)

Pan y yogur natural

Miércoles

5 Sopa de ave con caracolas

Tortilla de patata con ensalada de lechuga y maíz

Pan y yogur natural

12 Tallarines salteados al ajillo

Fogonero a la andaluza con verduras asadas (no judías verdes)

Pan y yogur natural

19 Crema de verduras tricolor (coliflor, zanahoria y patata)

Albóndigas de ternera a la jardinera (no judías verdes) con cuscús

Pan y yogur natural

26 Brócoli a la bilbaína (ajo y pimentón)

Carrilladas en salsa de zanahoria con arroz integral salteado

Pan y yogur natural

Jueves

6 Judías verdes salteadas al estilo provenzal con cebolla

Pollo al curry con arroz

Pan y yogur natural

13 Arroz caldoso con verduras

Ragout de pavo en salsa con salteado con verduras

Pan y yogur natural

20 Espirales con salsa napolitana

Abadejo a la madrileña con salteado de verduras

Pan y yogur natural

27 Lentejas ecológicas estofadas con zanahoria

Huevo revuelto con queso y ensalada

Pan y yogur natural

Viernes

7 Cazuela hortelana con arroz (arroz, zanahoria, cebolla, pimiento rojo y verde)

Abadejo empanado con zanahoria baby salteada

Pan y yogur natural

14 Sopa de fideos ecológicos

Cocido madrileño completo (garbanzos, zanahoria, ternera y chorizo)

Pan y yogur natural

21 Guiso de patatas con verduras (no judías verdes)

Muslitos de pollo en salsa de tomate casera y verduras asadas

Pan y yogur natural

28 Ensalada Griega (Lechuga, tomate, aceituna negra, queso)

Mussaka (patata, berenjena, carne picada, tomate, leche, harina y mantequilla)

Pan y yogur natural



Según se establece en el reglamento UE 1169/2011 (Información alimentaria) se deberá informar sobre los posibles alérgenos presentes en los alimentos elaborados.

Hostur
Celeberridades y Turismo



Leche como complemento al menú todos los días.

La fruta indicada puede variar si el punto de maduración no es adecuado para su consumo.

NOVIEMBRE 2025

Lunes

MENÚ SIN GLUTEN

Martes

Miércoles

Jueves

Viernes

4 Puré de calabaza

Pastel de pescado (SG) con ensalada de lechuga y remolacha

Pan (SG) y yogur

5 Sopa de ave con caracolas (SG)

Tortilla de patata con ensalada de lechuga y maíz

Pan (SG) y fruta de temporada

6 Judías verdes salteadas al estilo provenzal con cebolla

Pollo en salsa de verduras con arroz

Pan (SG) y fruta de temporada

7 Alubias blancas ecológicas estofadas

Abadejo empanado (SG) con zanahoria baby salteada

Pan (SG) y fruta de temporada

10



11 Patatas guisadas con verduras

Huevos revueltos con ensalada de lechuga y zanahoria

Pan (SG) y fruta de temporada

12 Tallarines (SG) salteados al ajillo

Fogonero a la andaluza (SG) con menestra rehogada

Pan (SG) y fruta de temporada

13 Arroz caldoso con verduras

Ragout de pavo en salsa con salteado con verduras

Pan (SG) y fruta de temporada

14 Sopa de fideos (SG)

Cocido madrileño completo (garbanzos, zanahoria, ternera y chorizo)

Pan (SG) y fruta de temporada

17 Paella valenciana

Merluza en salsa blanca con ensalada variada

Pan (SG) y yogur

18 Judías pintas guisadas con verduras ecológicas

Tortilla francesa con jamón y ensalada de lechuga y zanahoria

Pan (SG) y fruta de temporada

19 Crema de verduras tricolor (coliflor, zanahoria y patata)

Albóndigas de pollo (SG) a la jardinera con arroz basmati

Pan (SG) y fruta de temporada

20 Espirales (SG) con salsa napolitana

Abadejo a la madrileña (SG) con salteado de verduras

Pan (SG) y fruta de temporada

21 Guiso de patatas con salmón

Muslitos de pollo en salsa de tomate casera y verduras asadas

Pan (SG) y fruta de temporada

24 Arroz con salsa de tomate y jardinera de verduras

Filete de rape en salsa (SG) con ensalada de tomate y aceitunas

Pan (SG) y yogur

25 Sopa de fideos (SG)

Cocido madrileño completo (garbanzos, zanahoria, ternera y chorizo)

Pan (SG) y fruta de temporada

26 Brócoli a la bilbaína (ajo y pimentón)

Carrilladas en salsa de zanahoria con arroz integral salteado

Pan (SG) y fruta de temporada

27 Patatas guisadas con zanahoria

Huevo revuelto con queso y ensalada

Pan (SG) y fruta de temporada

28 Ensalada Griega (Lechuga, tomate, aceituna negra, queso)

Pastel de carne (SG)

Pan (SG) y fruta de temporada

JORNADA GASTRONÓMICA



Según se establece en el reglamento UE 1169/2011 (Información alimentaria) se deberá informar sobre los posibles alérgenos presentes en los alimentos elaborados.

Hostur
Celeberridades y Turismo



Leche como complemento al menú todos los días.

La fruta indicada puede variar si el punto de maduración no es adecuado para su consumo.

NOVIEMBRE 2025

Lunes

MENÚ SIN LACTOSA

Martes

Miércoles

Jueves

Viernes

4 Puré de calabaza

Pastel de pescado (SL) con ensalada de lechuga y remolacha

Pan y yogur (SL)

5 Sopa de ave con caracolas

Tortilla de patata con ensalada de lechuga y maíz

Pan y fruta de temporada

6 Judías verdes salteadas al estilo provenzal con cebolla

Integral Pollo al curry con arroz

Pan integral y fruta de temporada

7 Alubias blancas ecológicas estofadas

Abadejo empanado con zanahoria baby salteada

Pan y fruta de temporada



10

11 Lentejas guisadas a la hortelana

Huevos revueltos con ensalada de lechuga y zanahoria

Pan y fruta de temporada

12 Tallarines salteados al ajillo

Fogonero a la andaluza con menestra rehogada

Pan y fruta de temporada

13 Arroz caldoso con verduras

Integral Ragout de pavo en salsa con salteado con verduras

Pan integral y fruta de temporada

14 Sopa de fideos ecológicos

Garbanzos, ternera, zanahoria, patata

Pan y fruta de temporada

17 Paella valenciana

Merluza en salsa de verduras con ensalada variada

Pan y yogur (SL)

18 Judías pintas guisadas con verduras ecológicas

Tortilla francesa y ensalada de lechuga y zanahoria

Pan y fruta de temporada

19 Crema de verduras tricolor (coliflor, zanahoria y patata)

Albóndigas de pollo (SL) a la jardinera con cuscús

Pan y fruta de temporada

20 Espirales con salsa napolitana

Integral Abadejo a la madrileña con salteado de verduras

Pan integral y fruta de temporada

21 Guiso de patatas con salmón

Muslitos de pollo en salsa de tomate casera y verduras asadas

Pan y fruta de temporada

24 Arroz con salsa de tomate y jardinera de verduras

Filete de rape en salsa con ensalada de tomate y aceitunas

Pan y yogur (SL)

25 Sopa de fideos ecológicos

Garbanzos, ternera, zanahoria, patata

Pan y fruta de temporada

26 Brócoli a la bilbaína (ajo y pimentón)

Carrilladas en salsa de zanahoria con arroz integral salteado

Pan y fruta de temporada

27 Lentejas ecológicas estofadas con zanahoria

Integral Huevo revuelto y ensalada

Pan integral y fruta de temporada

28 Ensalada Griega (Lechuga, tomate y aceituna negra)

Pastel de carne (SL)

Pan y fruta de temporada

JORNADA GASTRONÓMICA



Según se establece en el reglamento UE 1169/2011 (Información alimentaria) se deberá informar sobre los posibles alérgenos presentes en los alimentos elaborados.

Hostur
Celeberridades y Turismo



Leche como complemento al menú todos los días.

La fruta indicada puede variar si el punto de maduración no es adecuado para su consumo.

NOVIEMBRE 2025

Lunes

MENÚ SIN PROTEÍNA DE LA LECHE DE VACA

Martes

Miércoles

Jueves

Viernes

4 Puré de calabaza

Pastel de pescado (bebida de soja)
con ensalada de lechuga y remolacha

Pan y yogur vegetal

5 Sopa de ave con caracolas (no caldo
de carne)

Tortilla de patata con ensalada de
lechuga y maíz

Pan y fruta de temporada

6 Judías verdes salteadas al estilo
provenzal con cebolla

Integral Pollo al curry con arroz

Pan integral y fruta de temporada

7 Alubias blancas ecológicas estofadas

Abadejo empanado con zanahoria
baby salteada

Pan y fruta de temporada



10

11 Lentejas guisadas a la hortelana

Huevos revueltos con ensalada de
lechuga y zanahoria

Pan y fruta de temporada

12 Tallarines salteados al ajillo

Fogonero a la andaluza con menestra
rehogada

Pan y fruta de temporada

13 Arroz caldoso con verduras

Integral Ragout de pavo en salsa con
salteado con verduras

Pan integral y fruta de temporada

14 Sopa de fideos ecológicos (con caldo
vegetal)

Garbanzos, zanahoria, pollo, patata

Pan y fruta de temporada

17 Paella valenciana

Merluza en salsa de verduras con
ensalada variada

Pan y yogur vegetal

18 Judías pintas guisadas con verduras
ecológicas

Tortilla francesa y ensalada de
lechuga y zanahoria

Pan y fruta de temporada

19 Crema de verduras tricolor (coliflor,
zanahoria y patata)

Albóndigas de pollo (SL) a la jardinera
con cuscús

Pan y fruta de temporada

20 Espirales con salsa napolitana

Integral Abadejo a la madrileña con salteado
de verduras

Pan integral y fruta de temporada

21 Guiso de patatas con salmón

Muslitos de pollo en salsa de tomate
casera y verduras asadas

Pan y fruta de temporada

24 Arroz con salsa de tomate y jardinera
de verduras

Filete de rape en salsa con
ensalada de tomate y aceitunas

Pan y yogur vegetal

25 Sopa de fideos ecológicos (con caldo
vegetal)

Garbanzos, zanahoria, pollo, patata

Pan y fruta de temporada

26 Brócoli a la bilbaína (ajo y pimentón)

Pollo en salsa de zanahoria con arroz
integral salteado

Pan y fruta de temporada

27 Lentejas ecológicas estofadas con
zanahoria

Integral Huevo revuelto y ensalada

Pan integral y fruta de temporada

28 Ensalada Griega (Lechuga, tomate y
aceituna negra)

Pastel de pollo (bebida de soja)

Pan y fruta de temporada

JORNADA GASTRONÓMICA



Según se establece en el
reglamento UE 1169/2011
(Información alimentaria)
se deberá informar sobre
los posibles alérgenos
presentes en los
alimentos elaborados.

Hostur
Celebidades y Turismo



Leche como complemento
al menú todos los días.

La fruta indicada puede variar si
el punto de maduración no es
adecuado para su consumo.

NOVIEMBRE 2025

Lunes

MENÚ DIABÉTICO

Martes

Miércoles

Jueves

Viernes

4 Salteado de calabaza y zanahoria

Pastel de pescado con ensalada de lechuga y remolacha

Pan y yogur natural

5 Sopa de ave con caracolas

Tortilla francesa con ensalada de lechuga y maíz

Pan y fruta de temporada

6 Judías verdes salteadas al estilo provenzal con cebolla

Pollo al curry con arroz

Pan integral y fruta de temporada

7 Alubias blancas ecológicas estofadas

Abadejo al horno con zanahoria baby salteada

Pan y fruta de temporada

10



11 Lentejas guisadas a la hortelana

Huevos revueltos con ensalada de lechuga y zanahoria

Pan y fruta de temporada

12 Tallarines salteados al ajillo

Fogonero al horno con menestra rehogada

Pan y fruta de temporada

13 Arroz caldoso con verduras

Ragout de pavo asado con salteado con verduras

Pan integral y fruta de temporada

14 Sopa de fideos ecológicos

Garbanzos, ternera y zanahoria

Pan y fruta de temporada

17 Paella valenciana

Merluza en salsa de verduras con ensalada variada

Pan y yogur natural

18 Judías pintas guisadas con verduras ecológicas

Tortilla francesa con jamón y ensalada de lechuga y zanahoria

Pan y fruta de temporada

19 Crema de verduras tricolor (coliflor, zanahoria y patata)

Albóndigas de ternera a la jardinera con calabacín salteado

Pan y fruta de temporada

20 Espirales con salsa napolitana

Abadejo a la madrileña con salteado de verduras

Pan integral y fruta de temporada

21 Guiso de patatas con salmón

Muslitos de pollo en salsa de tomate casera y verduras asadas

Pan y fruta de temporada

24 Arroz con salsa de tomate y jardinera de verduras

Filete de rape al horno con ensalada de tomate y aceitunas

Pan y yogur natural

25 Sopa de fideos ecológicos

Garbanzos, ternera y zanahoria

Pan y fruta de temporada

26 Brócoli a la bilbaína (ajo y pimentón)

Carrilladas en salsa de zanahoria con arroz integral salteado

Pan y fruta de temporada

27 Lentejas ecológicas estofadas con zanahoria

Huevo revuelto con queso y ensalada

Pan integral y fruta de temporada

28 Ensalada Griega (Lechuga, tomate, aceituna negra, queso)

Pastel de patata y carne

Pan y fruta de temporada



Según se establece en el reglamento UE 1169/2011 (Información alimentaria) se deberá informar sobre los posibles alérgenos presentes en los alimentos elaborados.

Hostur
Celeberridades y Turismo



Leche como complemento al menú todos los días.

La fruta indicada puede variar si el punto de maduración no es adecuado para su consumo.

NOVIEMBRE 2025

Lunes

MENÚ HIPOCALÓRICO

Martes

Miércoles

Jueves

Viernes

4 Salteado de calabaza y zanahoria

Pastel de pescado con ensalada de lechuga y remolacha

Pan y yogur natural

5 Sopa de ave con caracolas

Tortilla francesa con ensalada de lechuga y maíz

Pan y fruta de temporada

6 Judías verdes salteadas al estilo provenzal con cebolla

Pollo al curry con arroz

Pan integral y fruta de temporada

7 Alubias blancas ecológicas estofadas

Abadejo al horno con zanahoria baby salteada

Pan y fruta de temporada

10



11 Lentejas guisadas a la hortelana

Huevos revueltos con ensalada de lechuga y zanahoria

Pan y fruta de temporada

12 Tallarines salteados al ajillo

Fogonero al horno con menestra rehogada

Pan y fruta de temporada

13 Arroz caldoso con verduras

Ragout de pavo asado con salteado con verduras

Pan integral y fruta de temporada

14 Sopa de fideos ecológicos

Garbanzos, ternera y zanahoria

Pan y fruta de temporada

17 Paella valenciana

Merluza en salsa de verduras con ensalada variada

Pan y yogur natural

18 Judías pintas guisadas con verduras ecológicas

Tortilla francesa y ensalada de lechuga y zanahoria

Pan y fruta de temporada

19 Crema de verduras tricolor (coliflor, zanahoria y patata)

Lomo de cerdo a la jardinera con calabacín salteado

Pan y fruta de temporada

20 Espirales al ajillo

Abadejo al horno con salteado de verduras

Pan integral y fruta de temporada

21 Guiso de patatas con salmón

Muslitos de pollo al horno y verduras asadas

Pan y fruta de temporada

24 Arroz con jardinera de verduras

Filete de rape al horno con ensalada de tomate y aceitunas

Pan y yogur natural

25 Sopa de fideos ecológicos

Garbanzos, ternera y zanahoria

Pan y fruta de temporada

26 Brócoli a la bilbaína (ajo y pimentón)

Pollo en salsa de zanahoria con arroz integral salteado

Pan y fruta de temporada

27 Lentejas ecológicas estofadas con zanahoria

Huevo revuelto y ensalada

Pan integral y fruta de temporada

28 Ensalada Griega (Lechuga, tomate y aceituna negra)

Pastel de patata y carne

Pan y fruta de temporada

JORNADA GASTRONÓMICA



Según se establece en el reglamento UE 1169/2011 (Información alimentaria) se deberá informar sobre los posibles alérgenos presentes en los alimentos elaborados.

Hostur
Celeberridades y Turismo



Leche como complemento al menú todos los días.

La fruta indicada puede variar si el punto de maduración no es adecuado para su consumo.

NOVIEMBRE 2025

Lunes

MENÚ SIN HUEVO

Martes

Miércoles

Jueves

Viernes

4 Puré de calabaza

Pastel de pescado (SH) con ensalada de lechuga y remolacha

Pan y yogur

5 Sopa de ave con caracolas (SH)

Cinta de lomo con ensalada de lechuga y maíz

Pan y fruta de temporada

6 Judías verdes salteadas al estilo provenzal con cebolla

Pollo al curry con arroz

Pan y fruta de temporada

7 Alubias blancas ecológicas estofadas

Abadejo empanado (SH) con zanahoria baby salteada

Pan y fruta de temporada



11 Lentejas guisadas a la hortelana

Salchichas de pavo con ensalada de lechuga y zanahoria

Pan y fruta de temporada

12 Tallarines (SH) salteados al ajillo

Fogonero a la andaluza (SH) con menestra rehogada

Pan y fruta de temporada

13 Arroz caldoso con verduras

Ragout de pavo en salsa con salteado con verduras

Pan y fruta de temporada

14 Sopa de fideos (SH)

Cocido madrileño completo (garbanzos, zanahoria, ternera y chorizo)

Pan y fruta de temporada

17 Paella valenciana

Merluza en salsa blanca con ensalada variada

Pan y yogur

18 Judías pintas guisadas con verduras ecológicas

Lomo de cerdo al horno y ensalada de lechuga y zanahoria

Pan y fruta de temporada

19 Crema de verduras tricolor (coliflor, zanahoria y patata)

Albóndigas de ternera a la jardinera con cuscús

Pan y fruta de temporada

20 Espirales (SH) con salsa napolitana

Abadejo a la madrileña (SH) con salteado de verduras

Pan y fruta de temporada

21 Guiso de patatas con salmón

Muslitos de pollo en salsa de tomate casera y verduras asadas

Pan y fruta de temporada

24 Arroz con salsa de tomate y jardinera de verduras

Filete de rape en salsa con ensalada de tomate y aceitunas

Pan y yogur

25 Sopa de fideos (SH)

Cocido madrileño completo (garbanzos, zanahoria, ternera y chorizo)

Pan y fruta de temporada

26 Brócoli a la bilbaína (ajo y pimentón)

Carrilladas en salsa de zanahoria con arroz integral salteado

Pan y fruta de temporada

27 Lentejas ecológicas estofadas con zanahoria

Pavo asado en salsa y ensalada

Pan y fruta de temporada

28 Ensalada Griega (Lechuga, tomate, aceituna negra)

Pastel de carne (SH)

Pan y fruta de temporada

JORNADA GASTRONÓMICA



Según se establece en el reglamento UE 1169/2011 (Información alimentaria) se deberá informar sobre los posibles alérgenos presentes en los alimentos elaborados.

Hostur
Celeberridades y Turismo



Leche como complemento al menú todos los días.

La fruta indicada puede variar si el punto de maduración no es adecuado para su consumo.

NOVIEMBRE 2025

Lunes



10

17 Paella valenciana

Merluza en salsa blanca con ensalada variada

Pan y yogur natural, plátano o fresa

24 Arroz con salsa de tomate y jardinera de verduras

Filete de rape en salsa con ensalada de tomate y aceitunas

Pan y yogur natural, plátano o fresa

Martes

4 Puré de calabaza

Pastel de pescado (SH) con ensalada de lechuga y remolacha

Pan y yogur natural, plátano o fresa

11 Lentejas guisadas a la hortelana

Salchichas de pavo con ensalada de lechuga y zanahoria

Pan y fruta de temporada (no kiwi)

18 Judías pintas guisadas con verduras ecológicas

Lomo de cerdo al horno y ensalada de lechuga y zanahoria

Pan y fruta de temporada (no kiwi)

25 Sopa de fideos (SH)

Cocido madrileño completo (garbanzos, zanahoria, ternera y chorizo)

Pan y fruta de temporada (no kiwi)

Miércoles

5 Sopa de ave con caracolas (SH)

Cinta de lomo con ensalada de lechuga y maíz

Pan y fruta de temporada (no kiwi)

12 Tallarines (SH) salteados al ajillo

Fogonero a la andaluza (SH) con menestra rehogada

Pan y fruta de temporada (no kiwi)

19 Crema de verduras tricolor (coliflor, zanahoria y patata)

Albóndigas de ternera a la jardinera con cuscús

Pan y fruta de temporada (no kiwi)

26 Brócoli a la bilbaína (ajo y pimentón)

Carrilladas en salsa de zanahoria con arroz integral salteado

Pan y fruta de temporada (no kiwi)

Jueves

6 Judías verdes salteadas al estilo provenzal con cebolla

Pollo al curry con arroz

Pan y fruta de temporada (no kiwi)

13 Arroz caldoso con verduras

Ragout de pavo en salsa con salteado con verduras

Pan y fruta de temporada (no kiwi)

20 Espirales (SH) con salsa napolitana

Abadejo a la madrileña (SH) con salteado de verduras

Pan y fruta de temporada (no kiwi)

27 Lentejas ecológicas estofadas con zanahoria

Pavo asado en salsa y ensalada

Pan y fruta de temporada (no kiwi)

Viernes

7 Alubias blancas ecológicas estofadas

Abadejo empanado (SH) con zanahoria baby salteada

Pan y fruta de temporada (no kiwi)

14 Sopa de fideos (SH)

Cocido madrileño completo (garbanzos, zanahoria, ternera y chorizo)

Pan y fruta de temporada (no kiwi)

21 Guiso de patatas con salmón

Muslitos de pollo en salsa de tomate casera y verduras asadas

Pan y fruta de temporada (no kiwi)

28 Ensalada Griega (Lechuga, tomate, aceituna negra)

Pastel de carne (SH)

Pan y fruta de temporada (no kiwi)

JORNADA GASTRONÓMICA



Según se establece en el reglamento UE 1169/2011 (Información alimentaria) se deberá informar sobre los posibles alérgenos presentes en los alimentos elaborados.

Hostur
Celeberridades y Turismo



Leche como complemento al menú todos los días.

La fruta indicada puede variar si el punto de maduración no es adecuado para su consumo.

NOVIEMBRE 2025

Lunes

MENÚ SIN LEGUMBRES, SIN CÍTRICOS

Martes

Miércoles

Jueves

Viernes

10



11

Patatas guisadas con verduras (no tomate) (no brócoli)

Huevos revueltos con ensalada de lechuga y zanahoria

Pan y fruta de temporada (no kiwi) (no naranja) (no mandarina)

12

Tallarines (SLG) salteados al ajillo

Fogonero a la andaluza con verduras asadas (no tomate) (no brócoli)

Pan y fruta de temporada (no kiwi) (no naranja) (no mandarina)

13

Arroz caldoso con verduras (no tomate) (no brócoli)

Ragout de pavo en salsa con salteado con verduras

Pan integral y fruta de temporada (no kiwi) (no naranja) (no mandarina)

14

Sopa de fideos (SLG)

Ternera, zanahoria y patata

Pan y fruta de temporada (no kiwi) (no naranja) (no mandarina)

17

Paella valenciana (no tomate) (no brócoli)

Merluza en salsa blanca con ensalada variada (no tomate)

Pan y yogur natural o plátano

18

Asado de verduras ecológicas (no tomate) (no brócoli)

Tortilla francesa con ensalada de lechuga y zanahoria

Pan y fruta de temporada (no kiwi) (no naranja) (no mandarina)

19

Crema de verduras tricolor (coliflor, zanahoria y patata)

Albóndigas de ternera a la jardinera (no tomate) con cuscús

Pan y fruta de temporada (no kiwi) (no naranja) (no mandarina)

20

Espirales (SLG) al ajillo

Abadejo a la madrileña con salteado de verduras (no tomate) (no brócoli)

Pan integral y fruta de temporada (no kiwi) (no naranja) (no mandarina)

21

Guiso de patatas con salmón (no tomate)

Muslitos de pollo al horno y verduras asadas (no tomate) (no brócoli)

Pan y fruta de temporada (no kiwi) (no naranja) (no mandarina)

24

Arroz con jardinera de verduras (no tomate)

Filete de rape en salsa con ensalada verde (lechuga y olivas)

Pan y yogur natural o plátano

25

Sopa de fideos (SLG)

Ternera, zanahoria y patata

Pan y fruta de temporada (no kiwi) (no naranja) (no mandarina)

26

Coliflor a la bilbaína (ajo y pimentón)

Carrilladas en salsa de zanahoria (no tomate) con arroz integral salteado

Pan y fruta de temporada (no kiwi) (no naranja) (no mandarina)

27

Patatas guisadas con zanahoria (no tomate)

Huevo revuelto con queso y ensalada (no tomate)

Pan integral y fruta de temporada (no kiwi) (no naranja) (no mandarina)

28

Ensalada Griega (Lechuga, aceituna negra y queso)

Pastel de carne (SLG) (no tomate)

Pan y fruta de temporada (no kiwi) (no naranja) (no mandarina)

JORNADA GASTRONÓMICA



Según se establece en el reglamento UE 1169/2011 (Información alimentaria) se deberá informar sobre los posibles alérgenos presentes en los alimentos elaborados.

Hostur
Celeberridades y Turismo



Leche como complemento al menú todos los días.

La fruta indicada puede variar si el punto de maduración no es adecuado para su consumo.

NOVIEMBRE 2025

Lunes



17 Paella valenciana (no tomate)

Merluza en salsa blanca con ensalada variada (no tomate)

Pan y yogur natural o plátano

24 Arroz con jardinera de verduras (no tomate)

Filete de rape en salsa con ensalada verde (lechuga y olivas)

Pan y yogur natural o plátano

Martes

4 Puré de calabaza

Pastel de pescado (SLG) con ensalada de lechuga y remolacha

Pan y yogur natural o plátano

11 Patatas guisadas con verduras (no tomate)

Huevos revueltos con ensalada de lechuga y zanahoria

Pan y fruta de temporada (no kiwi, melón, mandarina, naranja, melocotón, albaricoque, ciruela, piña)

18 Asado de verduras ecológicas (no tomate)

Tortilla francesa con ensalada de lechuga y zanahoria

Pan y fruta de temporada (no kiwi, melón, mandarina, naranja, melocotón, albaricoque, ciruela, piña)

25 Sopa de fideos (SLG)

Ternera, zanahoria y patata

Pan y fruta de temporada (no kiwi, melón, mandarina, naranja, melocotón, albaricoque, ciruela, piña)

Miércoles

5 Sopa de ave con caracolas (SLG)

Tortilla de patata con ensalada de lechuga y maíz

Pan y fruta de temporada (no kiwi, melón, mandarina, naranja, melocotón, albaricoque, ciruela, piña)

12 Tallarines (SLG) salteados al ajillo

Fogonero a la andaluza con verduras asadas (no tomate) (no brócoli)

Pan y fruta de temporada (no kiwi, melón, mandarina, naranja, melocotón, albaricoque, ciruela, piña)

19 Crema de verduras tricolor (coliflor, zanahoria y patata)

Albóndigas de ternera a la jardinera (no tomate) con cuscús

Pan y fruta de temporada (no kiwi, melón, mandarina, naranja, melocotón, albaricoque, ciruela, piña)

26 Brócoli a la bilbaína (ajo y pimentón)

Carrilladas en salsa de zanahoria (no tomate) con arroz integral salteado

Pan y fruta de temporada (no kiwi, melón, mandarina, naranja, melocotón, albaricoque, ciruela, piña)

Jueves

6 Verduras salteadas al estilo provenzal (no tomate)

Pollo al curry con arroz

Pan integral y fruta de temporada (no kiwi, melón, mandarina, naranja, melocotón, albaricoque, ciruela, piña)

13 Arroz caldoso con verduras (no tomate)

Ragout de pavo en salsa con salteado con verduras

Pan integral y fruta de temporada (no kiwi, melón, mandarina, naranja, melocotón, albaricoque, ciruela, piña)

20 Espirales (SLG) al ajillo

Abadejo a la madrileña con salteado de verduras (no tomate)

Pan integral y fruta de temporada (no kiwi, melón, mandarina, naranja, melocotón, albaricoque, ciruela, piña)

27 Patatas guisadas con zanahoria (no tomate)

Huevo revuelto con queso y ensalada (no tomate)

Pan integral y fruta de temporada (no kiwi, melón, mandarina, naranja, melocotón, albaricoque, ciruela, piña)

Viernes

7 Cazuela hortelana con arroz (arroz, zanahoria, cebolla, pimiento rojo y verde) (no tomate)

Abadejo empanado con zanahoria baby salteada

Pan y fruta de temporada (no kiwi, melón, mandarina, naranja, piña, melocotón, albaricoque, ciruela)

14 Sopa de fideos (SLG)

Ternera, zanahoria y patata

Pan y fruta de temporada (no kiwi, melón, mandarina, naranja, piña, melocotón, albaricoque, ciruela)

21 Guiso de patatas con verduras (no tomate)

Muslitos de pollo al horno y verduras asadas (no tomate)

Pan y fruta de temporada (no kiwi, melón, mandarina, naranja, piña, melocotón, albaricoque, ciruela)

28 Ensalada Griega (Lechuga, aceituna negra y queso)

Pastel de carne (SLG) (no tomate)

Pan y fruta de temporada (no kiwi, melón, mandarina, naranja, piña, melocotón, albaricoque, ciruela)

JORNADA GASTRONÓMICA



Según se establece en el reglamento UE 1169/2011 (Información alimentaria) se deberá informar sobre los posibles alérgenos presentes en los alimentos elaborados.

Hostur
Celeberridades y Turismo



Leche como complemento al menú todos los días.

La fruta indicada puede variar si el punto de maduración no es adecuado para su consumo.

NOVIEMBRE 2025

Lunes

MENÚ SIN MARISCO

Martes

Miércoles

Jueves

Viernes

4 Puré de calabaza

Pastel de carne con ensalada de lechuga y remolacha

Pan y yogur

5 Sopa de ave con caracolas

Tortilla de patata con ensalada de lechuga y maíz

Pan y fruta de temporada

6 Judías verdes salteadas al estilo provenzal con cebolla

Pollo al curry con arroz

Pan integral y fruta de temporada

7 Alubias blancas ecológicas estofadas

Tiras de lomo de cerdo empanadas con zanahoria baby salteada

Pan y fruta de temporada

10



11 Lentejas guisadas a la hortelana

Huevos revueltos con ensalada de lechuga y zanahoria

Pan y fruta de temporada

12 Tallarines salteados al ajillo

Tiras de pollo rebozadas con menestra rehogada

Pan y fruta de temporada

13 Arroz caldoso con verduras

Ragout de pavo en salsa con salteado con verduras

Pan integral y fruta de temporada

14 Sopa de fideos ecológicos

Cocido madrileño completo (garbanzos, zanahoria, ternera y chorizo)

Pan y fruta de temporada

17 Paella valenciana

Pollo al horno en salsa de verduras con ensalada variada

Pan y yogur

18 Judías pintas guisadas con verduras ecológicas

Tortilla francesa con jamón y ensalada de lechuga y zanahoria

Pan y fruta de temporada

19 Crema de verduras tricolor (coliflor, zanahoria y patata)

Albóndigas de ternera a la jardinera con cuscús

Pan y fruta de temporada

20 Espirales con salsa napolitana

Pavo asado con salteado de verduras

Pan integral y fruta de temporada

21 Guiso de patatas con verduras

Muslitos de pollo en salsa de tomate casera y verduras asadas

Pan y fruta de temporada

24 Arroz con salsa de tomate y jardinera de verduras

Tortilla francesa con ensalada de tomate y aceitunas

Pan y yogur

25 Sopa de fideos ecológicos

Cocido madrileño completo (garbanzos, zanahoria, ternera y chorizo)

Pan y fruta de temporada

26 Brócoli a la bilbaína (ajo y pimentón)

Carrilladas en salsa de zanahoria con arroz integral salteado

Pan y fruta de temporada

27 Lentejas ecológicas estofadas con zanahoria

Huevo revuelto con queso y ensalada

Pan integral y fruta de temporada

28 Ensalada Griega (Lechuga, tomate, aceituna negra, queso)

Mussaka (patata, berenjena, carne picada, tomate, leche, harina y mantequilla)

Pan y fruta de temporada

JORNADA GASTRONÓMICA



Según se establece en el reglamento UE 1169/2011 (Información alimentaria) se deberá informar sobre los posibles alérgenos presentes en los alimentos elaborados.

Hostur
Celeberridades y Turismo



Leche como complemento al menú todos los días.

La fruta indicada puede variar si el punto de maduración no es adecuado para su consumo.

NOVIEMBRE 2025

Lunes



Martes

Miércoles

Jueves

Viernes

4 Puré de calabaza

Canelones de atún gratinados con ensalada de lechuga y remolacha

Pan y yogur

5 Sopa de ave con caracolas

Tortilla de patata con ensalada de lechuga y maíz

Pan y fruta de temporada

6 Judías verdes salteadas al estilo provenzal con cebolla

Integral Pollo al curry con arroz

Pan integral y fruta de temporada

7 Alubias blancas ecológicas estofadas

Abadejo empanado con zanahoria baby salteada

Pan y fruta de temporada

11 Lentejas guisadas a la hortelana

Huevos revueltos con ensalada de lechuga y zanahoria

Pan y fruta de temporada

12 Tallarines salteados al ajillo

Fogonero a la andaluza con menestra rehogada

Pan y fruta de temporada

13 Arroz caldoso con verduras

Integral Ragout de pavo en salsa con salteado con verduras

Pan integral y fruta de temporada

14 Sopa de fideos ecológicos

Cocido madrileño completo (garbanzos, zanahoria, ternera y chorizo)

Pan y fruta de temporada

17 Paella valenciana

Merluza en salsa blanca con ensalada variada

Pan y yogur

18 Judías pintas guisadas con verduras ecológicas

Tortilla francesa con jamón y ensalada de lechuga y zanahoria

Pan y fruta de temporada

19 Crema de verduras tricolor (coliflor, zanahoria y patata)

Albóndigas de ternera a la jardinera con cuscús

Pan y fruta de temporada

20 Espirales con salsa napolitana

Integral Abadejo a la madrileña con salteado de verduras

Pan integral y fruta de temporada

21 Guiso de patatas con salmón

Muslitos de pollo en salsa de tomate casera y verduras asadas

Pan y fruta de temporada

24 Arroz con salsa de tomate y jardinera de verduras

Filete de rape en salsa con ensalada de tomate y aceitunas

Pan y yogur

25 Sopa de fideos ecológicos

Cocido madrileño completo (garbanzos, zanahoria, ternera y chorizo)

Pan y fruta de temporada

26 Brócoli a la bilbaína (ajo y pimentón)

Carrilladas en salsa de zanahoria con arroz integral salteado

Pan y fruta de temporada

27 Lentejas ecológicas estofadas con zanahoria

Integral Huevo revuelto con queso y ensalada

Pan integral y fruta de temporada

28 Ensalada Griega (Lechuga, tomate, aceituna negra, queso)

Mussaka (patata, berenjena, carne picada, tomate, leche, harina y mantequilla)

Pan y fruta de temporada

JORNADA GASTRONÓMICA



Según se establece en el reglamento UE 1169/2011 (Información alimentaria) se deberá informar sobre los posibles alérgenos presentes en los alimentos elaborados.

Hostur
Celeberridades y Turismo



Leche como complemento al menú todos los días.

La fruta indicada puede variar si el punto de maduración no es adecuado para su consumo.

NOVIEMBRE 2025

Lunes

MENÚ SIN CERDO

Martes

Miércoles

Jueves

Viernes

4 Puré de calabaza

Canelones de atún gratinados con ensalada de lechuga y remolacha

Pan y yogur

5 Sopa de ave con caracolas (no caldo carne)

Tortilla de patata con ensalada de lechuga y maíz

Pan y fruta de temporada

6 Judías verdes salteadas al estilo provenzal con cebolla

Pollo al curry con arroz

Pan integral y fruta de temporada

7 Alubias blancas ecológicas estofadas

Abadejo empanado con zanahoria baby salteada

Pan y fruta de temporada

10



11 Lentejas guisadas a la hortelana

Huevos revueltos con ensalada de lechuga y zanahoria

Pan y fruta de temporada

12 Tallarines salteados al ajillo

Fogonero a la andaluza con menestra rehogada

Pan y fruta de temporada

13 Arroz caldoso con verduras

Ragout de pavo en salsa con salteado con verduras

Pan integral y fruta de temporada

14 Sopa de fideos ecológicos (con caldo vegetal)

Garbanzos, zanahoria, ternera, patata

Pan y fruta de temporada

17 Paella valenciana

Merluza en salsa blanca con ensalada variada

Pan y yogur

18 Judías pintas guisadas con verduras ecológicas

Tortilla francesa y ensalada de lechuga y zanahoria

Pan y fruta de temporada

19 Crema de verduras tricolor (coliflor, zanahoria y patata)

Albóndigas de ternera a la jardinera con cuscús

Pan y fruta de temporada

20 Espirales con salsa napolitana

Abadejo a la madrileña con salteado de verduras

Pan integral y fruta de temporada

21 Guiso de patatas con salmón

Muslitos de pollo en salsa de tomate casera y verduras asadas

Pan y fruta de temporada

24 Arroz con salsa de tomate y jardinera de verduras

Filete de rape en salsa con ensalada de tomate y aceitunas

Pan y yogur

25 Sopa de fideos ecológicos (con caldo vegetal)

Garbanzos, zanahoria, ternera, patata

Pan y fruta de temporada

26 Brócoli a la bilbaína (ajo y pimentón)

Pollo en salsa de zanahoria con arroz integral salteado

Pan y fruta de temporada

27 Lentejas ecológicas estofadas con zanahoria

Huevo revuelto con queso y ensalada

Pan integral y fruta de temporada

28 Ensalada Griega (Lechuga, tomate, aceituna negra, queso)

Pastel de pollo

Pan y fruta de temporada



Según se establece en el reglamento UE 1169/2011 (Información alimentaria) se deberá informar sobre los posibles alérgenos presentes en los alimentos elaborados.

Hostur
Celeberridades y Turismo



Leche como complemento al menú todos los días.

La fruta indicada puede variar si el punto de maduración no es adecuado para su consumo.

NOVIEMBRE 2025

Lunes

MENÚ SIN CERDO, SIN CACAHUETE, SIN FRUTOS SECOS

Martes

Miércoles

Jueves

Viernes

4 Puré de calabaza

Canelones de atún gratinados con ensalada de lechuga y remolacha

Pan y yogur

5 Sopa de ave con caracolas (no caldo carne)

Tortilla de patata con ensalada de lechuga y maíz

Pan y fruta de temporada

6 Judías verdes salteadas al estilo provenzal con cebolla

Pollo al curry con arroz

Pan integral y fruta de temporada

7 Alubias blancas ecológicas estofadas

Abadejo empanado con zanahoria baby salteada

Pan y fruta de temporada

10



11 Lentejas guisadas a la hortelana

Huevos revueltos con ensalada de lechuga y zanahoria

Pan y fruta de temporada

12 Tallarines salteados al ajillo

Fogonero a la andaluza con menestra rehogada

Pan y fruta de temporada

13 Arroz caldoso con verduras

Ragout de pavo en salsa con salteado con verduras

Pan integral y fruta de temporada

14 Sopa de fideos ecológicos (con caldo vegetal)

Garbanzos, zanahoria, ternera, patata

Pan y fruta de temporada

17 Paella valenciana

Merluza en salsa blanca con ensalada variada

Pan y yogur

18 Judías pintas guisadas con verduras ecológicas

Tortilla francesa y ensalada de lechuga y zanahoria

Pan y fruta de temporada

19 Crema de verduras tricolor (coliflor, zanahoria y patata)

Albóndigas de ternera a la jardinera con cuscús

Pan y fruta de temporada

20 Espirales con salsa napolitana

Abadejo a la madrileña con salteado de verduras

Pan integral y fruta de temporada

21 Guiso de patatas con salmón

Muslitos de pollo en salsa de tomate casera y verduras asadas

Pan y fruta de temporada

24 Arroz con salsa de tomate y jardinera de verduras

Filete de rape en salsa con ensalada de tomate y aceitunas

Pan y yogur

25 Sopa de fideos ecológicos (con caldo vegetal)

Garbanzos, zanahoria, ternera, patata

Pan y fruta de temporada

26 Brócoli a la bilbaína (ajo y pimentón)

Pollo en salsa de zanahoria con arroz integral salteado

Pan y fruta de temporada

27 Lentejas ecológicas estofadas con zanahoria

Huevo revuelto con queso y ensalada

Pan integral y fruta de temporada

28 Ensalada Griega (Lechuga, tomate, aceituna negra, queso)

Pastel de pollo

Pan y fruta de temporada

JORNADA GASTRONÓMICA



Según se establece en el reglamento UE 1169/2011 (Información alimentaria) se deberá informar sobre los posibles alérgenos presentes en los alimentos elaborados.

Hostur
Celeberridades y Turismo



Leche como complemento al menú todos los días.

La fruta indicada puede variar si el punto de maduración no es adecuado para su consumo.

NOVIEMBRE 2025

Lunes



Martes

Miércoles

Jueves

Viernes

MENÚ SIN CERDO, SIN CACAHUETE

2025 Lunes	4 Puré de calabaza Canelones de atún gratinados con ensalada de lechuga y remolacha Pan y yogur	5 Sopa de ave con caracolas (no caldo carne) Tortilla de patata con ensalada de lechuga y maíz Pan y fruta de temporada	6 Judías verdes salteadas al estilo provenzal con cebolla Pollo al curry con arroz Pan integral y fruta de temporada	7 Alubias blancas ecológicas estofadas Abadejo empanado con zanahoria baby salteada Pan y fruta de temporada
10 FIESTA	11 Lentejas guisadas a la hortelana Huevos revueltos con ensalada de lechuga y zanahoria Pan y fruta de temporada	12 Tallarines salteados al ajillo Fogonero a la andaluza con menestra rehogada Pan y fruta de temporada	13 Arroz caldoso con verduras Ragout de pavo en salsa con salteado con verduras Pan integral y fruta de temporada	14 Sopa de fideos ecológicos (con caldo vegetal) Garbanzos, zanahoria, ternera, patata Pan y fruta de temporada
17 Paella valenciana Merluza en salsa blanca con ensalada variada Pan y yogur	18 Judías pintas guisadas con verduras ecológicas Tortilla francesa y ensalada de lechuga y zanahoria Pan y fruta de temporada	19 Crema de verduras tricolor (coliflor, zanahoria y patata) Albóndigas de ternera a la jardinera con cuscús Pan y fruta de temporada	20 Espirales con salsa napolitana Abadejo a la madrileña con salteado de verduras Pan integral y fruta de temporada	21 Guiso de patatas con salmón Muslitos de pollo en salsa de tomate casera y verduras asadas Pan y fruta de temporada
24 Arroz con salsa de tomate y jardinera de verduras Filete de rape en salsa con ensalada de tomate y aceitunas Pan y yogur	25 Sopa de fideos ecológicos (con caldo vegetal) Garbanzos, zanahoria, ternera, patata Pan y fruta de temporada	26 Brócoli a la bilbaína (ajo y pimentón) Pollo en salsa de zanahoria con arroz integral salteado Pan y fruta de temporada	27 Lentejas ecológicas estofadas con zanahoria Huevo revuelto con queso y ensalada Pan integral y fruta de temporada	28 Ensalada Griega (Lechuga, tomate, aceituna negra, queso) Pastel de pollo Pan y fruta de temporada



Según se establece en el reglamento UE 1169/2011 (Información alimentaria) se deberá informar sobre los posibles alérgenos presentes en los alimentos elaborados.

Hostur
Celeberridades y Turismo



Leche como complemento al menú todos los días.

La fruta indicada puede variar si el punto de maduración no es adecuado para su consumo.

NOVIEMBRE 2025

Lunes

MENÚ SIN PIEL DE MELOCOTÓN

Martes

Miércoles

Jueves

Viernes

4 Puré de calabaza

Canelones de atún gratinados con ensalada de lechuga y remolacha

Pan y yogur natural, fresa o plátano

5 Sopa de ave con caracolas

Tortilla de patata con ensalada de lechuga y maíz

Pan y fruta de temporada (melocotón sin piel)

6 Judías verdes salteadas al estilo provenzal con cebolla

INTEGRAL Pollo al curry con arroz

Pan integral y fruta de temporada (melocotón sin piel)

7 Alubias blancas ecológicas estofadas

Abadejo empanado con zanahoria baby salteada

Pan y fruta de temporada (melocotón sin piel)



10

11 Lentejas guisadas a la hortelana

Huevos revueltos con ensalada de lechuga y zanahoria

Pan y fruta de temporada (melocotón sin piel)

12 Tallarines salteados al ajillo

Fogonero a la andaluza con menestra rehogada

Pan y fruta de temporada (melocotón sin piel)

13 Arroz caldoso con verduras

INTEGRAL Ragout de pavo en salsa con salteado con verduras

Pan integral y fruta de temporada (melocotón sin piel)

14 Sopa de fideos ecológicos

Cocido madrileño completo (garbanzos, zanahoria, ternera y chorizo)

Pan y fruta de temporada (melocotón sin piel)

17 Paella valenciana

Merluza en salsa blanca con ensalada variada

Pan y yogur natural, fresa o plátano

18 Judías pintas guisadas con verduras ecológicas

Tortilla francesa con jamón y ensalada de lechuga y zanahoria

Pan y fruta de temporada (melocotón sin piel)

19 Crema de verduras tricolor (coliflor, zanahoria y patata)

Albóndigas de ternera a la jardinera con cuscús

Pan y fruta de temporada (melocotón sin piel)

20 Espirales con salsa napolitana

INTEGRAL Abadejo a la madrileña con salteado de verduras

Pan integral y fruta de temporada (melocotón sin piel)

21 Guiso de patatas con salmón

Muslitos de pollo en salsa de tomate casera y verduras asadas

Pan y fruta de temporada (melocotón sin piel)

24 Arroz con salsa de tomate y jardinera de verduras

Filete de rape en salsa con ensalada de tomate y aceitunas

Pan y yogur natural, fresa o plátano

25 Sopa de fideos ecológicos

Cocido madrileño completo (garbanzos, zanahoria, ternera y chorizo)

Pan y fruta de temporada (melocotón sin piel)

26 Brócoli a la bilbaína (ajo y pimentón)

Carrilladas en salsa de zanahoria con arroz integral salteado

Pan y fruta de temporada (melocotón sin piel)

27 Lentejas ecológicas estofadas con zanahoria

INTEGRAL Huevo revuelto con queso y ensalada

Pan integral y fruta de temporada (melocotón sin piel)

28 Ensalada Griega (Lechuga, tomate, aceituna negra, queso)

Mussaka (patata, berenjena, carne picada, tomate, leche, harina y mantequilla)

Pan y fruta de temporada (melocotón sin piel)

JORNADA GASTRONÓMICA



Según se establece en el reglamento UE 1169/2011 (Información alimentaria) se deberá informar sobre los posibles alérgenos presentes en los alimentos elaborados.

Hostur
Celektividades y Turismo



Leche como complemento al menú todos los días.

La fruta indicada puede variar si el punto de maduración no es adecuado para su consumo.

NOVIEMBRE 2025

Lunes

MENÚ SIN PIEL DE MELOCOTÓN, SIN KIWI

Martes

Miércoles

Jueves

Viernes

10



11

Lentejas guisadas a la hortelana

Huevos revueltos con ensalada de lechuga y zanahoria

Pan y fruta de temporada (melocotón sin piel) (no kiwi)

12

Tallarines salteados al ajillo

Fogonero a la andaluza con menestra rehogada

Pan y fruta de temporada (melocotón sin piel) (no kiwi)

13

Arroz caldoso con verduras

Ragout de pavo en salsa con salteado con verduras

Pan integral y fruta de temporada (melocotón sin piel) (no kiwi)

14

Sopa de fideos ecológicos

Cocido madrileño completo (garbanzos, zanahoria, ternera y chorizo)

Pan y fruta de temporada (melocotón sin piel) (no kiwi)

17

Paella valenciana

Merluza en salsa blanca con ensalada variada

Pan y yogur natural, fresa o plátano

18

Judías pintas guisadas con verduras ecológicas

Tortilla francesa con jamón y ensalada de lechuga y zanahoria

Pan y fruta de temporada (melocotón sin piel) (no kiwi)

19

Crema de verduras tricolor (coliflor, zanahoria y patata)

Albóndigas de ternera a la jardinera con cuscús

Pan y fruta de temporada (melocotón sin piel) (no kiwi)

20

Espirales con salsa napolitana

Abadejo a la madrileña con salteado de verduras

Pan integral y fruta de temporada (melocotón sin piel) (no kiwi)

21

Guiso de patatas con salmón

Muslitos de pollo en salsa de tomate casera y verduras asadas

Pan y fruta de temporada (melocotón sin piel) (no kiwi)

24

Arroz con salsa de tomate y jardinera de verduras

Filete de rape en salsa con ensalada de tomate y aceitunas

Pan y yogur natural, fresa o plátano

25

Sopa de fideos ecológicos

Cocido madrileño completo (garbanzos, zanahoria, ternera y chorizo)

Pan y fruta de temporada (melocotón sin piel) (no kiwi)

26

Brócoli a la bilbaína (ajo y pimentón)

Carrilladas en salsa de zanahoria con arroz integral salteado

Pan y fruta de temporada (melocotón sin piel) (no kiwi)

27

Lentejas ecológicas estofadas con zanahoria

Huevo revuelto con queso y ensalada

Pan integral y fruta de temporada (melocotón sin piel) (no kiwi)

28

Ensalada Griega (Lechuga, tomate, aceituna negra, queso)

Mussaka (patata, berenjena, carne picada, tomate, leche, harina y mantequilla)

Pan y fruta de temporada (melocotón sin piel) (no kiwi)

JORNADA GASTRONÓMICA



Según se establece en el reglamento UE 1169/2011 (Información alimentaria) se deberá informar sobre los posibles alérgenos presentes en los alimentos elaborados.

Hostur
Celektividades y Turismo



Leche como complemento al menú todos los días.

La fruta indicada puede variar si el punto de maduración no es adecuado para su consumo.

NOVIEMBRE 2025

Lunes

MENÚ SIN MELOCOTÓN, SIN KIWI, SIN FRUTOS SECOS

Martes

Miércoles

Jueves

Viernes

10



11

Lentejas guisadas a la hortelana

Huevos revueltos con ensalada de lechuga y zanahoria

Pan y fruta de temporada (no kiwi) (no melocotón)

12

Tallarines salteados al ajillo

Fogonero a la andaluza con menestra rehogada

Pan y fruta de temporada (no kiwi) (no melocotón)

13

Arroz caldoso con verduras

Ragout de pavo en salsa con salteado con verduras

Pan integral y fruta de temporada (no kiwi) (no melocotón)

14

Sopa de fideos ecológicos

Cocido madrileño completo (garbanzos, zanahoria, ternera y chorizo)

Pan y fruta de temporada (no kiwi) (no melocotón)

17

Paella valenciana

Merluza en salsa blanca con ensalada variada

Pan y yogur natural, fresa o plátano

18

Judías pintas guisadas con verduras ecológicas

Tortilla francesa con jamón y ensalada de lechuga y zanahoria

Pan y fruta de temporada (no kiwi) (no melocotón)

19

Crema de verduras tricolor (coliflor, zanahoria y patata)

Albóndigas de ternera a la jardinera con cuscús

Pan y fruta de temporada (no kiwi) (no melocotón)

20

Espirales con salsa napolitana

Abadejo a la madrileña con salteado de verduras

Pan integral y fruta de temporada (no kiwi) (no melocotón)

21

Guiso de patatas con salmón

Muslitos de pollo en salsa de tomate casera y verduras asadas

Pan y fruta de temporada (no kiwi) (no melocotón)

24

Arroz con salsa de tomate y jardinera de verduras

Filete de rape en salsa con ensalada de tomate y aceitunas

Pan y yogur natural, fresa o plátano

25

Sopa de fideos ecológicos

Cocido madrileño completo (garbanzos, zanahoria, ternera y chorizo)

Pan y fruta de temporada (no kiwi) (no melocotón)

26

Brócoli a la bilbaína (ajo y pimentón)

Carrilladas en salsa de zanahoria con arroz integral salteado

Pan y fruta de temporada (no kiwi) (no melocotón)

27

Lentejas ecológicas estofadas con zanahoria

Huevo revuelto con queso y ensalada

Pan integral y fruta de temporada (no kiwi) (no melocotón)

28

Ensalada Griega (Lechuga, tomate, aceituna negra, queso)

Mussaka (patata, berenjena, carne picada, tomate, leche, harina y mantequilla)

Pan y fruta de temporada (no kiwi) (no melocotón)

JORNADA GASTRONÓMICA



Según se establece en el reglamento UE 1169/2011 (Información alimentaria) se deberá informar sobre los posibles alérgenos presentes en los alimentos elaborados.

Hostur
Celektividades y Turismo



Leche como complemento al menú todos los días.

La fruta indicada puede variar si el punto de maduración no es adecuado para su consumo.

NOVIEMBRE 2025

Lunes

MENÚ SIN FRUTOS SECOS

Martes

Miércoles

Jueves

Viernes

4 Puré de calabaza

Canelones de atún gratinados con ensalada de lechuga y remolacha

Pan y yogur

5 Sopa de ave con caracolas

Tortilla de patata con ensalada de lechuga y maíz

Pan y fruta de temporada

6 Judías verdes salteadas al estilo provenzal con cebolla

Pollo al curry con arroz

Pan integral y fruta de temporada

7 Alubias blancas ecológicas estofadas

Abadejo empanado con zanahoria baby salteada

Pan y fruta de temporada

10



11 Lentejas guisadas a la hortelana

Huevos revueltos con ensalada de lechuga y zanahoria

Pan y fruta de temporada

12 Tallarines salteados al ajillo

Fogonero a la andaluza con menestra rehogada

Pan y fruta de temporada

13 Arroz caldoso con verduras

Ragout de pavo en salsa con salteado con verduras

Pan integral y fruta de temporada

14 Sopa de fideos ecológicos

Cocido madrileño completo (garbanzos, zanahoria, ternera y chorizo)

Pan y fruta de temporada

17 Paella valenciana

Merluza en salsa blanca con ensalada variada

Pan y yogur

18 Judías pintas guisadas con verduras ecológicas

Tortilla francesa con jamón y ensalada de lechuga y zanahoria

Pan y fruta de temporada

19 Crema de verduras tricolor (coliflor, zanahoria y patata)

Albóndigas de ternera a la jardinera con cuscús

Pan y fruta de temporada

20 Espirales con salsa napolitana

Abadejo a la madrileña con salteado de verduras

Pan integral y fruta de temporada

21 Guiso de patatas con salmón

Muslitos de pollo en salsa de tomate casera y verduras asadas

Pan y fruta de temporada

24 Arroz con salsa de tomate y jardinera de verduras

Filete de rape en salsa con ensalada de tomate y aceitunas

Pan y yogur

25 Sopa de fideos ecológicos

Cocido madrileño completo (garbanzos, zanahoria, ternera y chorizo)

Pan y fruta de temporada

26 Brócoli a la bilbaína (ajo y pimentón)

Carrilladas en salsa de zanahoria con arroz integral salteado

Pan y fruta de temporada

27 Lentejas ecológicas estofadas con zanahoria

Huevo revuelto con queso y ensalada

Pan integral y fruta de temporada

28 Ensalada Griega (Lechuga, tomate, aceituna negra, queso)

Mussaka (patata, berenjena, carne picada, tomate, leche, harina y mantequilla)

Pan y fruta de temporada

JORNADA GASTRONÓMICA



Según se establece en el reglamento UE 1169/2011 (Información alimentaria) se deberá informar sobre los posibles alérgenos presentes en los alimentos elaborados.

Hostur
Celeberridades y Turismo



Leche como complemento al menú todos los días.

La fruta indicada puede variar si el punto de maduración no es adecuado para su consumo.

NOVIEMBRE 2025

Lunes

MENÚ SIN NUEZ, SIN SÉSAMO

Martes

Miércoles

Jueves

Viernes

4 Puré de calabaza

Canelones de atún gratinados con
ensalada de lechuga y remolacha

Pan y yogur

5 Sopa de ave con caracolas

Tortilla de patata con ensalada de
lechuga y maíz

Pan y fruta de temporada

6 Judías verdes salteadas al estilo
provenzal con cebolla

Pollo al curry con arroz

Pan y fruta de temporada

7 Alubias blancas ecológicas estofadas

Abadejo empanado con zanahoria
baby salteada

Pan y fruta de temporada

10



11 Lentejas guisadas a la hortelana

Huevos revueltos con ensalada de
lechuga y zanahoria

Pan y fruta de temporada

12 Tallarines salteados al ajillo

Fogonero a la andaluza con menestra
rehogada

Pan y fruta de temporada

13 Arroz caldoso con verduras

Ragout de pavo en salsa con
salteado con verduras

Pan y fruta de temporada

14 Sopa de fideos ecológicos

Cocido madrileño completo (garbanzos,
zanahoria, ternera y chorizo)

Pan y fruta de temporada

17 Paella valenciana

Merluza en salsa blanca con ensalada
variada

Pan y yogur

18 Judías pintas guisadas con verduras
ecológicas

Tortilla francesa con jamón y ensalada
de lechuga y zanahoria

Pan y fruta de temporada

19 Crema de verduras tricolor (coliflor,
zanahoria y patata)

Albóndigas de ternera a la jardinera
con cuscús

Pan y fruta de temporada

20 Espirales con salsa napolitana

Abadejo a la madrileña con salteado
de verduras

Pan y fruta de temporada

21 Guiso de patatas con salmón

Muslitos de pollo en salsa de tomate
casera y verduras asadas

Pan y fruta de temporada

24 Arroz con salsa de tomate y jardinera
de verduras

Filete de rape en salsa con
ensalada de tomate y aceitunas

Pan y yogur

25 Sopa de fideos ecológicos

Cocido madrileño completo
(garbanzos, zanahoria, ternera y chorizo)

Pan y fruta de temporada

26 Brócoli a la bilbaína (ajo y pimentón)

Carrilladas en salsa de zanahoria con
arroz integral salteado

Pan y fruta de temporada

27 Lentejas ecológicas estofadas con za-
nahoria

Huevo revuelto con queso y ensalada

Pan y fruta de temporada

28 Ensalada Griega (Lechuga, tomate,
aceituna negra, queso)

Mussaka (patata, berenjena, carne picada,
tomate, leche, harina y mantequilla)

Pan y fruta de temporada

JORNADA GASTRONÓMICA



Según se establece en el
reglamento UE 1169/2011
(Información alimentaria)
se deberá informar sobre
los posibles alérgenos
presentes en los
alimentos elaborados.

Hostur
Celeberrías y Turismo



Leche como complemento
al menú todos los días.

La fruta indicada puede variar si
el punto de maduración no es
adecuado para su consumo.

NOVIEMBRE 2025

Lunes

MENÚ SIN AVELLANA

Martes

Miércoles

Jueves

Viernes

4 Puré de calabaza

Canelones de atún gratinados con ensalada de lechuga y remolacha

Pan y yogur

5 Sopa de ave con caracolas

Tortilla de patata con ensalada de lechuga y maíz

Pan y fruta de temporada

6 Judías verdes salteadas al estilo provenzal con cebolla

Pollo al curry con arroz

Pan integral y fruta de temporada

7 Alubias blancas ecológicas estofadas

Abadejo empanado con zanahoria baby salteada

Pan y fruta de temporada

10



11 Lentejas guisadas a la hortelana

Huevos revueltos con ensalada de lechuga y zanahoria

Pan y fruta de temporada

12 Tallarines salteados al ajillo

Fogonero a la andaluza con menestra rehogada

Pan y fruta de temporada

13 Arroz caldoso con verduras

Ragout de pavo en salsa con salteado con verduras

Pan integral y fruta de temporada

14 Sopa de fideos ecológicos

Cocido madrileño completo (garbanzos, zanahoria, ternera y chorizo)

Pan y fruta de temporada

17 Paella valenciana

Merluza en salsa blanca con ensalada variada

Pan y yogur

18 Judías pintas guisadas con verduras ecológicas

Tortilla francesa con jamón y ensalada de lechuga y zanahoria

Pan y fruta de temporada

19 Crema de verduras tricolor (coliflor, zanahoria y patata)

Albóndigas de ternera a la jardinera con cuscús

Pan y fruta de temporada

20 Espirales con salsa napolitana

Abadejo a la madrileña con salteado de verduras

Pan integral y fruta de temporada

21 Guiso de patatas con salmón

Muslitos de pollo en salsa de tomate casera y verduras asadas

Pan y fruta de temporada

24 Arroz con salsa de tomate y jardinera de verduras

Filete de rape en salsa con ensalada de tomate y aceitunas

Pan y yogur

25 Sopa de fideos ecológicos

Cocido madrileño completo (garbanzos, zanahoria, ternera y chorizo)

Pan y fruta de temporada

26 Brócoli a la bilbaína (ajo y pimentón)

Carrilladas en salsa de zanahoria con arroz integral salteado

Pan y fruta de temporada

27 Lentejas ecológicas estofadas con zanahoria

Huevo revuelto con queso y ensalada

Pan integral y fruta de temporada

28 Ensalada Griega (Lechuga, tomate, aceituna negra, queso)

Mussaka (patata, berenjena, carne picada, tomate, leche, harina y mantequilla)

Pan y fruta de temporada

JORNADA GASTRONÓMICA



Según se establece en el reglamento UE 1169/2011 (Información alimentaria) se deberá informar sobre los posibles alérgenos presentes en los alimentos elaborados.

Hostur
Celeberridades y Turismo



Leche como complemento al menú todos los días.

La fruta indicada puede variar si el punto de maduración no es adecuado para su consumo.

NOVIEMBRE 2025

Lunes

MENÚ SIN CACAHUETE

Martes

Miércoles

Jueves

Viernes

4 Puré de calabaza

Canelones de atún gratinados con ensalada de lechuga y remolacha

Pan y yogur

5 Sopa de ave con caracolas

Tortilla de patata con ensalada de lechuga y maíz

Pan y fruta de temporada

6 Judías verdes salteadas al estilo provenzal con cebolla

Pollo al curry con arroz

Pan integral y fruta de temporada

7 Alubias blancas ecológicas estofadas

Abadejo empanado con zanahoria baby salteada

Pan y fruta de temporada

10



11 Lentejas guisadas a la hortelana

Huevos revueltos con ensalada de lechuga y zanahoria

Pan y fruta de temporada

12 Tallarines salteados al ajillo

Fogonero a la andaluza con menestra rehogada

Pan y fruta de temporada

13 Arroz caldoso con verduras

Ragout de pavo en salsa con salteado con verduras

Pan integral y fruta de temporada

14 Sopa de fideos ecológicos

Cocido madrileño completo (garbanzos, zanahoria, ternera y chorizo)

Pan y fruta de temporada

17 Paella valenciana

Merluza en salsa blanca con ensalada variada

Pan y yogur

18 Judías pintas guisadas con verduras ecológicas

Tortilla francesa con jamón y ensalada de lechuga y zanahoria

Pan y fruta de temporada

19 Crema de verduras tricolor (coliflor, zanahoria y patata)

Albóndigas de ternera a la jardinera con cuscús

Pan y fruta de temporada

20 Espirales con salsa napolitana

Abadejo a la madrileña con salteado de verduras

Pan integral y fruta de temporada

21 Guiso de patatas con salmón

Muslitos de pollo en salsa de tomate casera y verduras asadas

Pan y fruta de temporada

24 Arroz con salsa de tomate y jardinera de verduras

Filete de rape en salsa con ensalada de tomate y aceitunas

Pan y yogur

25 Sopa de fideos ecológicos

Cocido madrileño completo (garbanzos, zanahoria, ternera y chorizo)

Pan y fruta de temporada

26 Brócoli a la bilbaína (ajo y pimentón)

Carrilladas en salsa de zanahoria con arroz integral salteado

Pan y fruta de temporada

27 Lentejas ecológicas estofadas con zanahoria

Huevo revuelto con queso y ensalada

Pan integral y fruta de temporada

28 Ensalada Griega (Lechuga, tomate, aceituna negra, queso)

Mussaka (patata, berenjena, carne picada, tomate, leche, harina y mantequilla)

Pan y fruta de temporada

JORNADA GASTRONÓMICA



Según se establece en el reglamento UE 1169/2011 (Información alimentaria) se deberá informar sobre los posibles alérgenos presentes en los alimentos elaborados.

Hostur
Celeberridades y Turismo



Leche como complemento al menú todos los días.

La fruta indicada puede variar si el punto de maduración no es adecuado para su consumo.