NOVIEMBRE | COLEGIO SANTA MARIA DE LA HISPANIDAD

Menú general Sin lactosa- Semana del 02/11/2026 al 08/11/2026

	Lunes	Martes	Miercoles	Jueves	Viernes
DESAYUNO		FRUTA DEL TIEMPO	BOCATÍN DE JAMÓN Y QUESO sin lactosa (1, 6, 10, 11)	FRUTA DEL TIEMPO	BIZCOCHO CASERO DE LIMÓN sin lactosa (1, 3, T6, T10)
COMIDA	FESTIVO	PASTA INTEGRAL CON SALSA CARBONARA sin lactosa (1, T6, REVUELTO DE GAMBAS (3, 4) PIMIENTOS SALTEADOS YOGUR sin lactosa CON SALSA DE MANGO O FRUTOS ROJOS (	CREMA DE VERDURAS POLLO AL CURRY (T1, T10) ARROZ PILAF FRUTA DE TEMPORADA	ARROZ SALTEADO CON VERDURITAS (T9) MERLUZA REBOZADA CON PANKO (1, 3, 4, 10, T2, T6, T10, T14) TOMATE AL HORNO YOGUR sin lactosa	GUISO DE GARBANZOS (T9) LOMO ASADO CON SALSA CHIMICHURRI (12) PATATA PANADERA FRUTA DE TEMPORADA

ENSALADA VARIADA DIARIA

PAN BLANCO O INTEGRAL DIARIO

Gluten (1) · Crustáceos (2) · Huevo (3) · Pescado (4) · Cacahuete (5) · Soja (6) · Leche (7) · Fruitos secos (8) · Apio (9) · Mostaza (10) · Sesámo (11) · Sulfitos (12) · Altramuces (13) · Moluscos (14)

SANED SCHOOL GASTRONOMY

Sistema de Gestión ISO 9001:2015 TÜVRheinland CERTIFICADO

NOVIEMBRE | COLEGIO SANTA MARIA DE LA HISPANIDAD

Menú general Sin lactosa- Semana del 09/11/2026 al 15/11/2026

	Lunes	Martes	Miercoles	Jueves	Viernes
DESAYUNO		FRUTA DEL TIEMPO	BOCATÍN DE PAVO Y QUESO sin lactosa (1, 6, 10, 11)	FRUTA DEL TIEMPO	BIZCOCHO CASERO sin lactosa (1, 3, T6, T10)
COMIDA	FESTIVO	CREMA DE CALABAZA Y BONIATO FILETE RUSO SOBRE SALSA DE TOMATE PATATA PANADERA YOGUR sin lactosa CON SALSA DE MANGO O FRUTOS ROJOS	ENSALADA DE PASTA (1, 4, T6, T10) SALMÓN A LA NARANJA (4) PARMENTIER DE BONIATO FRUTA DE TEMPORADA	ARROZ A BANDA (2, 4, 9, 14, T4, T9) POLLO ASADO CHAMPIÑONES AL HORNO YOGUR sin lactosa	FABADA (T9) REDONDO DE CERDO CON SALSA DEMI-GLACÉ (9, 12, T9) TABOULE CON VERDURITAS (1, T6, T10) FRUTA DE TEMPORADA

ENSALADA VARIADA DIARIA

PAN BLANCO O INTEGRAL DIARIO

Gluten (1) Crustáceos (2) Huevo (3) Pescado (4) Cacahuete (5) Soja (6) Leche (7) Fruitos secos (8) Apio (9) Mostaza (10) Sesámo (11) Sulfitos (12) Altramuces (13) Moluscos (14)

SANED SCHOOL GASTRONOMY

TÜVRheinland CERTIFICADO Sistema de Gestión ISO 9001:2015

NOVIEMBRE | COLEGIO SANTA MARIA DE LA HISPANIDAD

Menú general Sin lactosa- Semana del 16/11/2026 al 22/11/2026

	Lunes	Martes	Miercoles	Jueves	Viernes
DESAYUNO	BOCATÍN DE CHORIZO sin lactosa (1, 6, 10, 11)	FRUTA DEL TIEMPO	BOCATÍN DE QUESO sin lactosa Y TOMATE (1, 6, 10, 11)	FRUTA DEL TIEMPO	BIZCOCHO CASERO DE YOGUR sin lactosa (1, 3, T6, T10)
COMIDA	LENTEJAS CON CHORIZO (T1, T9) ALITAS DE POLLO TIKA MASALA sin lactosa (1, 9, 10, 11) ARROZ PILAF FRUTA DE TEMPORADA	CREMA DE PUERROS Y COLIFLOR (T9) RAGOUT DE TERNERA (T9) TABOULÉ CON VERDURITAS (1, T6, T10) YOGUR sin lactosa CON SALSA DE MANGO O FRUTOS ROJOS	ESPINACAS SALTEADAS TORTILLA DE PATATAS CON CEBOLLA (3) PIMIENTOS ASADOS FRUTA DE TEMPORADA	PAELLA DE VERDURAS (T9) LUBINA AJO-PEREJIL (4) PARMENTIER DE BONIATO YOGUR sin lactosa	SOPA CASERA DE AVE (1, 9, T3) LASAÑA sin lactosa DE CARNE (1, 3, 6, 10) BERENJENAS CON MIEL FRUTA DE TEMPORADA

ENSALADA VARIADA DIARIA

PAN BLANCO O INTEGRAL DIARIO

Gluten (1) · Crustáceos (2) · Huevo (3) · Pescado (4) · Cacahuete (5) · Soja (6) · Leche (7) · Fruitos secos (8) · Apio (9) · Mostaza (10) · Sesámo (11) · Sulfitos (12) · Altramuces (13) · Moluscos (14)

SANED SCHOOL GASTRONOMY

Sistema de Gestión ISO 9001:2015 TÜVRheinland CERTIFICADO

NOVIEMBRE | COLEGIO SANTA MARIA DE LA HISPANIDAD

Menú general Sin lactosa- Semana del 23/11/2026 al 29/11/2026

	Lunes	Martes	Miercoles	Jueves	Viernes
DESAYUNO	BOCATÍN DE ATÚN CON TOMATE sin lactosa (1, 4, 6,10, 11)	FRUTA DEL TIEMPO	BOCATÍN DE PAVO Y QUESOsin lactosa (1, 10, 11)	FRUTA DEL TIEMPO	BIZCOCHO CASERO DE MANZANA sin lactosa (1, 3, T6, T10)
COMIDA	VERDURAS AL VAPOR POLLO REBOZADO (1, 3, 10) CHAMPIÑONES AL HORNO FRUTA DE TEMPORADA	VICHYSSOISE sin lactosa ALBÓNDIGAS MIXTAS CON SALSA DE TOMATE (6, 12, T9) PATATAS FRITAS YOGUR sin lactosa CON SALSA DE MANGO O FRUTOS ROJOS	ALUBIAS PINTAS (T9) BACALAO A LA DORADA (2, 4, 14) TOMATE AL HORNO FRUTA DE TEMPORADA	FUSSILIS A LA BOLOÑESA (1, 12, T6, T10) RAGOUT DE PAVO (1, 6) TABOULÉ CON VERDURITAS (1, T6, T10) YOGUR sin lactosa)	SOPA DE COCIDO (1, T3, T6, T9, T10) COCIDO MADRILEÑO COMPLETO (T9) REPOLLO FRUTA DE TEMPORADA

ENSALADA VARIADA DIARIA

PAN BLANCO O INTEGRAL DIARIO

Gluten (1) Crustáceos (2) Huevo (3) Pescado (4) Cacahuete (5) Soja (6) Leche (7) Fruitos secos (8) Apio (9) Mostaza (10) Sesámo (11) Sulfitos (12) Altramuces (13) Moluscos (14)

NOVIEMBRE | COLEGIO SANTA MARIA DE LA HISPANIDAD

Menú general Sin lactosa- Semana del 30/11/2026 al 06/12/2026

	Lunes
DESAYUNO	BOCATÍN DE SALCHICHÓN sin lactosa (1, 6, 10, 11)
COMIDA	FIDEUÁ DE POLLO Y VERDURAS (1, 3, 9, T6, T9, T10) REVUELTO DE QUESO sin lactosa (3) PIMIENTOS ASADOS FRUTA DE TEMPORADA

ENSALADA VARIADA DIARIA

PAN BLANCO O INTEGRAL DIARIO

Gluten (1) · Crustáceos (2) · Huevo (3) · Pescado (4) · Cacahuete (5) · Soja (6) · Leche (7) · Fruitos secos (8) · Apio (9) · Mostaza (10) · Sesámo (11) · Sulfitos (12) · Altramuces (13) · Moluscos (14)

SANED

Sistema de Gestión ISO 9001:2015 TÜVRheinland CERTIFICADO