NOVIEMBRE | COLEGIO SANTA MARIA DE LA HISPANIDAD

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

	Lunes	Martes	Miercoles	Jueves	Viernes
DESAYUNO		FRUTA DEL TIEMPO	BOCATÍN DE JAMÓN Y QUESO (1, 6, 7, 10, 11)	FRUTA DEL TIEMPO	BIZCOCHO CASERO DE LIMÓN (1, 3, 7, T6, T10)
COMIDA	FESTIVO	PASTA INTEGRAL CON SALSA CARBONARA (1, 7, T6, T10) REVUELTO DE GAMBAS (3, 4) PIMIENTOS SALTEADOS YOGUR CON SALSA DE MANGO O FRUTOS ROJOS (7) Energía: 740 kcal | Prot: 33,0 g | HC: 90,0 g | Grasas: 27,0 g	CREMA DE VERDURAS CON PICATOSTES (1, 3, 4, 6, 7, 8, T9) POLLO AL CURRY (T1, T10) ARROZ PILAF FRUTA DE TEMPORADA Energía: 700 kcal | Prot: 31,0 g | HC: 88,0 g | Grasas: 24,0 g	ARROZ SALTEADO CON VERDURITAS (T9) MERLUZA REBOZADA CON PANKO (1, 3, 4, 10, T2, T6, T10, T14) TOMATE AL HORNO FLAN DE QUESO (3, 7) Energía: 730 kcal | Prot: 30,0 g | HC: 90,0 g | Grasas: 27,0 g	GUISO DE GARBANZOS(T9) LOMO ASADO CON SALSA CHIMICHURRI (12) PATATA PANADERA FRUTA DE TEMPORADA Energía: 750 kcal | Prot: 37,0 g | HC: 92,0 g | Grasas: 26,0 g

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 - Semana del 09/11/2026 al 15/11/2026

	Lunes	Martes	Miercoles	Jueves	Viernes
DESAYUNO		FRUTA DEL TIEMPO	BOCATÍN DE PAVO Y QUESO (1, 6, 7, 10, 11)	FRUTA DEL TIEMPO	BIZCOCHO CASERO DE YOGUR (1, 3, 7, T6, T10)
COMIDA	FESTIVO	CREMA DE CALABAZA Y BONIATO FILETE RUSO SOBRE SALSA DE TOMATE PATATA PANADERA YOGUR CON SALSA DE MANGO O FRUTOS ROJOS (7) Energía: 700 kcal | Prot: 29,0 g | HC: 94,0 g | Grasas: 22,0 g	ENSALADA DE PASTA (1, 4, T6, T10) SALMÓN A LA NARANJA (4) PARMENTIER DE BONIATO FRUTA DE TEMPORADA Energía: 720 kcal | Prot: 33,0 g | HC: 85,0 g | Grasas: 27,0 g	ARROZ A BANDA (2, 4, 9, 14, T4, T9) POLLO ASADO CHAMPIÑONES AL HORNO NATILLAS CASERAS (3, 7) Energía: 710 kcal | Prot: 33,0 g | HC: 92,0 g | Grasas: 22,0 g	FABADA (T9) REDONDO DE CERDO CON SALSA DEMI-GLACÉ (9, 12, T9) TABOULE CON VERDURITAS (1, T6, T10) FRUTA DE TEMPORADA Energía: 800 kcal | Prot: 41,0 g | HC: 90,0 g | Grasas: 31,0 g

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 - Semana del 16/11/2026 al 22/11/2026

	Lunes	Martes	Miercoles	Jueves	Viernes
DESAYUNO	BOCATÍN DE CHORIZO (1, 6, 7, 10, 11)	FRUTA DEL TIEMPO	BOCATÍN DE QUESO Y TOMATE (1, 6, 7, 10, 11)	FRUTA DEL TIEMPO	BIZCOCHO CASERO DE YOGUR (1, 3, 7, T6, T10)
COMIDA	LENTEJAS CON CHORIZO (T1, T9) ALITAS DE POLLO TIKA MASALA (1, 7, 9, 10, 11) ARROZ PILAF FRUTA DE TEMPORADA Energía: 780 kcal | Prot: 39,0 g | HC: 94,0 g | Grasas: 28,0 g	CREMA DE PUERROS, COLIFLOR Y PARMESANO (T9) RAGOUT DE TERNERA (T9) TABOULÉ CON VERDURITAS (1, T6, T10) YOGUR CON SALSA DE MANGO O FRUTOS ROJOS (7) Energía: 690 kcal | Prot: 32,0 g | HC: 86,0 g | Grasas: 22,0 g	ESPINACAS A LA CREMA (7) TORTILLA DE PATATAS CON CEBOLLA (3) PIMIENTOS ASADOS FRUTA DE TEMPORADA Energía: 640 kcal | Prot: 25,0 g | HC: 75,0 g | Grasas: 25,0 g	PAELLA DE VERDURAS (T9) LUBINA AJO-PEREJIL (4) PARMENTIER DE BONIATO PANACOTA (7) Energía: 700 kcal | Prot: 30,0 g | HC: 90,0 g | Grasas: 24,0 g	SOPA CASERA DE AVE (1, 9, T3) LASAÑA DE CARNE (1, 3, 6, 7, 10) BERENJENAS CON MIEL FRUTA DE TEMPORADA Energía: 730 kcal | Prot: 33,0 g | HC: 85,0 g | Grasas: 28,0 g

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 - Semana del 23/11/2026 al 29/11/2026

	Lunes	Martes	Miercoles	Jueves	Viernes
DESAYUNO	BOCATÍN DE ATÚN CON TOMATE (1, 4, 6, 7, 10, 11)	FRUTA DEL TIEMPO	BOCATÍN DE PAVO Y QUESO (1, 6, 7, 10, 11)	FRUTA DEL TIEMPO	BIZCOCHO CASERO DE MANZANA (1, 3, 7, T6, T10)
COMIDA	VERDURAS GRATINADAS (7, T5, T8, T11) POLLO REBOZADO (1, 3, 10) CHAMPIÑONES AL HORNO FRUTA DE TEMPORADA Energía: 670 kcal | Prot: 33,0 g | HC: 70,0 g | Grasas: 28,0 g	VICHYSSOISE (7) ALBÓNDIGAS MIXTAS CON SALSA DE TOMATE (6, 12, T9) PATATAS FRITAS YOGUR CON SALSA DE MANGO O FRUTOS ROJOS (7) Energía: 730 kcal | Prot: 29,0 g | HC: 88,0 g | Grasas: 29,0 g	ALUBIAS PINTAS (T9) BACALAO A LA DORADA (2, 4, 14) TOMATE AL HORNO FRUTA DE TEMPORADA Energía: 680 kcal | Prot: 36,0 g | HC: 82,0 g | Grasas: 20,0 g	FUSSILIS A LA BOLOÑESA (1, 12, T6, T10) RAGOUT DE PAVO (1, 6) TABOULÉ CON VERDURITAS (1, T6, T10) TIRAMISU CASERO (1, 3, 7) Energía: 780 kcal | Prot: 36,0 g | HC: 98,0 g | Grasas: 28,0 g	SOPA DE COCIDO (1, T3, T6, T9, T10) COCIDO MADRILEÑO COMPLETO (T9) REPOLLO FRUTA DE TEMPORADA Energía: 790 kcal | Prot: 43,0 g | HC: 85,0 g | Grasas: 30,0 g

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 www.tuv.com ID 9108830469

NOVIEMBRE | COLEGIO SANTA MARIA DE LA HISPANIDAD

Menú General - Semana del 30/11/2026 al 06/12/2026

	Lunes
DESAYUNO	BOCATÍN DE SALCHICHÓN (1, 6, 7, 10, 11)
COMIDA	FIDEUÁ DE POLLO Y VERDURAS (1, 3, 9, T6, T9, T10) REVUELTO DE QUESO (3, 7) PIMIENTOS ASADOS FRUTA DE TEMPORADA

Energía: 720 kcal | Prot: 35,0 g | HC: 86,0 g | Grasas: 27,0 g

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)

Sistema de Gestión ISO 9001:2015