COL·LEGI JOHN TALABOT

Menú Noviembre 2026

Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
2 Espaguetis Napolitana Tortilla de patatas y calabacín con pan con tomate **Fruta**	**3** Verdura de temporada Hamburguesa de ternera a la plancha con patatas al horno Fruta	**4** Sopa de galets Pollo al horno con manzana Fruta	**5** Lentejas estofadas Calamares a la romana con tomate aliñado Yogurt	**6** Arroz de otoño (con boniato, garbanzos y espinacas) Empanadillas caseras al horno con ensalada Fruta
9 Fideos a la cazuela Pollo a la milanesa con ensalada Fruta	**10** Crema de verduras Butifarra con judías del "Ganxet" Fruta	**11** Fussili al pesto Pescado de temporada al horno Fruta	**12** Judías verdes con patatas Tortilla de calabacín con tomate aliñado Flan	**13** Sopa de arroz Hamburguesas de kale y quinoa con ensalada Fruta
16 Crema de zanahoria Quiche Lorraine de jamón y queso con ensalada Fruta	**17** Espaguetis carbonara Rape a la plancha con ensalada Fruta	**18** Lentejas a la hortelana Pollo al horno con patatas asadas Fruta	**19** Sopa de galets Lomo con salsa de pimientos Yogurt	**20** Guisantes salteados Calamares a la andaluza con tomate aliñado Fruta
23 Macarrones a la italiana (con verduras) Salchichas con pan con tomate Fruta	**24** Arroz a la cubana Pescado de temporada en lecho de patatas Fruta	**25** Verdura de temporada Pavo al curry Fruta	**26** Crema de otoño Lasaña boloñesa Flan	**27** Garbanzos estofados Tortilla de patatas con tomate aliñado Fruta
30 Crema de verduras Pescado al horno Fruta				

MERIENDA: Fruta, pan con tomate y AOVE y queso, pan membrillo o con chocolate, leche con galletas.

Nota importante INTOLERANCIAS/ALERGIAS:
El presente menú es de carácter general. Se realizarán las adaptaciones necesarias para aquel alumnado que haya acreditado mediante informe médico oficial la existencia de alergias o intolerancias alimentarias (gluten, lactosa, fructosa u otras).