MENÚ NOVIEMBRE 2026

Colación a media mañana mate cocido con leche. La colación a media tarde está al final de cada día.

Día LUNES 2	Día MARTES 3	Día MIÉRCOLES 4	Día JUEVES 5	Día VIERNES 6
Pizza con masa de calabaza Costeletitas a la riojana Banana Malvaviscos	Croquetas de merluza con ensalada rusa Milanesa de pescado con fideos cortos a la crema Mousse de chocolate Galletitas dulces	Rabas crocantes con mayonesa de albahaca y perejil Guiso de mondongo Banana Leche saborizada	Arrollado de pollo Fideos caseros de morrón rojo y salsa Sue Sue Budín de manzana Merenguitos	"Paté" de papas Pollo a la mostaza Helado Licuado de frutas
Día LUNES 9	Día MARTES 10	Día MIÉRCOLES 11	Día JUEVES 12	Día VIERNES 13
Feriado	Croquetas de arroz con chutney Pescado a la florentina Duraznos en almíbar Barra de cereal	Feriado	Arrollado casero de verdura (sin masa) Ñoquis a la húngara Shake de frutillas	Pan de pizza y dip de ciboulette Pollo 3 aromas Gelatina de naranja Tostadas con mermelada
Día LUNES 16	Día MARTES 17	Día MIÉRCOLES 18	Día JUEVES 19	Día VIERNES 20
Bruscheta con picadillo Ramen de carne al curry Banana Alfajorcitos	Fugaza con cebolla Conos de atún Flan de vainilla Pochoclos dulces	Gratín de alcauciles Matambre relleno casero Banana Licuado de frutas	Rollitos de verduras Canelones con masa de zanahoria Flan de chocolate Malvaviscos	Muffins de quesos Nuggets caseros de pollo Helado Turrón
Día LUNES 23	Día MARTES 24	Día MIÉRCOLES 25	Día JUEVES 26	Día VIERNES 27
Feriado	Rollitos de pescado Empanadas de atún Ensalada de frutas Galletitas dulces	Croquetas de ave Hamburguesas de arroz con zanahoria Banana Barra de cereal	Terrina de campo Ñoquis de espinaca Flan de vainilla Pochoclos salados	Brochetes de polenta y queso Entrecot adobado al romero al horno de barro Helado Bizcochuelo marmolado
Día LUNES 30	Día MARTES	Día MIÉRCOLES	Día JUEVES	Día VIERNES
Focaccia de calabaza con aceitunas Carre frutal Banana Yogurt				