Catering
JUAN ANTONIO
CÁCERES PAJUELO



MENU BASAL

NOVIEMBRE 2026

Semana 1

DIA 2	LUN	**FESTIVO EN EXTREMADURA**	DIA 9	LUN	ARROZ C/JAMON SERRANO Y TOMATE MERLUZA EN SALSA DE PIQUILLO GUISANTES AGUA/PAN BLANCO/MANZANA
DIA 3	MAR	ARROZ 4 DELICIAS MERLUZA EN SALSA VERDE GUISANTES AGUA/PAN INTEGRAL/YOGURT 0,0%	DIA 10	MAR	CREMA DE PUERROS JAMONCITOS DE POLLO EN SALSA DE VERDURAS PATATAS PARISINA AGUA/PAN INTEGRAL/YOGURT 0,0% GRASA
DIA 4	MIÉ.	SOPA DE COCIDO COCIDO COMPLETO LECHUGA AGUA/PAN BLANCO/MANDARINA	DIA 11	MIÉ	SOPA DE COCIDO COCIDO COMPLETO LECHUGA AGUA/PAN BLANCO/MANDARINA
DIA 5	JUE	CREMA DE CALABAZA FILETE DE LOMO AL HORNO C/SALSA DE CALABACIN ZANAHORIA BABY AGUA/PAN INTEGRAL/PERA	DIA 12	JUE	PASTA INTEGRAL CON ATUN Y TOMATE LOMO ADOBADO EN SALSA DE CHAMPIÑONES AGUA/PAN INTEGRAL/PERA
DIA 6	VIE	PASTA INTEGRAL CARBONARA TORTILLA FRANCESA TOMATE NATURAL AGUA/PAN BLANCO/BANANA	DIA 13	VIE	CARILLAS ESTOFADAS CON VERDURAS TORTILLA FRANCESA TOMATE NATURAL AGUA/PAN BLANCO/BANANA

Semana 3

DIA 16	LUN	LENTEJAS ESTOFADAS C/ZANAHORIAS MERLUZA EN SALSA DE TOMATE LECHUGA AGUA/PAN BLANCO/MANZANA	DIA 23	LUN	ALUBIAS C/CHORIZO TORTILLA FRANCESA TOMATE NATURAL AGUA/PAN BLANCO/MANZANA
DIA 17	MAR	ARROZ CON CHOCO TORTILLA FRANCESA TOMATE NATURAL AGUA/PAN INTEGRAL/YOGURT 0,0%	DIA 24	MAR	CREMA DE CALABACIN MERLUZA REBOZADA ENSALADA AGUA/PAN INTEGRAL/YOGURT 0,0%GRASA
DIA 18	MIÉ.	SOPA DE COCIDO COCIDO COMPLETO LECHUGA AGUA/PAN BLANCO,MANDARINA	DIA 25	MIÉ	SOPA DE COCIDO COCIDO COMPLETO LECHUGA AGUA/PAN BLANCO,MANDARINA
DIA 19	JUE	CREMA DE BROCOLI Y COLIFLOR ALBONDIGAS A LA JARDINERA GUISANTES AGUA/PAN INTEGRAL/PERA	DIA 26	JUE	PASTA INTEGRAL BOLOÑESA FILETE DE POLLO EN SALSA ZANAHORIA BABY AGUA/PAN INTEGRAL/PERA
DIA 20	VIE	FIDEUA MIXTA FILETE DE POLLO EN SALSA ENSALADA AGUA/PAN BLANCO/BANANA	DIA 27	VIE	ARROZ CON VERDURAS ALBONDIGAS MIXTAS EN SALSA DE VERDURAS GUISANTES AGUA/PAN BLANCO/BANANA

Semana 2

Semana 4

LAS 14 ALERGIAS ALIMETARIAS OBLIGADAS A INFORMAR SEGÚN EL REGLAMENTO EUROPEO (UE)





Catering JUAN ANTONIO CÁCERES PAJUELO



COMIDAS

MENU BASAL

NOVIEMBRE 2026

SEMANA 5

DIA 30	LUN	LENTEJAS C/ARROZ MERLUZA EN SALSA C/PIMENTON DE LA VERA ZANAHORIA BABY AGUA/PAN BLANCO/MANZANA	DIA	LUN	
DIA	MAR		DIA	MAR	
DIA	MIÉ.		DIA	MIÉ	
DIA	JUE		DIA	JUE	
DIA	VIE		DIA	VIE	

-MENU CERTIFICADO POR **DÑA.MONICA HARTO FLORES** DIPLOMADA EN NUTRICION HUMANA Y DIETETICA, COLEGIADA **Nº. EXT00037.**
-TENEMOS A DISPOSICION DE LAS FAMILIAS LA INFORMACION SOBRE ALERGENOS DE LOS PLATOS QUE APARECEN EN ESTE MENU
-EL ORDEN DE LA FRUTAS OFRECIDAS EN EL MENU PUEDEN VERSE ALTERADO ATENDIENDO A SU GRADO DE MADURACION
-GARANTIZAR UNA VIDA SALUDABLE Y PROMOVER EL BIENESTAR PARA TODAS LAS EDADES OFRECIENDO AL MENU ESCOLAR FRUTA Y VERDURA A DIARIO, PRODUCTOS DE CERCANIA, LIMITACION DE AZUCARES Y ALIMENTOS PROCESADOS

LAS 14 ALERGIAS ALIMETARIAS OBLIGADAS A INFORMAR SEGÚN EL REGLAMENTO EUROPEO (UE) Nº1169/2011

