Disan catering

Tfno: 923 210 562 - info@disancatering.com

MES: NOVIEMBRE 2026

MENÚ BASAL COMIDA

CENTRO: COLEGIO MAESTRO ÁVILA

	LUNES 02-11-26	MARTES 03-11-26	MIÉRCOLES 04-11-26	JUEVES 05-11-26	VIERNES 06-11-26
1° Alérgenos	FESTIVO	Macarrones cocidos a la boloñesa 1-12	Arroz cocido con tomate	Sopa de cocido 1-9-12	Crema de verduras (zanahoria, puerro, patata y ajo) 12
2° Alérgenos		Pollo asado al limón con patatas al horno 12	Guiso de magro en salsa con patata y zanahoria	Garbanzos, ternera, chorizo y tocino 9-12	Pescado al horno al ajo y perejil con dados de calabacín 4
POSTRE Alérgenos		Fruta	Fruta o lácteo 7	Fruta	Fruta

	LUNES 09-11-26	MARTES 10-11-26	MIÉRCOLES 11-11-26	JUEVES 12-11-26	VIERNES 13-11-26
1° Alérgenos	Caldero de arroz con pechuga de pollo	Crema de zanahorias (zanahoria, patata, ajo) 12	Pasta integrales con tomate 1	Alubias pintas estofadas con patata, pimiento y zanahoria 12	Patatas guisadas con carne de cerdo 12
2° Alérgenos	Lomo a la plancha con ensalada de tomate 6-12	Albóndigas a la jardinera con guisantes y judías verdes 6-12	Pescado al horno en salsa con zanahorias 4	Salchichas al horno con ensalada de lechuga 12	Pescado en salsa con ensalada mixta 4-12
POSTRE Alérgenos	Fruta	Fruta	Fruta o lácteo /	Fruta	Fruta

	LUNES 16-11-26	MARTES 17-11-26	MIÉRCOLES 18-11-26	JUEVES 19-11-26	VIERNES 20-11-26
1° Alérgenos	Alubias blancas estofadas con patata, pimiento y zanahoria 12	Crema de calabacín (calabacín, patata, ajo) 12	Coditos cocidos napolitana 1	Lentejas con estofadas con patata y pimiento 12	Arroz con verduritas
2° Alérgenos	Tortilla de patata con ensalada de lechuga y zanahoria 3-12	Sajonia de lomo con arroz pilaf 6	Pollo al horno con patatas dado al horno	Merluza Orly con zanahorias al vapor 1-4	Tortilla francesa con ensalada de lechuga y maíz 3-12
POSTRE Alérgenos	Fruta	Fruta	Fruta o lácteo 7	Lácteo 7	Fruta

	LUNES 23-11-26	MARTES 24-11-26	MIÉRCOLES 25-11-26	JUEVES 26-11-26	VIERNES 27-11-26
1° Alérgenos	Crema de verduras (zanahoria, puerro, patata y ajo) 12	Macarrones integrales con tomate 1	Sopa de cocido 1-9-12	Patatas guisadas con carne de cerdo 12	Arroz con pollo
2° Alérgenos	Cordón bleu de pavo con ensalada de lechuga y maíz 1-6-7-12	Pescado en salsa verde 4-12	Garbanzos, ternera, chorizo y tocino 9-12	Tortilla francesa con ensalada de lechuga y tomate 3-12	Salchichas frescas al horno con ensalada de lechuga y maíz 12
POSTRE Alérgenos	Fruta	Fruta	Fruta o lácteo 7	Fruta	Fruta

	LUNES 30-11-26	MARTES 01-12-26	MIÉRCOLES 02-12-26	JUEVES 03-12-26	VIERNES 04-12-26
1° Alérgenos	Pasta integral cocida con tomate 1	Crema de hortalizas (zanahoria, puerro, patata y ajo) 12	Lentejas estofadas con patata y pimiento 12	Arroz con tomate cocido	Alubias blancas estofadas con patata, zanahoria y pimiento 12
2° Alérgenos	Guiso de magro en salsa con patata y zanahoria	Albóndigas a la jardinera con guisantes y judías verdes 6-12	Tortilla de patata con ensalada de lechuga 3-12	Jamoncitos de pollo al limón al horno con patatas al horno 12	Pescado al ajo arriero con ensalada de lechuga y tomate 4-12
POSTRE Alérgenos	Fruta	Fruta	Fruta o lácteo 7	Fruta	Fruta

DECLARACIÓN DE ALÉRGENOS CONFORME AL REGLAMENTO (UE) N° 1169/2011

1:Gluten y prod derivados	2:Crustáceos	3:Huevos	4:Pescado y derivados	5:Cacahuetes
6:Soja	7:Leche y derivados	8:Frutos de cáscara	9:Apio	10:Mostaza
11:Sésamo	12:Sulfitos	13:Altramuces	14:Moluscos	

María del Carmen González Ispierto Diestista-Nutricionista. Nº de Colegiado CYL00041

Disan catering

MES: NOVIEMBRE 2026

MENÚ ALERGIA AL MARISCO, MERLUZA Y HUEVO

CENTRO: COLEGIO MAESTRO ÁVILA

	LUNES 02-11-26	MARTES 03-11-26	MIÉRCOLES 04-11-26	JUEVES 05-11-26	VIERNES 06-11-26
1° Alérgenos	FESTIVO	Macarrones cocidos a la boloñesa 1-12	Arroz cocido con tomate	Sopa de cocido 1-9-12	Crema de verduras (zanahoria, puerro, patata y ajo) 12
2° Alérgenos		Pollo asado al limón con patatas al horno 12	Guiso de magro en salsa con patata y zanahoria	Garbanzos, ternera, chorizo y tocino 9-12	Pescado al horno al ajo y perejil con dados de calabacín (NO MERLUZA) 4
POSTRE Alérgenos		Fruta	Fruta o lácteo 7	Fruta	Fruta

	LUNES 09-11-26	MARTES 10-11-26	MIÉRCOLES 11-11-26	JUEVES 12-11-26	VIERNES 13-11-26
1° Alérgenos	Caldero de arroz con pechuga de pollo	Crema de zanahorias (zanahoria, patata, ajo) 12	Pasta integrales con tomate 1	Alubias pintas estofadas con patata, pimiento y zanahoria 12	Patatas guisadas con carne de cerdo 12
2° Alérgenos	Lomo a la plancha con ensalada de tomate 6-12	Albóndigas a la jardinera con guisantes y judías verdes 6-12	Pescado al horno en salsa con zanahorias (NO MERLUZA) 4	Salchichas al horno con ensalada de lechuga 12	Pescado en salsa con ensalada mixta (NO MERLUZA) 4-12
POSTRE Alérgenos	Fruta	Fruta	Fruta o lácteo 7	Fruta	Fruta

	LUNES 16-11-26	MARTES 17-11-26	MIÉRCOLES 18-11-26	JUEVES 19-11-26	VIERNES 20-11-26
1° Alérgenos	Alubias blancas estofadas con patata, pimiento y zanahoria 12	Crema de calabacín (calabacín, patata, ajo) 12	Coditos cocidos napolitana 1	Lentejas con estofadas con patata y pimiento 12	Arroz con verduritas
2° Alérgenos	Pescado con ensalada de lechuga y zanahoria (NO MERLUZA) 4-12	Sajonia de lomo con arroz pilaf 6	Pollo al horno con patatas dado al horno	Pescado Orly con zanahorias al vapor (NO MERLUZA) 1-4	Filetes rusos con ensalada de lechuga y maíz 1-6-12
POSTRE Alérgenos	Fruta	Fruta	Fruta o lácteo 7	Lácteo 7	Fruta

	LUNES 23-11-26	MARTES 24-11-26	MIÉRCOLES 25-11-26	JUEVES 26-11-26	VIERNES 27-11-26
1° Alérgenos	Crema de verduras (zanahoria, puerro, patata y ajo) 12	Macarrones integrales con tomate 1	Sopa de cocido 1-9-12	Patatas guisadas con carne de cerdo 12	Arroz con pollo
2° Alérgenos	Cordón bleu de pavo con ensalada de lechuga y maíz 1-6-7-12	Pescado en salsa verde (NO MERLUZA) 4-12	Garbanzos, ternera, chorizo y tocino 9-12	Croquetas de jamón con ensalada de lechuga y tomate 1-7-12	Salchichas frescas al horno con ensalada de lechuga y maíz 12
POSTRE Alérgenos	Fruta	Fruta	Fruta o lácteo 7	Fruta	Fruta

	LUNES 30-11-26	MARTES 01-12-26	MIÉRCOLES 02-12-26	JUEVES 03-12-26	VIERNES 04-12-26
1° Alérgenos	Pasta integral cocida con tomate 1	Crema de hortalizas (zanahoria, puerro, patata y ajo) 12	Lentejas estofadas con patata y pimiento 12	Arroz con tomate cocido	Alubias blancas estofadas con patata, zanahoria y pimiento 12
2° Alérgenos	Guiso de magro en salsa con patata y zanahoria	Albóndigas a la jardinera con guisantes y judías verdes 6-12	Pescado al horno con ensalada de lechuga (NO MERLUZA) 4-12	Jamoncitos de pollo al limón al horno con patatas al horno 12	Pescado al ajo arriero con ensalada de lechuga y tomate (NO MERLUZA) 4-12
POSTRE Alérgenos	Fruta	Fruta	Fruta o lácteo 7	Fruta	Fruta

DECLARACIÓN DE ALÉRGENOS CONFORME AL REGLAMENTO (UE) Nº 1169/2011

1:Gluten y prod derivados	2:Crustáceos	3:Huevos	4:Pescado y derivados	5:Cacahuetes
6:Soja	7:Leche y derivados	8:Frutos de cáscara	9:Apio	10:Mostaza
11:Sésamo	12:Sulfitos	13:Altramuces	14:Moluscos	

María del Carmen González Ispierto Diestista-Nutricionista. Nº de Colegiado CYL00041

Disan catering

Tfno: 923 210 562 - info@disancatering.com

MES: NOVIEMBRE 2026

MENÚ ALERGIA A LAS LEGUMBRES

CENTRO: COLEGIO MAESTRO ÁVILA

	LUNES 02-11-26	MARTES 03-11-26	MIÉRCOLES 04-11-26	JUEVES 05-11-26	VIERNES 06-11-26
1°	FESTIVO	Macarrones cocidos a la boloñesa	Arroz cocido con tomate	Sopa de fideos (sin legumbre)	Crema de verduras (zanahoria, puerro, patata y ajo)
Alérgenos		1-12		1-9-12	12
2°		Pollo asado al limón con patatas al horno	Guiso de magro en salsa con patata y zanahoria (sin guisantes)	Tortilla francesa con ensalada	Pescado al horno al ajo y perejil con dados de calabacín
Alérgenos		12		3-12	4
POSTRE		Fruta	Fruta o lácteo	Fruta	Fruta
Alérgenos			7		

	LUNES 09-11-26	MARTES 10-11-26	MIÉRCOLES 11-11-26	JUEVES 12-11-26	VIERNES 13-11-26
1°	Caldero de arroz con pechuga de pollo	Crema de zanahorias (zanahoria, patata, ajo)	Pasta integrales con tomate	Sopa de fideos	Patatas guisadas con carne de cerdo
Alérgenos		12	1	1-9-12	12
2°	Lomo a la plancha con ensalada de tomate	Tortilla francesa con ensalada	Pescado al horno en salsa con zanahorias	Salchichas al horno con ensalada de lechuga	Pescado en salsa con ensalada mixta
Alérgenos	6-12	3-12	4	12	4-12
POSTRE	Fruta	Fruta	Fruta o lácteo	Fruta	Fruta
Alérgenos			7		

	LUNES 16-11-26	MARTES 17-11-26	MIÉRCOLES 18-11-26	JUEVES 19-11-26	VIERNES 20-11-26
1°	Macarrones con chorizo	Crema de calabacín (calabacín, patata, ajo)	Coditos cocidos napolitana	Patatas con bacalao	Arroz con verduritas (sin guisantes)
Alérgenos	1	12	1	4-12	
2°	Tortilla de patata con ensalada de lechuga y zanahoria	Sajonia de lomo con arroz pilaf	Pollo al horno con patatas dado al horno	Merluza Orly con zanahorias al vapor	Tortilla francesa con ensalada de lechuga y maíz
Alérgenos	3-12	6		1-4	3-12
POSTRE	Fruta	Fruta	Fruta o lácteo	Lácteo	Fruta
Alérgenos			7	7	

	LUNES 23-11-26	MARTES 24-11-26	MIÉRCOLES 25-11-26	JUEVES 26-11-26	VIERNES 27-11-26
1°	Crema de verduras (zanahoria, puerro, patata y ajo)	Macarrones integrales con tomate	Sopa de fideos (sin legumbre)	Patatas guisadas con carne de cerdo	Arroz con pollo
Alérgenos	12	1	1-9-12	12	
2°	Cordón bleu de pavo con ensalada de lechuga y maíz	Pescado en salsa verde (sin guisantes)	Croquetas de jamón con ensalada	Tortilla francesa con ensalada de lechuga y tomate	Salchichas frescas al horno con ensalada de lechuga y maíz
Alérgenos	1-6-7-12	4-12	1-7-12	3-12	12
POSTRE	Fruta	Fruta	Fruta o lácteo	Fruta	Fruta
Alérgenos			7		

	LUNES 30-11-26	MARTES 01-12-26	MIÉRCOLES 02-12-26	JUEVES 03-12-26	VIERNES 04-12-26
1°	Pasta integral cocida con tomate	Crema de hortalizas (zanahoria, puerro, patata y ajo)	Sopa de fideos	Arroz con tomate cocido	Fideua alicantina
Alérgenos	1	12	1-9-12		1-2-4-12-14
2°	Guiso de magro en salsa con patata y zanahoria (sin guisantes)	Merluza al horno a la marinera	Tortilla de patata con ensalada de lechuga	Jamoncitos de pollo al limón al horno con patatas al horno	Pescado al ajo arriero con ensalada de lechuga y tomate
Alérgenos		2-4-12-14	3-12	12	4-12
POSTRE	Fruta	Fruta	Fruta o lácteo	Fruta	Fruta
Alérgenos			7		

DECLARACIÓN DE ALÉRGENOS CONFORME AL REGLAMENTO (UE) Nº 1169/2011

1:Gluten y prod derivados	2:Crustáceos	3:Huevos	4:Pescado y derivados	5:Cacahuetes
6:Soja	7:Leche y derivados	8:Frutos de cáscara	9:Apio	10:Mostaza
11:Sésamo	12:Sulfitos	13:Altramuces	14:Moluscos	

María del Carmen González Ispierto Diestista-Nutricionista. Nº de Colegiado CYL00041

Disan catering

Tfno: 923 210 562 - info@disancatering.com

MES: NOVIEMBRE 2026

MENÚ BASAL COMIDA

CENTRO: C. INFANTIL MAESTRO ÁVILA

	LUNES 02-11-26	MARTES 03-11-26	MIÉRCOLES 04-11-26	JUEVES 05-11-26	VIERNES 06-11-26
1° Alérgenos	FESTIVO	Macarrones a la boloñesa 1-12	Arroz con tomate	Sopa de cocido 1-9-12	Crema de verduras 12
2° Alérgenos		Pollo asado al limón con patatas 12	Guiso de magro con verduritas	Garbanzos, ternera, chorizo y tocino 9-12	Pescado al horno al ajo y perejil con dados de calabacín 4
POSTRE Alérgenos		Lácteo 7	Fruta	Lácteo 7	Fruta

	LUNES 09-11-26	MARTES 10-11-26	MIÉRCOLES 11-11-26	JUEVES 12-11-26	VIERNES 13-11-26
1° Alérgenos	Caldero de arroz con pechuga de pollo	Crema de zanahorias 12	Espirales con tomate 1	Alubias pintas estofadas 12	Patatas con carne 12
2° Alérgenos	Lomo con ensalada de tomate 6-12	Albóndigas a la jardinera 6-12	Pescado al horno en salsa con zanahorias 4	Salchichas al horno con ensalada 12	Pescado en salsa con ensalada mixta 4-12
POSTRE Alérgenos	Fruta	Lácteo /	Fruta	Lácteo /	Fruta

	LUNES 16-11-26	MARTES 17-11-26	MIÉRCOLES 18-11-26	JUEVES 19-11-26	VIERNES 20-11-26
1° Alérgenos	Alubias blancas estofadas 12	Crema de calabacín 12	Coditos napolitana 1	Lentejas con estofadas 12	Arroz con verduritas
2° Alérgenos	Tortilla de patata con ensalada de lechuga y zanahoria 3-12	Sajonia de lomo con arroz pilaf 6	Pollo al horno con patatas dado	Merluza Orly con zanahorias al vapor 1-4	Filetes rusos con ensalada de lechuga y maíz 1-6-12
POSTRE Alérgenos	Fruta	Lácteo 7	Fruta	Lácteo 7	Fruta

	LUNES 23-11-26	MARTES 24-11-26	MIÉRCOLES 25-11-26	JUEVES 26-11-26	VIERNES 27-11-26
1° Alérgenos	Crema de verduras 12	Macarrones con tomate 1	Sopa de cocido 1-9-12	Patatas guisadas con carne 12	Arroz con pollo
2° Alérgenos	Cordón bleu de pavo con ensalada de lechuga y maíz 1-6-7-12	Pescado en salsa verde 4-12	Garbanzos, ternera, chorizo y tocino 9-12	Tortilla francesa con ensalada de lechuga y tomate 3-12	Salchichas frescas al horno con ensalada de lechuga y maíz 12
POSTRE Alérgenos	Fruta	Lácteo 7	Fruta	Lácteo 7	Fruta

	LUNES 30-11-26	MARTES 01-12-26	MIÉRCOLES 02-12-26	JUEVES 03-12-26	VIERNES 04-12-26
1° Alérgenos	Espirales con tomate 1	Crema de hortalizas 12	Lentejas estofadas 12	Arroz con tomate	Alubias con verduras 12
2° Alérgenos	Ragú de cebón con verduritas	Albóndigas a la jardinera 6-12	Tortilla de patata con ensalada de lechuga 3-12	Jamoncitos de pollo con patatas	Pescado al ajo arriero con ensalada variada 4-12
POSTRE Alérgenos	Fruta	Fruta	Fruta	Lácteo 7	Fruta

DECLARACIÓN DE ALÉRGENOS CONFORME AL REGLAMENTO (UE) Nº 1169/2011

1:Gluten y prod derivados	2:Crustáceos	3:Huevos	4:Pescado y derivados	5:Cacahuetes
6:Soja	7:Leche y derivados	8:Frutos de cáscara	9:Apio	10:Mostaza
11:Sésamo	12:Sulfitos	13:Altramuces	14:Moluscos	

María del Carmen González Ispierto Diestista-Nutricionista. Nº de Colegiado CYL00041

Disan catering

Tfno: 923 210 562 - info@disancatering.com

MES: NOVIEMBRE 2026

MENÚ TRITURADO

***CENTRO:* C. INFANTIL MAESTRO ÁVILA**

	LUNES 02-11-26	MARTES 03-11-26	MIÉRCOLES 04-11-26	JUEVES 05-11-26	VIERNES 06-11-26
1° Alérgenos	FESTIVO	Triturado de puerro y pollo 12	Triturado de verdura con lenguado 4-12	Triturado de verdura, garbanzos y ternera 12	Triturado de verduras con merluza 4-12
2°					
POSTRE Alérgenos		Lácteo 7	Tx de fruta	Lácteo 7	Tx de fruta

	LUNES 09-11-26	MARTES 10-11-26	MIÉRCOLES 11-11-26	JUEVES 12-11-26	VIERNES 13-11-26
1° Alérgenos	Triturado de verdura con pollo 12	Triturado de zanahoria con ternera y garbanzos 12	Triturado de calabacín con merluza 4-12	Triturado de patata con ternera y alubias 12	Triturado de verduras con lenguado 4-12
2° Alérgenos					
POSTRE Alérgenos	Tx de fruta	Lácteo 7	Tx de fruta	Lácteo 7	Tx de fruta

	LUNES 16-11-26	MARTES 17-11-26	MIÉRCOLES 18-11-26	JUEVES 19-11-26	VIERNES 20-11-26
1° Alérgenos	Triturado de calabaza con pollo y alubias 12	Triturado de calabacín con ternera 12	Triturado de puerro con pollo 12	Triturado de zanahoria con merluza y lentejas 4-12	Triturado de hortalizas con ternera 12
2° Alérgenos					
POSTRE Alérgenos	Tx de fruta	Lácteo 7	Tx de fruta	Lácteo 7	Tx de fruta

	LUNES 23-11-26	MARTES 24-11-26	MIÉRCOLES 25-11-26	JUEVES 26-11-26	VIERNES 27-11-26
1° Alérgenos	Triturado de verdura con ternera 12	Triturado de calabaza con merluza 4-12	Triturado de calabacín con ternera y garbanzos 12	Triturado de puerro con bacalao 4-12	Triturado de patata con pollo y alubias 12
2° Alérgenos					
POSTRE Alérgenos	Tx de fruta	Lácteo 7	Tx de fruta	Lácteo 7	Tx de fruta

	LUNES 30-11-26	MARTES 01-12-26	MIÉRCOLES 02-12-26	JUEVES 03-12-26	VIERNES 04-12-26
1° Alérgenos	Triturado de verduras con pollo 12	Triturado de hortalizas con merluza 4-12	Triturado de patata con ternera y lentejas 12	Triturado de calabacín con pollo 12	Triturado de verduras con alubias y bacalao 4-12
2° Alérgenos					
POSTRE Alérgenos	Tx de fruta	Lácteo 7	Tx de fruta	Lácteo 7	Tx de fruta

DECLARACIÓN DE ALÉRGENOS CONFORME AL REGLAMENTO (UE) Nº 1169/2011

1:Gluten y prod derivados	2:Crustáceos	3:Huevos	4:Pescado y derivados	5:Cacahuetes
6:Soja	7:Leche y derivados	8:Frutos de cáscara	9:Apio	10:Mostaza
11:Sésamo	12:Sulfitos	13:Altramuces	14:Moluscos	

María del Carmen González Ispierto Diestista-Nutricionista. Nº de Colegiado CYL00041