

# Menú del día

Noviembre provincia

CALENTAR Y LISTO 

NOMBRE Y DIRECCIÓN



## DEL 30 DE OCTUBRE AL 3 DE NOVIEMBRE

- Patatas en salsa verde con merluza
- Cocido montañés
- Lentejas estofadas (solo verduras)
- Sopa de pescado
- Espaguetis boloñesa
- Ensalada de pasta con atún
- Coliflor con zanahoria y patatas
- Milhojas de calabacín, jamón y queso
- Crema de verduras
- Arroz a la cubana
- Merluza a la romana con ensalada
- San Martín con patatas al horno
- Albóndigas en salsa con patatas
- Guiso de ragut a la jardinera
- Pierna de cerdo a la cazadora con puré de patatas
- Pollo al chilindrón
- Escalope de pollo con patatas
- Pastel de carne con salsa de queso
- Torilla de patatas con pimiento verde frito y ensalada
- Empanadillas de bonito

## DEL 6 AL 10 DE NOVIEMBRE

- Alubias pintas con morcilla
- Lentejas con curry
- Garbanzos con callos
- Sopa castellana
- Tallarines con beicon y salsa de queso
- Fideuá de carne
- Menestra de verduras con jamón
- Crema de calabaza y zanahoria
- Arroz negro con calamar y ali oli
- Periñaca /ensalada campera
- Merluza en salsa verde
- Pimientos rellenos de marisco
- Pescado fresco del día
- Redondo de ternera en salsa con puré de patatas
- Costillas asadas con patatas panadera
- Lomo a la Provenza con patatas
- Escalopines de pollo al limón con patatas
- Hamburguesa de pollo y beicon con patatas
- Tortilla de calabacín y pimiento rojo
- Pimientos rellenos de morcilla

**POSTRES:** arroz con leche, natillas, flan de cuajada, crema de limón, mousse de chocolate, manzana asada, fruta, tarta, yogures

\*\* Puedes consultar los alérgenos en [www.comoencasacantabria.com](http://www.comoencasacantabria.com)

# Menú del día

Noviembre provincia

CALENTAR Y LISTO 

## NOMBRE Y DIRECCIÓN

COMO  
EN  
CASA



### DEL 13 AL 17 DE NOVIEMBRE

- Patatas con costillas
- Alubias blancas con chorizo
- Lentejas con chistorra
- Tallarines al pesto
- Macarrones con tomate y chorizo
- Lasaña de espinacas
- Judías verdes con zanahoria y patata
- Berenjena rellena de atún
- Champiñones al ajillo con jamón
- Paella de marisco

### DEL 20 AL 24 DE NOVIEMBRE

- Patatas con carne
- Alubias pintas con costilla
- Lentejas estofadas (solo verduras)
- Sopa de pescado
- Espaguetis boloñesa
- Ensalada de pasta con mozzarella y albahaca
- Lasaña de carne
- Judías verdes con jamón
- Brócoli con beicon y nueces
- Huevos rellenos de atún

- Bacalao ajoarriero
- Albóndigas de pescado en salsa con arroz
- Merluza rellena de gambas y gulas
- Filetes rusos con cebolla caramelizada y patatas
- Empanadillas de carne y queso
- Salchichas frescas a la riojana con patatas
- Pollo asado con patatas panadera
- Tiras de pavo salteado con verduras y soja
- Pimientos rellenos de carne con patatas
- Tortilla de patatas con pimiento verde frito y ensalada

- Pimientos rellenos de merluza en salsa verde con arroz
- Pescado fresco del día
- Filete de lenguao con ensalada
- Albóndigas en salsa con patatas
- Guiso de ragut a la jardinera
- Lomo a la riojana con patatas
- Pollo al curry con arroz
- Pastel de carne con salsa de queso
- Tortilla de calabacín y pimiento rojo
- Empanadillas de bonito

**POSTRES:** arroz con leche, natillas, flan de cuajada, crema de limón, mousse de chocolate, manzana asada, fruta, tarta, yogures

\*\* Puedes consultar los alérgenos en [www.comoencasacantabria.com](http://www.comoencasacantabria.com)

# Menú del día

*Noviembre provincia*

CALENTAR Y LISTO 

## NOMBRE Y DIRECCIÓN

COMO  
EN  
CASA



### DEL 27 DE NOVIEMBRE AL 1 DE DICIEMBRE

- Patatas a la riojana
- Cocido montañés
- Lentejas con curry
- Garbanzos con espinacas y bacalao
- Espaguetis carbonara
- Tallarines a la marinera
- Macarrones con verduras salteadas con soja
- Brócoli con zanahoria y patatas
- Pastel de espinacas
- Berenjena rellena de carne

- Merluza a la romana ensalada
- Bacalao con tomate
- Albóndigas de merluza y salmón en salsa
- Redondo de ternera en salsa con puré de patatas
- Filetes rusos al queso con patatas
- Costillas asadas con patatas panadera
- Lomo adobado rebozado con pimiento verde frito y patatas
- Pollo al chilindrón
- Escalope de pollo con patatas
- Tortilla paisana con ensalada

**POSTRES:** arroz con leche, natillas, flan de cuajada, crema de limón, mousse de chocolate, manzana asada, fruta, tarta, yogures

\*\* Puedes consultar los alérgenos en [www.comoencasacantabria.com](http://www.comoencasacantabria.com)