



MENÚ COMEDOR



Seleccionamos los mejores proveedores



El respeto por lo bueno



Proveedores de ecológico



AGRICULTURA ECOLÓGICA Y
CONSERVACIÓN DE LA NATURALEZA



MARZO 2026

Menú SIN HUEVO

Lunes 2 Macarrones* int. Napolitana Merluza a la andaluza con ensalada Fruta de temporada	Martes 3 Lentejas* con verduras Pavo a la plancha con ensalada Fruta de temporada	Miércoles 4 * Paella mixta Lomo asado con verduras Yogurt	Jueves 5 Judías verdes* con jamón Pollo a la plancha con patatas Fruta de temporada	Viernes 6 Patatas a la riojana Bacalao al horno con ensalada Fruta de temporada
Lunes 9 Crema de calabaza* Boloñesa con pasta y ensalada Fruta de temporada	Martes 10 Judías blancas* estofadas Lomo a la plancha con patatas Fruta de temporada	Miércoles 11 Coditos* carbonara Pollo en salsa con verduras Fruta de temporada	Jueves 12 Arroz a la jardinera Atún con tomate Yogurt	Viernes 13 Sopa* de cocido Cocido* completo Fruta de temporada
Lunes 16 Arroz con tomate Sajonia al horno con ensalada Fruta de temporada	Martes 17 Lentejas* con verduras Croquetas con jamón con ensalada Fruta de temporada	Miércoles 18 Guisantes* con jamón Alitas de pollo con patatas asadas al tomillo Fruta de temporada	Jueves 19 Sopa* de ave Carrilleras a la jardinera con arroz Fruta de temporada	Viernes 20 Macarrones* int. boloñesa Merluza a la marinera con verduras Yogurt
Lunes 23 Crema de verduras* Albóndigas en salsa con patatas dado Fruta de temporada	Martes 24 Coditos* a la crema con queso Pollo asado con verduras Fruta de temporada	Miércoles 25 Arroz con tomate Boquerones a la andaluza con ensalada Yogurt	Jueves 26 Sopa* de cocido Cocido* completo Fruta de temporada	Viernes 27 VACACIONES
Lunes 30 VACACIONES	Martes 31 VACACIONES			

Los platos marcados (*) se elaboran en parte con ingredientes de producción ecológica. Tienen a disposición las fichas técnicas con la declaración de alérgenos de todos los alimentos que componen el menú escolar.