



MENÚ COMEDOR



Seleccionamos los mejores proveedores



Proveedores de ecológico



MARZO 2026

Menú SIN LECHE

Lunes 2 Macarrones* int. Napolitana Merluza a la romana con ensalada Fruta de temporada	Martes 3 Lentejas* con verduras Tortilla de patata con ensalada Fruta de temporada	Miércoles 4 * Paella mixta Lomo asado con verduras Yogurt de soja	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 Huevos fritos con patatas Fruta de temporada	Miércoles 11 Arroz a la jardinera Atún con tomate Fruta de temporada	Jueves 12 Cuditos* carbonara Pollo en salsa con verduras Yogurt de soja	Viernes 13 Sopa* de cocido Cocido* completo Fruta de temporada
Lunes 16 Arroz con tomate Huevos revueltos con jamón Fruta de temporada	Martes 17 Lentejas* con verduras Lomo a la plancha 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 de soja
Lunes 23 Crema de verduras* Albóndigas en salsa con patatas dado Fruta de temporada	Martes 24 Cuditos* a la crema con queso Pollo asado con verduras Fruta de temporada	Miércoles 25 Arroz con tomate Boquerones a la andaluza con ensalada Yogurt de soja	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.