



MENÚ COMEDOR



Seleccionamos los mejores proveedores



Proveedores de ecológico



Marzo 2026

Menú 1º Ciclo de infantil

LUNES 2	MARTES 3	MIÉRCOLES 4	JUEVES 5	VIERNES 6
Macarrones* int. Napolitana	Lentejas* con verduras	Paella mixta	Judías verdes* con jamón	Patatas a la riojana
Merluza con ensalada	Tortilla de patata con ensalada	Lomo asado con verduras	Pollo a la plancha con patatas	Bacalao al horno con ensalada
Fruta de temporada	Fruta de temporada	Fruta de temporada	Yogurt	Fruta de temporada
LUNES 9	MARTES 10	MIÉRCOLES 11	JUEVES 12	VIERNES 13
Crema de calabaza*	Judías blancas* estofadas	Arroz a la jardinera	Coditos* carbonara	Sopa* de cocido
Lasaña de carne con ensalada	Huevos cocidos con patatas	Merluza con tomate	Pollo en salsa con verduras	Cocido* completo
Fruta de temporada	Fruta de temporada	Fruta de temporada	Fruta de temporada	Yogurt
LUNES 16	MARTES 17	MIÉRCOLES 18	JUEVES 19	VIERNES 20
Arroz con tomate	Lentejas* con arroz	Guisantes* con jamón	Macarrones* int. boloñesa	Sopa* de ave
Huevos revueltos con jamón	Brócoli rehogado	Pollo con patatas asadas al tomillo	Merluza a la marinera con verduras	Carrilleras a la jardinera con arroz
Fruta de temporada	Fruta de temporada	Fruta de temporada	Yogurt	Fruta de temporada
LUNES 23	MARTES 24	MIÉRCOLES 25	JUEVES 26	VIERNES 27
Crema de verduras*	Coditos* a la crema con queso	Arroz con tomate	Sopa* de cocido	Brócoli salteado
Albóndigas mixta en salsa con patata dado	Pollo asado con ensalada	Merluza a la andaluza con ensalada	Cocido* completo	Lomo en salsa con patatas
Fruta de temporada	Fruta de temporada	Yogurt	Fruta de temporada	Fruta de temporada
LUNES 30	MARTES 31			
VACACIONES	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.