



MENÚ COMEDOR



Seleccionamos los mejores proveedores



ALTA CARCUTERIA

LA SELVA

El respeto por lo bueno



Proveedores de ecológico



Marzo 2026

Menú 2º Ciclo de infantil y de 1º a 3º de primaria

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

Fruta de temporada

JUEVES 5

Judías verdes* con jamón

Pollo a la plancha
con patatas

Yogurt

VIERNES 6

Patatas a la riojana

Bacalao al horno con
ensalada

Fruta de temporada

LUNES 9

Crema de calabaza*

Lasaña de carne
con 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

Coditos* carbonara

Pollo en salsa con
verduras

Fruta de temporada

VIERNES 13

Sopa* de cocido

Cocido* completo

Yogurt

LUNES 16

Arroz con tomate

Huevos revueltos
con jamón

Fruta de temporada

MARTES 17

Lentejas* con verduras

Croquetas de jamón
con ensalada

Fruta de temporada

MIÉRCOLES 18

Guisantes* con jamón

Alitas de pollo con patatas
asadas al tomillo

Fruta de temporada

JUEVES 19

Macarrones* int. boloñesa

Merluza a la marinera
con verduras

Yogurt

VIERNES 20

Sopa* de ave

Carrilleras a la jardinera
con arroz

Fruta de temporada

LUNES 23

Crema de verduras*

Albóndigas mixta en
salsa con patata dado

Fruta de temporada

MARTES 24

Coditos* a la crema con queso

Pollo asado con
ensalada

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.