



MENÚ COMEDOR



Seleccionamos los mejores proveedores



El respeto por lo bueno



Proveedores de ecológico



Marzo 2026

Menú SIN GLUTEN

LUNES 2

Macarrones SG napolitana

Merluza a la romana SG
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*

Boloñesa con pasta SG
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

Pasta SG carbonara

Pollo en salsa con
verduras

Fruta de temporada

VIERNES 13

Sopa SG 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 SG
con ensalada

Fruta de temporada

MIÉRCOLES 18

Guisantes* con jamón

Alitas de pollo con patatas
asadas al tomillo

Fruta de temporada

JUEVES 19

Macarrones SG boloñesa

Merluza a la marinera
con verduras

Yogurt

VIERNES 20

Sopa SG de ave

Carrilleras a la jardinera
con arroz

Fruta de temporada

LUNES 23

Crema de verduras*

Albóndigas SG en salsa
con patata dado

Fruta de temporada

MARTES 24

Coditos SG a la crema
con queso

Pollo asado con
ensalada

Fruta de temporada

MIÉRCOLES 25

Arroz con tomate

Boquerones andaluz SG
con ensalada

Yogurt

JUEVES 26

Sopa SG de cocido

Cocido SG 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. Los platos con SG indican SIN GLUTEN. Tienen a disposición las fichas técnicas con la declaración de alérgenos de todos los alimentos que componen el menú escolar.