



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 Fruta de temporada	JUEVES 5 Judías verdes* con jamón Pollo a la plancha con patatas Yogurt soja	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 Coditos* con bacon Pollo en salsa con verduras Fruta de temporada	VIERNES 13 Sopa* de cocido Cocido* completo Yogurt de soja
LUNES 16 Arroz con tomate Huevos revueltos con jamón Fruta de temporada	MARTES 17 Lentejas* con verduras Sajonia 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 Macarrones* int. boloñesa Merluza a la marinera con verduras Yogurt de soja	VIERNES 20 Sopa* de ave Carrilleras a la jardinera con arroz Fruta de temporada
LUNES 23 Crema de verduras* Albóndigas en salsa con patata dado Fruta de temporada	MARTES 24 Coditos* con napolitana Pollo asado con ensalada 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.