



MENÚ COMEDOR



Seleccionamos los mejores proveedores



El respeto por lo bueno



Proveedores de ecológico



Marzo 2026

SIN LEGUMBRE

LUNES 2 Macarrones* int. napolitana Merluza a la romana con ensalada Fruta de temporada	MARTES 3 Sopa de verduras Tortilla de patata con ensalada Fruta de temporada	MIÉRCOLES 4 Paella mixta Lomo asado con verduras Fruta de temporada	JUEVES 5 Salteado de verduras 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 Espinacas gratinadas 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 SL Cocido* SL completo Yogurt
LUNES 16 Arroz con tomate Huevos revueltos con jamón Fruta de temporada	MARTES 17 Crema de verduras Croquetas de jamón con ensalada Fruta de temporada	MIÉRCOLES 18 Arroz salteado 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 SL Cocido* SL 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 alimentos indicados con SL, indican SIN LEGUMBRE. Tienen a disposición las fichas técnicas con la declaración de alérgenos de todos los alimentos que componen el menú escolar.