

MENUS DEL MES DE MARZO DEL 2026

	LUNES	MARTES	MIERCOLES	JUEVES	VIERNES
2 AL 6	Espaguetis con pasta de arroz a la carbonara (1). Espaguetis con tomate (3) Filete pescado con ensalada (2). Fruta del tiempo	Lentejas caseras Filete de pollo con lechuga (4). Fruta de tiempo (3).	Crema de verduras sin queso (3). Hamburguesa de ternera sin pan rallado con patatas (1). Hamburguesa de ternera sin huevo con patatas (2). Fruta del tiempo.	Sopa de arroz (1,2). Pollo a la jardinera (Pollo, cebolla, zanahoria, tomate). Fruta del tiempo (3).	Judías pintas con arroz Filete de lomo con patata cocida (4). Fruta del tiempo.
9 AL 13	Crema de calabaza y zanahoria sin queso (3). Filete de aguja de cerdo con ensalada. Fruta del tiempo.	Arroz a la milanese Salchichas con manzana (4) Naranja Ecológica.	Sopa de cocido (fideos de arroz) (1) Cocido completo (Garbanzos, repollo, ternera, etc..) Fruta del tiempo.	Purrusalda Filete de pechuga de pollo con champiñones Fruta del tiempo.	DIA DE ANDALUCIA Potaje de alubias andaluz. Tortilla francesa c/ensalada (2). Fruta del tiempo (3).
16 AL 20	Judías verdes ecológicas. Magro de cerdo con guarnición de arroz Fruta del tiempo	Patatas guisadas a la riojana. Salchichas en salsa con tomate y cebolla (4). Fruta del tiempo.	Judías blancas estofadas (4,5) Jamón y queso con rodaja de tomate (2). Fruta del tiempo	Macarrones de arroz a la boloñesa (1) Filete de pollo con lechuga y maíz (4) Fruta del tiempo (3).	Crema de verduras (3) Albóndigas de ternera sin pan rallado con guisantes y zanahoria (1) Albóndigas de ternera sin huevo con guisantes y zanahoria (2) Macedonia natural de frutas
23 AL 27	Coliflor y zanahoria horneada con patata (3). Jamón de york plancha con rodaja de tomate y maíz (1, 2,3). Fruta del tiempo.	Potaje de garbanzos, espinacas sin bacalao (4). Filete pescado con lechuga y tomate (2). Fruta del tiempo	Puré de calabacín sin queso (3) Pollo al curry con guarnición de arroz Fruta del tiempo.	DÍA DE MENÚ ESPECIAL	NO LECTIVO

LAS MODIFICACIONES SE ESTABLECEN SEGÚN LOS NÚMEROS ADJUNTOS, SI SU HIJ@ NO TIENE NINGUNA INTOLERANCIA O ALERGIA SEGUIR MENÚ GENERAL

1-GLUTEN 2-HUEVO 3-LACTOSA Y PROTEINAS LECHE DE VACA 4-PESCADO 5-MARISCOS