



MENÚ MES DE MARZO

	1ª SEMANA 1 y 2	2ª SEMANA Del 5 al 9	3ª SEMANA Del 12 al 14	4ª SEMANA Del 19 al 23	5ª SEMANA Del 26 al 28
L		<p>Sopa de fideos Guisantes con jamón</p> <p>Pastel de carne Merluza al horno <i>Pure de patata</i></p> <p>Fruta de temporada</p>	<p>Arroz tres delicias Menestra de verduras</p> <p>Albóndigas Marajo en salsa <i>Menestra de verduras</i></p> <p>Fruta de temporada</p>	<p>Judías v. rehogadas Espagueti oriental</p> <p>Fritura variada Filete de t. empanado <i>Champiñon salteado</i></p> <p>Fruta de temporada</p>	
M		<p>Crema de patatas Crema de zanahoria</p> <p>Filete de pollo plancha Trucha a la navarra <i>Ensalada mixta</i></p> <p>Lácteos variados</p>	<p>Puré de patatas Sopa de picadillo</p> <p>Flamenquines Merluza en S. Verde <i>Ensalada mixta</i></p> <p>Lácteos variados</p>	<p>Potaje de garbanzos Crema de espinacas</p> <p>Merluza al limón Revuelto jamón <i>Mazorca M. al horno</i></p> <p>Lácteos variados</p>	
X		<p>Sopa de cocido Repollo rehogado</p> <p>Cocido completo Morcillo con tomate</p> <p>Fruta de temporada</p>	<p>Judias pintas Alcachofas con jamón</p> <p>Tortilla con jamón Salmón a la plancha <i>Pisto manchego</i></p> <p>Rollitos de crema</p>	<p>Crema de champiñon Arroz con magro</p> <p>Pizza jamon y queso San jacob de pescado <i>Ensaladilla rehogada</i></p> <p>Fruta de temporada</p>	
J	<p>Fideuá Alcachofas rehogadas</p> <p>Caella con tomate Empanada de bonito <i>Patatas fritas</i></p> <p>Lácteos variados</p>	<p>Arroz con verduras Coliflor rehogada</p> <p>Alitas barbacoa Abadejo parmesano <i>Chips de zanahoria</i></p> <p>Lácteos variados</p>	<p>Crema de pollo Brócoli rehogado</p> <p>Pollo agridulce L. de merluza en salsa <i>Patatas chips caseras</i></p> <p>Lácteos variados</p>	<p>Lentejas Gratin de puerros</p> <p>Salchichas con Puré Emperador plancha <i>Pure de patata</i></p> <p>Lácteos variados</p>	
V	<p>Potaje de garbanzos Brócoli rehogado</p> <p>Tortilla francesa Atún empanado <i>Ensalada de arroz</i></p> <p>Postres variados</p>	<p>Crema de verdura Espagueti con tomate</p> <p>Palitos de pescado Pescado adobado <i>Tomate gratinado</i></p> <p>Postres variados</p>	<p>Fisherman's pie</p> <p>Fish and chips</p> <p>Apple pie</p>		

ALÉRGENOS PRINCIPALES



MERIENDAS

SOLO PARA ALUMNOS QUE COMEN EN EL COLEGIO

DE LOS CURSOS DE EDUCACION INFANTIL (2 A 5 AÑOS)

L		Bocadillo jamón york	Bocadillo de chorizo	Bocadillo de foiegras
M		Pera	Plátano	Naranja
X		Leche	Nesquik	Leche
J	Pera	Naranja	Manzana	Plátano
V	Bocadillo de quesito	Bocadillo jamón serrano	Bocadillo de foiegras	

LAS COMIDAS SUBRAYADAS SON LAS DE LOS ALUMNOS DE E. INFANTIL Y 1º - 2º DE PRIMARIA
PARA ESTOS CURSOS LOS HUEVOS FRITOS SON SUSTITUIDOS POR TORTILLA FRANCESA

POSTRES

FRUTA VARIADAS: FRUTA DE TEMPORADA, FRUTAS EN ALMIBAR, GELATINA DE FRUTAS
LÁCTEOS VARIADOS: NATILLAS, FLAN, MOUSSES VARIADOS, TARTAS PROFITEROSLES, ETC...
(SIEMPRE SE PUEDE TOMAR FRUTA DE TEMPORADA)
POSTRES VARIADOS: TODOS LOS ANTERIORES (SIEMPRE HAY FRUTA DE TEMPORADA)