



MENÚ MES DE MARZO

	1ª SEMANA Del 4 al 8	2ª SEMANA Del 11 al 15	3ª SEMANA Del 18 al 22	4ª SEMANA Del 25 al 29	5ª SEMANA *****
L		<p><u>Sopa paisana</u> Guisantes con jamón</p> <p><u>Fritura variada</u> Merluza al horno <u>Tomates asados</u></p> <p>Fruta de temporada</p>	<p><u>Irish beef stew</u> Fisherman's pie</p> <p><u>Fish and chips</u> Sausages <u>Patatas fritas</u></p> <p>Apple pie</p>	<p><u>Arroz campesino</u> Crema hortelana</p> <p><u>Albóndigas</u> Sardinas rebozadas <u>Menestra de verduras</u></p> <p>Fruta de temporada</p>	
M	<p><u>Lasaña de atún</u> Brócoli rehogado</p> <p><u>Huevos rotos con jamón</u> Rabas de calamar <u>Patatas fritas</u></p> <p>Lácteos variados</p>	<p><u>Fideuá</u> Alcachofas rehogadas</p> <p><u>Atún empanado</u> Empanada de bonito <u>Chips de zanahoria</u></p> <p>Lácteos variados</p>	<p><u>Paella de verduras</u> Pisto manchego</p> <p><u>Tortilla de patatas</u> Hamburguesa <u>Arroz con champiñón</u></p> <p>Lácteos variados</p>	<p><u>Potaje de garbanzos</u> Crema de espinacas</p> <p><u>Merluza al limón</u> Revuelto jamón <u>Mazorca M. al horno</u></p> <p>Lácteos variados</p>	
X	<p><u>Crema de zanahoria</u> Sopa de verduras</p> <p><u>Lomo asado</u> Trucha a la navarra <u>Pure de patata</u></p> <p>Fruta de temporada</p>	<p><u>Judías pintas</u> Crema de espinacas</p> <p><u>Tortilla con jamón</u> Salmón a la plancha <u>Pisto manchego</u></p> <p>Fruta de temporada</p>	<p><u>Espagueti carbonara</u> Crema de pollo</p> <p><u>Cordon bleu</u> Tilapia rebozada <u>Pure de patata</u></p> <p>Fruta de temporada</p>	<p><u>Crema de calabacín</u> Arroz con magro</p> <p><u>Pizza jamon y queso</u> San jacob de pescado <u>Ensaladilla rehogada</u></p> <p>Fruta de temporada</p>	
J	<p><u>Lentejas</u> Acelgas con patatas</p> <p><u>Caella con tomate</u> Tortilla francesa <u>Menestra de verduras</u></p> <p>Lácteos variados</p>	<p><u>Arroz con verduras</u> Coliflor rehogada</p> <p><u>Alitas barbacoa</u> Abadejo parmesano <u>Ensalada mixta</u></p> <p>Lácteos variados</p>	<p><u>Crema de verdura</u> Purrusalda</p> <p><u>Merluza a la andaluza</u> Pollo asado <u>Ensalada mixta</u></p> <p>Lácteos variados</p>	<p><u>Lentejas</u> Gratin de puerros</p> <p><u>Perca en salsa</u> Flamenquines <u>Ens. piña y pollo</u></p> <p>Lácteos variados</p>	
V	<p><u>Sopa de cocido</u> Repollo rehogado</p> <p><u>Cocido completo</u> Morcillo con tomate</p> <p>Postres variados</p>	<p><u>Patatas quisadas</u> Judías v. rehogadas</p> <p><u>Merluza a la romana</u> Filete T. en salsa <u>Ensaladilla rehogada</u></p> <p>Postres variados</p>	<p><u>Patatas rellena</u> Lombarda con manzana</p> <p><u>Revuelto jamón</u> Chuleta Cerdo al ajillo <u>Ensalada de tomate</u></p> <p>Postres variados</p>	<p><u>Sopa de fideos</u> Patatas con bechamel</p> <p><u>Filete P. empanado</u> Emperador plancha <u>Champiñon salteado</u></p> <p>Postres variados</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 quesito 	
M	Manzana	Pera	Plátano	Naranja	
X	Nesquik Galletas 	Leche Galletas 	Nesquik Galletas 	Leche Galletas 	
J	Plátano	Naranja	Manzana	Pera	
V	Bocadillo de chocolate 	Bocadillo jamón serrano 	Bocadillo de foiegras 	Bocadillo de chorizo 	

**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)

LOS ALUMNOS DE E. INFANTIL TOMARÁN FRUTA DE TEMPORADA LUNES, MIERCOLES Y VIERNES DE FORMA HABITUAL