



MENÚ MES DE MARZO

	1ª SEMANA Del 1 al 3	2ª SEMANA Del 6 al 10	3ª SEMANA Del 13 al 17	4ª SEMANA Del 20 al 24	5ª SEMANA Del 27 al 30
L		<u>Puré de verduras</u> <u>Menestra de verduras</u> <u>Palitos de pescado</u> <u>Ens. piña y pollo</u> Manzana	<u>Crema de zanahoria</u> <u>Crema de champiñón</u> <u>Fritura variada</u> <u>Manzana frita</u> Pera		<u>Coditos con tomate</u> <u>Sopa de verduras</u> <u>Merluza a la riojana</u> <u>Menestra de verduras</u> Mandarina
M		<u>Espagueti con tomate</u> <u>Guisantes con jamón</u> <u>Jamoncitos P. barbacoa</u> <u>Patatas fritas</u> Naranja	<u>Lentejas</u> <u>Alcachofas con jamón</u> <u>Revuelto jamón</u> <u>Mazorca M. al horno</u> Manzana	<u>Sopa de picadillo</u> <u>Brócoli rehogado</u> <u>Filete pollo empanado</u> <u>Ruedas de patata</u> Mandarina	<u>Paella de verduras</u> <u>Judías v. rehogadas</u> <u>Alitas barbacoa</u> <u>Patatas chips caseras</u> Plátano
X	<u>Garbanzos con chorizo</u> <u>Acelgas con Huevo</u> <u>Hamburguesa</u> <u>Chips de zanahoria</u> Manzana	<u>Judías pintas</u> <u>Crema hortelana</u> <u>Tortilla francesa</u> <u>Ensalada de tomate</u> Pera	<u>Fideuá</u> <u>Pisto manchego</u> <u>Merluza a la vizcaína</u> <u>Ensalada de col</u> Plátano	<u>Fabada asturiana</u> <u>Acelgas con patatas</u> <u>Tilapia empanada</u> <u>Pisto manchego</u> Pera	<u>Patatas con bechamel</u> <u>Coliflor rehogada</u> <u>Cinta lomo empanado</u> <u>Ensalada mixta</u> Naranja
J	<u>Macarrones con tomate</u> <u>Judías v. con tomate</u> <u>Pollo pepitoria</u> <u>Arroz blanco</u> Pera	<u>Sopa de fideos</u> <u>Lombarda con manzana</u> <u>Lomo asado</u> <u>Pure de patata</u> Plátano	<u>Sopa de cocido</u> <u>Repollo rehogado</u> <u>Cocido completo</u> Mandarina	<u>Arroz campesino</u> <u>Purrusalda</u> <u>Magra con tomate</u> <u>Pimientos verdes</u> Naranja	<u>Sopa de cocido</u> <u>Repollo rehogado</u> <u>Cocido completo</u> Manzana
V	<u>Arroz con magro</u> <u>Sopa paisana</u> <u>Huevos al plato</u> <u>Pisto manchego</u> Flan	<u>Arroz Frito con pollo</u> <u>Espinacas con bechamel</u> <u>Hamburguesa de pescado</u> <u>Ensalada de zanahoria</u> Yogur casero	<u>Irish beef stew</u> <u>Colcannon</u> <u>Fish and chips</u> Apple pie	<u>Espagueti carbonara</u> <u>Sopa de cebolla</u> <u>Huevos con jamón</u> <u>Patatas fritas</u> Profiteroles	

ALÉRGENOS PRINCIPALES



MERIENDAS

SOLO PARA ALUMNOS QUE COMEN EN EL COLEGIO

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

L		Leche con galletas 	Nesquik con galletas 		Nesquik con galletas 
M		Leche Bocadillo de choped 	Leche Bocadillo de nocilla 	Leche Bocadillo jamón york 	Leche Bocadillo de queso 
X	Leche con galletas 	Nesquik con galletas 	Leche con galletas 	Leche con galletas 	Nesquik con galletas 
J	Leche Bocadillo salchichón 	Leche Bocadillo de foiegras 	Leche Bocadillo de chocolate 	Leche Bocadillo de chorizo 	Leche Bocadillo de quesito 
V	Plátano	Mandarina	Naranja	Manzana 	

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)