

Menú Marzo

2026

Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
2 Sopa de arroz Escalopa de lomo con ensalada Fruta	3 Fideos a la cazuela Calamares a la romana Fruta	4 Judía verde con patatas Pizza casera 4 estaciones Flan	5 Sopa de galets Pollo al horno con ensalada Fruta	6 Lentejas estofadas Tortilla de jamón y queso Fruta
9 Fussili al pesto Merluza al horno con lecho de patatas Fruta	10 Trinxat de la Cerdanya Salchichas con pan con tomate Fruta	11 Crema de verduras Hamburguesa con chips de patata Yogurt	12 Arroz a la cubana Bacalao al horno con verduras	13 Garbanzos a la Riojana Escalopa de pollo con ensalada Fruta
16 Ensalada completa de temporada Macarrones a la boloñesa fruta	17 Crema de verduras Albóndigas a la jardinera Fruta	18 Arroz con garbanzos y espinacas Pescado rebozado Flan	19 Sopa de galets Pollo al horno con ensalada Fruta	20 Lentejas estofadas Croquetas caseras Fruta
23 Macarrones con tomate Tortilla de patata y calabacín con tomate aliñado Fruta	24 Judía tierna con patatas Hamburguesas con patatas chips fruta	25 Fideos a la cazuela Calamares a la romana fruta	26 Vichyssoise Lomo con salsa de pimientos Yogurt	27 Ensalada de primavera Pollo al curry con arroz basmati fruta
30 VACACIONES SEMANA SANTA	31 VACACIONES SEMANA SANTA			

MERIENDA: pan con tomate y jamón dulce, salchichón o queso, pan con crema de cacao o con chocolate/leche con galletas/fruta.

Nota importante INTOLERANCIAS/ALERGIAS:

El presente menú es de carácter general. Se realizarán las adaptaciones necesarias para aquel alumnado que haya acreditado mediante informe médico oficial la existencia de alergias o intolerancias alimentarias (gluten, lactosa, fructosa u otras).