



MENÚ DE MARZO 2026

COLEGIOS DE CASTILLA LA MANCHA

	LUNES 2	MARTES 3	MIÉRCOLES 4	JUEVES 5	VIERNES 6
PRIMEROS	CREMA DE CALABACÍN	FIDEUÁ DE VERDURAS (cebolla, pimientos rojo y verde)	LENTEJAS CON VERDURAS (patata, zanahoria, cebolla y pimientos)	SOPA DE COCIDO	ARROZ A LA CUBANA
SEGUNDOS	TORTILLA FRANCESA	POLLO AL CHILINDRÓN	BACALAO AL HORNO	COCIDO COMPLETO CON VERDURAS (patata, zanahoria, puerro y cebolla)	SALMÓN AL HORNO
GUARNICIÓN	ENSALADA	ENSALADA	ENSALADA		ENSALADA
POSTRE	FRUTA	FRUTA	FRUTA	FRUTA	FRUTA
Propuesta de cena	Pasta, pescado y fruta	Verdura, pescado y fruta	Arroz, carne y lácteo	Pasta, huevo y lácteo	Verdura, ave y fruta
	LUNES 9	MARTES 10	MIÉRCOLES 11	JUEVES 12	VIERNES 13
PRIMEROS	MACARRONES CON BONITO	PAELLA MIXTA	JUDÍAS BLANCAS GUIADAS CON PATATAS	JUDÍAS VERDES CON JAMÓN	POTAJE DE GARBANZOS
SEGUNDOS	TORTILLA FRANCESA	ROTI DE PAVO	BOQUERONES FRITOS	MAGRO CON TOMATE	PERCA
GUARNICIÓN	ENSALADA	ENSALADA	ENSALADA	ENSALADA	ENSALADA
POSTRE	FRUTA	FRUTA	FRUTA	FRUTA	FRUTA
Propuesta de cena	Verdura, carne y lácteo	Verdura, pescado y lácteo	Verdura, ave y lácteo	Patata, pescado y fruta	Arroz, carne y fruta
	LUNES 16	MARTES 17	MIÉRCOLES 18	JUEVES 19	VIERNES 20
PRIMEROS	CREMA VICHYSOISE	LENTEJAS ESTOFADAS CON ARROZ	PATATAS A LA RIOJANA	JUDÍAS BLANCAS GUIADAS CON PATATAS	ESPAGUETIS GRATINADOS
SEGUNDOS	TERNERA A LA JARDINERA	LIMANDA AL HORNO	EMPERADOR A LA PLANCHA	ALITAS DE POLLO ASADAS	MERLUZA EN SALSA VERDE
GUARNICIÓN	ENSALADA	ENSALADA	ENSALADA	PATATAS ASADAS	GUISANTES
POSTRE	FRUTA	FRUTA	FRUTA	FRUTA	FRUTA
Propuesta de cena	Pasta, pescado y fruta	Carne, huevo y fruta	Arroz, carne y lácteo	Patata, pescado y fruta	Verdura, ave y lácteo
	LUNES 23	MARTES 24	MIÉRCOLES 25	JUEVES 26	VIERNES 27
PRIMEROS	MENESTRA REHOGADA	SOPA DE COCIDO	CODITOS A LA ITALIANA	ARROZ 5 DELICIAS	LENTEJAS CON VERDURAS (patata, zanahoria, cebolla y pimientos)
SEGUNDOS	TORTILLA DE PATATA	COCIDO COMPLETO CON VERDURAS (patata, zanahoria, puerro y cebolla)	ROSADA AL HORNO	ALBÓNDIGAS EN SALSA	BOQUERONES
GUARNICIÓN	ENSALADA		ENSALADA	PATATAS ASADAS	ENSALADA
POSTRE	FRUTA	FRUTA	FRUTA	FRUTA	FRUTA
Propuesta de cena	Arroz, pescado y lácteo	Patata, huevo y lácteo	Verdura, carne y fruta	Verdura, pescado y fruta	Pasta, ave y fruta
PRIMEROS	LUNES 30		MARTES 31		
SEGUNDOS	FESTIVO		FESTIVO		
GUARNICIÓN					
POSTRE					
Propuesta de cena					
<ul style="list-style-type: none"> El menú contiene: <ul style="list-style-type: none"> - Fruta variada de temporada, al menos un 45% - Agua - Pan blanco y pan integral 2 veces por semana. - Productos ecológicos: frutas, verduras y legumbres, al menos en un 5%. Las ensaladas se elaboran con lechuga y 2 o 3 ingredientes (tomate, maíz, pepino, zanahoria, remolacha, queso fresco...) Para el cocinado se utiliza sal yodada y AOVE ecológico. <p>Puede estar sujeto a modificaciones según disponibilidad del mercado o necesidades de organización.</p>					
<p>REGLAMENTO 1169/2011. TODA LA INFORMACIÓN RELATIVA A LOS ALÉRGICOS QUE COMPONEN NUESTROS PLATOS SE ENCUENTRA EN EL CENTRO.</p>					