



MENÚ DE MARZO 2026

(sin huevo)

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	LOMO A LA PLANCHA	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, pescado 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	PECHUGA DE POLLO A LA PALNCHA	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	Verdura, carne 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	REVUELTO DE PATATA CON JAMÓN	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, pescado y lácteo	Verdura, carne y fruta	Verdura, pescado y fruta	Pasta, ave y fruta
	LUNES 30	MARTES 31			
PRIMEROS	FESTIVO				
SEGUNDOS	FESTIVO				
GUARNICIÓN					
POSTRE					
Propuesta de cena					

- El menú contiene:
 - 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.

Puede estar sujeto a modificaciones según disponibilidad del mercado o necesidades de organización.