



“MENÚ MARZO EH”



E.H. 2025/2026

Última modificación: 25/02/2026

Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
.2 Crema de calabacín San Jacobo Tortilla Yogur Pan blanco	.3 Lentejas Lomo con ensalada Delicias de merluza <i>Sin gluten-lactosa: anillas de calamar sin rebozar</i> Fruta Pan blanco	.4 Pasta con tomate Pechuga de pollo con ensalada Pescado <i>Piña en su jugo</i> Pan blanco	.5 Judías verdes Ternera guisada Hamburguesa de atún Fruta Pan blanco	.6 Patatas guisadas (“patatas meneas”) Hallibut Fruta Pan blanco
.9 Crema de espinacas Tortilla de patata Fruta Pan blanco	.10 Sopa de verdura Pollo asado Anillas de calamar <i>Piña en su jugo</i> Pan blanco	.11 Arroz con tomate Filete de fletán encebollado Fruta Pan blanco	.12 Garbanzos Albóndigas de ternera con tomate Revuelto de pescado Fruta Pan blanco	.13 Sopa de cocido Sopa de pescado Chuleta Sajonia con ensalada Pizza 4 quesos Gelatina Pan blanco
.16 Crema de calabaza con ensalada Empanadillas de atún <i>Sin gluten-lactosa: anillas calamar sin rebozar</i> Yogur Pan blanco	.17 Lentejas Costillas asadas Tortilla Fruta Pan blanco	.18 Espagueti boloñesa (queso) Alitas de pollo con ensalada Revuelto de pescado <i>Piña en su jugo</i> Pan blanco	.19 Puré de patata y zanahoria Salchichas con ensalada Croquetas de queso Fruta Pan blanco	.20 Acelgas con patata Limanda al horno Fruta Pan blanco
.23 Coliflor Hamburguesa de ternera con ensalada Tortilla de patata Fruta Pan blanco	.24 Alubias pintas Cabecera de lomo con patatas fritas Pescado Fruta Pan blanco	.25 Arroz marinera Pincho de pollo con ensalada Empanadillas de atún Fruta Pan blanco	.26 Sopa de verdura Bacalao con tomate Yogur Pan blanco	.27

LEYENDA:

GLUTEN	LÁCTEO	LEGUMBRES	HUEVO
--------	--------	-----------	-------

* El menú podrá sufrir variaciones por causas justificadas.