

MENÚ MARZO 2025	MARTES 4	MIÉRCOLES 5	JUEVES 6	VIERNES 7
		<b>Caracolas</b> con tomate. <b>Croquetas de jamón.</b> <b>Yogur.</b>	Guiso de lentejas a la riojana. <b>Tortilla francesa</b> con bacón. Fruta de temporada.	<b>Arroz a la milanesa.</b> <b>Merluza con salsa de limón.</b> Ensalada de lechuga. Fruta de temporada.
LUNES 10	MARTES 11	MIÉRCOLES 12	JUEVES 13	VIERNES 14
<b>Guiso de patatas</b> a la riojana. <b>Abadejo con salsa de puerros.</b> Ensalada de lechuga y zanahoria. Fruta de temporada.	Guiso de fabada asturiana. Ensalada de lechuga, <b>jamón, queso.</b> Gelatina.	<b>Puré de zanahoria.</b> <b>Albóndigas caseras en salsa de verduras con patatas fritas.</b> Fruta de temporada.	<b>Paella Mixta.</b> <b>Ensalada César.</b> Fruta de temporada.	<b>Sopa de Cocido.</b> Cocido completo. <b>Yogur.</b>
LUNES 17	MARTES 18	MIÉRCOLES 19	JUEVES 20	VIERNES 21
<b>Judías Verdes</b> con patatas cocidas y tomate. Cinta de lomo empanizada. Fruta de temporada.	Guiso de judías pintas con arroz. Ensalada completa. <b>Yogur.</b>	<b>Arroz a la cubana (huevo frito, salchichas</b> y salsa de tomate). Ensalada de lechuga y zanahoria. Fruta de temporada.	<b>Puré de calabaza. Merluza</b> sobre cama de patatas. Fruta de temporada.	<b>Sopa de lluvia</b> con caldo de pollo. <b>Hamburguesa a la plancha.</b> Fruta de temporada.
LUNES 24	MARTES 25	MIÉRCOLES 26	JUEVES 27	VIERNES 28
<b>Puré montañés con picatostes.</b> Filete de pollo al curry. Fruta de temporada.	<b>Espaguetis boloñesa con queso.</b> Ensalada de lechuga, <b>huevo duro, atún,</b> maíz y zanahoria). Fruta de temporada.	<b>Puré de verduras.</b> Magro de cerdo con salsa de tomate. <b>Patatas fritas.</b> Fruta de temporada.	Arroz con verduras. <b>Salmón en salsa de soja y miel.</b> Fruta de temporada.	<b>Sopa de Cocido.</b> Cocido completo. <b>Yogur.</b>
LUNES 31				
<b>Puré de zanahoria.</b> <b>Revuelto de huevos con patatas y jamón.</b> Fruta de temporada.				

\*En negrita los alimentos que pueden contener o contienen alguno de los 14 alérgenos, para más información no dudéis en preguntar a nuestros cocineros.

MENÚ MARZO 2025 SIN HUEVO	MARTES 4	MIÉRCOLES 5	JUEVES 6	VIERNES 7
		<b>Caracolas</b> con tomate. <b>Croquetas de jamón.</b> <b>Yogur.</b>	Guiso de lentejas a la riojana. Cinta de lomo a la plancha. Fruta de temporada.	<b>Arroz a la milanesa.</b> <b>Merluza con salsa de limón.</b> Ensalada de lechuga. Fruta de temporada.
LUNES 10	MARTES 11	MIÉRCOLES 12	JUEVES 13	VIERNES 14
<b>Guiso de patatas</b> a la riojana. <b>Abadejo con salsa de puerros.</b> Ensalada de lechuga y zanahoria. Fruta de temporada.	Guiso de fabada asturiana. Ensalada de lechuga, <b>jamón, queso.</b> Gelatina.	<b>Puré de zanahoria.</b> <b>Albóndigas caseras en salsa de verduras con patatas fritas.</b> Fruta de temporada.	<b>Paella Mixta.</b> <b>Ensalada César.</b> Fruta de temporada.	<b>Sopa de Cocido.</b> Cocido completo. <b>Yogur.</b>
LUNES 17	MARTES 18	MIÉRCOLES 19	JUEVES 20	VIERNES 21
<b>Judías Verdes</b> con patatas cocidas y tomate. Cinta de lomo empanizada. Fruta de temporada.	Guiso de judías pintas con arroz. Lechuga, tomate, zanahoria, queso, jamón, maíz y atún. <b>Yogur.</b>	<b>Arroz a la cubana (salchichas y salsa de tomate).</b> Filete de pollo a la plancha con ensalada de lechuga y zanahoria. Fruta de temporada.	<b>Puré de calabaza.</b> Merluza sobre cama de patatas. Fruta de temporada.	<b>Sopa de lluvia</b> con caldo de pollo. <b>Hamburguesa a la plancha.</b> Fruta de temporada.
LUNES 24	MARTES 25	MIÉRCOLES 26	JUEVES 27	VIERNES 28
<b>Puré montañés con picatostes.</b> Filete de pollo al curry. Fruta de temporada.	<b>Espaguetis boloñesa con queso.</b> Ensalada de lechuga, <b>atún,</b> maíz y zanahoria). Fruta de temporada.	<b>Puré de verduras.</b> Magro de cerdo con salsa de tomate. <b>Patatas fritas.</b> Fruta de temporada.	Arroz con verduras. <b>Salmón en salsa de soja y miel.</b> Fruta de temporada.	<b>Sopa de Cocido.</b> Cocido completo. <b>Yogur.</b>
LUNES 31				
<b>Puré de zanahoria.</b> <b>Hamburguesa a la plancha</b> con verduritas. Fruta de temporada.				

\*Empanizados, enharinados, y pastas sin huevo.

\*En negrita los alimentos que pueden contener o contienen alguno de los 14 alérgenos, para más información no dudéis en preguntar a nuestros cocineros.

MENÚ MARZO VEGETARIANO 2025	MARTES 4	MIÉRCOLES 5	JUEVES 6	VIERNES 7
		<b>Caracolas</b> con tomate. <b>Croquetas de setas.</b> <b>Yogur.</b>	Guiso de lentejas con verduras. <b>Tortilla francesa.</b> Fruta de temporada.	<b>Arroz a la milanesa.</b> <b>Tofu a la plancha con salsa de limón.</b> Ensalada de lechuga. Fruta de temporada.
LUNES 10	MARTES 11	MIÉRCOLES 12	JUEVES 13	VIERNES 14
<b>Guiso de patatas</b> a la riojana. <b>Salchichas con salsa de puerros.</b> Ensalada de lechuga y zanahoria. Fruta de temporada.	Guiso de fabada asturiana sin carne. Ensalada de lechuga y <b>queso.</b> Gelatina.	<b>Puré de zanahoria.</b> <b>Albóndigas vegetarianas en salsa de verduras con patatas fritas.</b> Fruta de temporada.	<b>Paella de verduras.</b> <b>Ensalada César (sin pollo).</b> Fruta de temporada.	<b>Sopa de caldo de verduras.</b> Salteado de garbanzos con verduras y tofu.. <b>Yogur.</b>
LUNES 17	MARTES 18	MIÉRCOLES 19	JUEVES 20	VIERNES 21
<b>Judías Verdes</b> con patatas cocidas y tomate. <b>Seitán</b> empanizado. Fruta de temporada.	Guiso de judías pintas con arroz. Ensalada completa. <b>Yogur.</b>	<b>Arroz a la cubana (huevo frito, salchichas</b> vegetarianas y salsa de tomate). Ensalada de lechuga y zanahoria. Fruta de temporada.	<b>Puré de calabaza.</b> <b>Rollitos de primavera</b> con patatas. Fruta de temporada.	<b>Sopa de lluvia</b> con caldo de verduras. <b>Hamburguesa vegetal a la plancha.</b> Fruta de temporada.
LUNES 24	MARTES 25	MIÉRCOLES 26	JUEVES 27	VIERNES 28
<b>Puré montañés</b> con picatostes. <b>Croquetas vegetales.</b> Fruta de temporada.	<b>Espaguetis con salchichas vegetarianas y queso.</b> Ensalada de lechuga, <b>huevo duro,</b> maíz y zanahoria). Fruta de temporada.	<b>Puré de verduras.</b> <b>Tofu</b> con salsa de tomate. <b>Patatas fritas.</b> Fruta de temporada.	Arroz con verduras. <b>Rollitos primavera</b> salsa de soja y miel. Fruta de temporada.	<b>Sopa de caldo de verduras.</b> Salteado de garbanzos con verduras y tofu.. <b>Yogur.</b>
LUNES 31				
<b>Puré de zanahoria.</b> <b>Revuelto de huevos con patatas y queso.</b> Fruta de temporada.				

\*En negrita los alimentos que pueden contener o contienen alguno de los 14 alérgenos, para más información no dudéis en preguntar a nuestros cocineros.

MENÚ MARZO SIN LECHE 2025	MARTES 4	MIÉRCOLES 5	JUEVES 6	VIERNES 7
		<b>Caracolas</b> con tomate. Cinta de lomo a la plancha. <b>Yogur de soja.</b>	Guiso de lentejas a la riojana. <b>Tortilla francesa</b> con bacón. Fruta de temporada.	<b>Arroz a la milanesa.</b> <b>Merluza con salsa de limón.</b> Ensalada de lechuga. Fruta de temporada.
LUNES 10	MARTES 11	MIÉRCOLES 12	JUEVES 13	VIERNES 14
<b>Guiso de patatas</b> a la riojana. <b>Abadejo con salsa de puerros.</b> Ensalada de lechuga y zanahoria. Fruta de temporada.	Guiso de fabada asturiana. Ensalada de lechuga, <b>jamón.</b> Gelatina.	<b>Puré de zanahoria.</b> <b>Albóndigas caseras en salsa de verduras con patatas fritas.</b> Fruta de temporada.	<b>Paella Mixta.</b> <b>Ensalada César.</b> Fruta de temporada.	<b>Sopa de Cocido.</b> Cocido completo. <b>Yogur de soja.</b>
LUNES 17	MARTES 18	MIÉRCOLES 19	JUEVES 20	VIERNES 21
<b>Judías Verdes</b> con patatas cocidas y tomate. Cinta de lomo empanizada. Fruta de temporada.	Guiso de judías pintas con arroz. Ensalada completa. <b>Yogur de soja.</b>	<b>Arroz a la cubana (huevo frito, salchichas y salsa de tomate).</b> Ensalada de lechuga y zanahoria. Fruta de temporada.	<b>Puré de calabaza. Merluza</b> sobre cama de patatas. Fruta de temporada.	<b>Sopa de lluvia</b> con caldo de pollo. <b>Hamburguesa a la plancha.</b> Fruta de temporada.
LUNES 24	MARTES 25	MIÉRCOLES 26	JUEVES 27	VIERNES 28
<b>Puré montañés con picatostes.</b> Filete de pollo al curry. Fruta de temporada.	<b>Espaguetis boloñesa.</b> Ensalada de lechuga, <b>huevo duro, atún,</b> maíz y zanahoria). Fruta de temporada.	<b>Puré de verduras.</b> Magro de cerdo con salsa de tomate. <b>Patatas fritas.</b> Fruta de temporada.	Arroz con verduras. <b>Salmón en salsa de soja y miel.</b> Fruta de temporada.	<b>Sopa de Cocido.</b> Cocido completo. <b>Yogur de soja.</b>
LUNES 31				
<b>Puré de zanahoria.</b> <b>Revuelto de huevos con patatas y jamón.</b> Fruta de temporada.				

\*Los purés y cremas no contienen leche

\*En negrita los alimentos que pueden contener o contienen alguno de los 14 alérgenos, para más información no dudéis en preguntar a nuestros cocineros.

\*En **negrita** los alimentos que pueden contener o contienen alguno de los 14 alérgenos, para más información no dudéis en preguntar a nuestros cocineros.