

AÑO: 2026
MES: Marzo
TIPO MENÚ : Basal

LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES	SÁBADO	DOMINGO
-------	--------	-----------	--------	---------	--------	---------

						1 Coles de bruselas salteadas Coditos de pasta salteados con champiñón y bacon
						Zancarrón en salsa de tomate con piperrada Pollo estofado en salsa de ciruelas
						Fruta

R.C.04.09 Rev.Nº1	Mayo'08 Pag 1 de 1					1 Crema de champiñones Sopa de ajo
						Nuggets de pollo con calabacín al queso Abadejo a la romana con mahonesa
						Actimel

AÑO: 2026
 MES: Marzo
 TIPO MENÚ : Basal

	LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES	SÁBADO	DOMINGO
	2 Lentejas estofadas con arroz Judías verdes salteadas con bacon	3 Espinacas con bechamel Macarrones con tomate y atún	4 Berza salteada Arroz con salchichas y chorizo	5 Crema de champiñones Sopa de pescado	6 Crema de espárragos Arroz cremoso de mejillones	7 Coliflor salteada Alubias blancas con chorizo	8 Menestra de verduras Ensaladilla rusa de pasta
	Lomo de merluza en salsa americana Pechugas de pollo rebozadas en salsa de	Pimientos rellenos de pescado en salsa vizcaína Escalope de cerdo con pimientos verdes	Albóndigas de vacuno y cerdo a la jardinera Filete de cabracho al horno con patata panadera	Muslo de pollo asado con verduras Abadejo en salsa verde	Roti de pavo al horno Filete de platija con piperrada	Bacalao al horno con pisto Salchichas frescas con puré de patata y pimiento verde	Hamburguesa de vacuno y cerdo al horno en salsa Estofado de pollo en salsa rubia
	Fruta	Natillas	Fruta	<small>yogur desnatado vitamina C</small> <small>fresco</small>	Compota de manzana	Yogur sabores	Fruta
Mayo98 Pág 1 de 1 R.C.04.09 Rev.Nº1	2 Sopa de fideo Crema de lechuga	3 Sopa de tapioca Crema de calabaza y zanahoria	4 Sopa de letras Crema de guisantes	5 Canelones vegetales gratinados Salteado de verduras	6 Acelgas rehogadas Sopa de estrellas	7 Sopa de cebolla Crema de calabaza y zanahoria	8 Sopa de arroz y zanahorias Crema de puerros-vichyssoise
	Croquetas con calabaza a la miel Atún con jugo de cebolla y teriyaki de cítricos con pisto	Buñuelos de bacalao con calabacín al orégano Tortilla de patata con verduritas salteadas	Salchichas frankfurt con tomate y patatas Filete de merluza en salsa marinera	Huevos con bechamel Empanadillas de atún con pimientos rojos	Lomo de atún en salsa de tomate Pechugas de pollo en salsa de champiñón	Tortilla de jamón cocido con calabacín al orégano Abadejo a la romana con mahonesa	Lomo fresco de cerdo rebozado con patatas al Medallones de merluza en salsa verde
	<small>yogur desnatado vitamina C</small> <small>fresco</small>	Fruta	Yogur sabores	Fruta	Yogur sabores	Fruta	Yogur natural azucarado

AÑO: 2026
MES: Marzo
TIPO MENÚ : Basal

	LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES	SÁBADO	DOMINGO
	9 Crema de espárragos Risotto a la milanesa	10 Tallarines al pesto Guisantes rehogados con patatas	11 Lentejas estofadas con verduritas Brócoli salteado	12 Crema de calabaza y zanahoria Coditos de pasta salteados con champiñón y bacon	13 Pisto de verduras a la bilbaína Arroz negro con salsa de calamares	14 Puré de acelgas y espinacas Garbanzos con verduritas	15 Berza salteada Espirales a la hortelana
	Guisado de ternera en salsa de verduras con setas Abadejo a la romana con pimientos rojos	Empanadillas de atún con pimientos verdes Lomo adobado de cerdo rebozado con calabacín al	Merluza en salsa meniere Lengua de ternera en salsa de champiñones	Pechugas de pollo con salsa rubia Palometa al horno con tomate	Tortilla de queso con tomate provenzal Canelones de atún gratinados	Magro de cerdo en salsa Bacalao rebozado con piperrada	Albóndigas de pollo y cerdo en salsa suave Jamoncitos de pollo en salsa con verduritas
	Fruta	Yogur desnatado vitamina C frutos del bosque	Fruta	Flan vainilla	Compota de manzana	Yogur desnatado vitamina C limón	Fruta
Mayo'08 Pag 1 de 1 R.C.04.09 Rev.Nº1	9 Sopa de fideo Borrajas salteadas	10 Sopa de estrellas Porrusalda	11 Sopa de arroz y zanahorias Crema de calabacín	12 Espinacas rehogadas Sopa de ajo	13 Crema de verduras Sopa de lluvia	14 Sopa jardinera Coles de bruselas salteadas	15 Crema de champiñones Sopa de letras
	Filete de merluza romana con mahonesa Tortilla de patata con pisto	Hamburguesa de vacuno y cerdo al horno en salsa Lomo de atún al horno con verduras	Huevos con tomate Salmón con mahonesa	Pimientos rellenos de carne en salsa Abadejo en salsa verde	San jaco con calabaza a la albahaca Strogonoff de pollo	Morcilla de Burgos en salsa de tomate y pimientos rojos Medallones de merluza a la gallega	Croquetas de pollo con pimientos verdes Filete de cabracho al horno con patata panadera
	Yogur sabores	Fruta	Yogur natural azucarado	Fruta	Yogur sabores	Fruta	Yogur sabores

AÑO: 2026
MES: Marzo
TIPO MENÚ : Basal

	LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES	SÁBADO	DOMINGO
	16 Menestra de verduras Lentejas estofadas con verduritas	17 Arroz tres delicias Judías verdes rehogadas	18 Macarrones boloñesa Crema de guisantes	19 Acelgas rehogadas Ensaladilla rusa	20 Sopa de fideo Alubias rojas con verdura	21 Paella mixta Salteado de verduras	22 Patatas a la marinera Brócoli salteado
	Pimientos rellenos de pescado en salsa americana Lomo fresco de cerdo rebozado con pimientos	Filete de merluza romana con calabaza a la miel Muslo de pollo asado con verduras	Hamburguesa de vacuno y cerdo al horno en salsa Medallón de salmón con pisto	Salchichas frankfurt con tomate y patatas Pollo salteado con manzana asada	Lasaña de carne gratinada Abadejo a la romana con mahonesa	Lomo de atún encebollado Albóndigas de pollo y cerdo en salsa suave con patatas	Medallones de merluza en salsa verde Cabezada de cerdo asada en salsa de manzana
	Fruta	Yogur sabores	Fruta	Yogur desnatado vitamina fresa	Compota de manzana	Yogur sabores	Fruta

Mayo'08 Pag 1 de 1 R.C.04.09 Rev.Nº1	16 Sopa de arroz y zanahorias Crema de calabacín	17 Crema de verduras Sopa de cebolla	18 Coliflor salteada Sopa de estrellas	19 Sopa jardinera Crema de puerros-vichyssoise	20 Borrazas estofadas Crema de marisco	21 Sopa de lluvia Crema de lechuga	22 Crema de espárragos Sopa de ajo
	Abadejo en salsa marinera Pavo estofado en salsa de ciruelas	Roti de pavo al horno Guirra de cerdo con pimientos rojos	Bacalao a la vizcaína Tortilla de patata con verduritas salteadas	Filete de merluza en salsa verde Nuggets de pollo con calabacín al queso	Huevos villaroy con tomate a las finas hierbas Jamón rebozado con puré de patata	Croquetas de bacalao con pimientos verdes Pechugas de pollo en salsa de champiñón	Tortilla de patata y espinaca Filete de rape en salsa americana con patata
	Yogur desnatado vitamina fresa	Fruta	Actimel	Fruta	Yogur sabores	Fruta	Yogur natural azucarado

AÑO: 2026
 MES: Marzo
 TIPO MENÚ : Basal

	LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES	SÁBADO	DOMINGO
	23 Arroz con tomate Berza salteada	24 Coliflor salteada Lentejas estofadas con chorizo	25 Puntalette a la jardinera Guisantes salteados con jamón serrano	26 Crema de puerros-vichyssoise Ensaladilla rusa de chatka	27 Arroz de campo con champiñones y secreto Patatas en salsa verde	28 Alubias rojas con verdura Crema de calabacín	29 Espinacas rehogadas Espaguetis napolitana
	Croquetas con pimientos verdes Redondo de ternera en salsa con puré de patata y	Lomo de merluza en salsa meniere Jamoncitos de pollo en salsa con verduritas	Tortilla de patata y chorizo con mahonesa Jamón asado al oporto con champiñones, zanahoria	San jaco con calabaza a la albahaca Palometa al horno con tomate	Cerdo guisado a la riojana Medallones de merluza en salsa verde	Hamburguesa de vacuno y cerdo al horno en salsa Abadejo a la romana con pimientos rojos	Bacalao al horno con verduritas Pollo estofado en salsa con verduritas
	Fruta	Yogur desnatado vitamina frutas del bosque	Fruta	Natillas	Compota de manzana	Yogur desnatado vitamina limón	Fruta

Mayo'08 Pag 1 de 1 R.C.04.09 Rev.Nº1	23 Crema de verduras Sopa de tapioca	24 Sopa de letras Crema de calabaza y zanahoria	25 Sopa de arroz y zanahorias Puré de acelgas y calabacín	26 Sopa jardinera Coles de bruselas salteadas	27 Crema de champiñones Sopa de lluvia	28 Sopa de cebolla Judías verdes salteadas con bacon	29 Sopa de estrellas Crema de lechuga
	Pechugas de pollo rebozadas en salsa de Filete de platija en salsa verde	Escalope de cerdo con patatas al pimentón Lomo de bacalao al chilindrón	Albóndigas de pollo y cerdo en salsa suave Abadejo en salsa marinera	Muslo de pollo asado con verduras Salmón con mahonesa	Lomo de atún en salsa de tomate Buñuelos de bacalao con pimientos verdes	Tortilla de patata con pisto Filete de merluza en salsa marinera	Huevos con tomate Empanadillas de atún con calabacín al orégano
	Yogur sabores	Fruta	Yogur natural azucarado	Fruta	Yogur sabores	Fruta	Yogur sabores

AÑO: 2026
 MES: Marzo
 TIPO MENÚ : Basal

	LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES	SÁBADO	DOMINGO
	30 Tabulé de verduras Alubias blancas con verduritas	31 Arroz blanco con pollo al curry Crema de calabaza y zanahoria					
	Muslo de pollo asado con verduras Abadejo a la romana con mahonesa	Pimientos rellenos de carne en salsa Filete de cabracho al horno con patata panadera					
	Fruta	Yogur natural azucarado					

Mayo98 Pag 1 de 1	30 Crema de espárragos Sopa de ajo	31 Pisto de verduras a la bilbaína Sopa de tapioca					
R.C.04.09 Rev.Nº1	Filete de merluza romana con tomate a las finas Canelones de carne gratinados	Nuggets de pollo con calabacín al queso Tortilla de patata con verduritas salteadas					
Yogur desnatado vitamina fruta	Fruta						