

Marzo 2022

LUN

MAR

MiÉ

JUE

VIE

	1	1º- Lentejas estofadas con verduras y patatas. 2º- Salchichas de pollo, con calabacín a la plancha. Postre - Fruta fresca.	2	1º- Sopa de pollo con fideos. 2º- Tortilla de patatas, con tomate aliñado. Postre - Fruta fresca.	3	1º- Arroz con salsa de tomate casera. 2º- Sepia a la plancha con champiñón al ajillo. Postre - Fruta fresca.	4		
1º- Judías estofadas con verduras y patatas. 2º- Filete de pollo a la plancha con ensalada de lechuga y tomate. Postre - Fruta fresca.	7	1º- Macarrones con salsa de tomate casera. 2º- Merluza a la plancha con ajo-perejil y guisantes salteados. Postre - Fruta fresca.	8	1º- Puré de patata calabaza y zanahoria. 2º- Jamón cocido a la plancha con judías verdes salteadas. Postre - Fruta fresca.	9	1º- Arroz caldoso con sepia y merluza. 2º- Rabas de calamar con ensalada. Postre - Fruta fresca.	10	1º- Garbanzos estofados con verdura y patata. 2º- Huevos rellenos con atún y tomate. Postre - Fruta fresca.	11
1º- Espaguetis con salsa de tomate casera. 2º- Salmón a la plancha con champiñón al ajillo. Postre - Fruta fresca.	14	1º- Estofado de patatas con ternera. 2º- Tortilla francesa. Postre - Fruta fresca.	15	1º- Sopa de fideos con pollo. 2º- Ensalada (tomate, lechuga, atún, huevo y maíz). Postre - Fruta fresca.	16	1º- Lentejas estofadas con verduras y patatas. 2º- Pollo al ajillo con judías verdes rehogadas. Postre - Fruta fresca.	17	1º- Arroz con salsa de tomate casera. 2º- Fletan al horno con champiñón salteado. Postre - Fruta fresca.	18
1º- Albóndigas con salsa de tomate casera y patatas. 2º- Ensalada (tomate, lechuga, atún, huevo y maíz). Postre - Fruta fresca.	21	1º- Lentejas estofadas con verduras y patatas. 2º- Tortilla de patatas con tomate aliñado. Postre - Fruta fresca.	22	1º- Arroz caldoso con pollo. 2º- Bacalao a la andaluza con verduras. Postre - Yogur natural.	23	1º- Lazos con salsa de tomate casera . 2º- Fiambre de pavo a la plancha con ensalada. Postre - Fruta fresca.	24	1º- Judías estofadas con verdura y patatas. 2º - Merluza a la Andaluza con tomate aliñado. Postre - Fruta fresca	
1º- Macarrones con salsa de tomate casera. 2º- Hamburguesas de pollo caseras con guisantes salteados. Postre - Fruta fresca.	28	1º- Puré de patata calabaza y zanahoria. 2º- San jacobó con calabacín a la plancha. Postre - Fruta fresca.	29	1º- Arroz con salsa de tomate casera. 2º- Bacalao al horno con guisantes. Postre - Fruta fresca.	30	1º- Judías estofadas con verduras y patatas. 2º- Pierna de pollo al horno con verduras. Postre - Fruta fresca.	31		

MENÚ PARA LOS COLEGIOS HUMILLADERO, ROMERO PEÑA,
SAN LUIS GONZAGA, LA MOHEDA Y SAGRADO CORAZÓN

Observaciones: El caldo de pollo utilizado en los platos está hecho con pollo, jamón, codillo de cerdo y verduras (puerro, zanahoria, judías verdes, cebolla y ajo)
Las verduras utilizadas en los estofados son judías verdes, zanahoria, calabacín y puerro.

Marzo 2022 (alérgeno pescado)

LUN	MAR	MiÉ	JUE	VIE
	1	1º- Lentejas estofadas con verduras y patatas. 2º- Salchichas de pollo, con calabacín a la plancha. Postre - Fruta fresca.	1º- Sopa de pollo con fideos. 2º- Tortilla de patatas, con tomate aliñado. Postre - Fruta fresca.	1º- Arroz con salsa de tomate casera. 2º- Hamburguesa a la plancha con champiñón al ajillo. Postre - Fruta fresca.
1º- Judías estofadas con verduras y patatas. 2º- Filete de pollo a la plancha con ensalada de lechuga y tomate. Postre - Fruta fresca.	1º- Macarrones con salsa de tomate casera. 2º- Salchichas a la plancha con ajo-perejil y guisantes salteados. Postre - Fruta fresca.	1º- Puré de patata calabaza y zanahoria. 2º- Jamón cocido a la plancha con judías verdes salteadas. Postre - Fruta fresca.	1º- Arroz caldoso con pollo. 2º- Magreta a la plancha con ensalada. Postre - Fruta fresca.	1º- Garbanzos estofados con verdura y patata. 2º- Lomo de cerdo a la plancha con tomate aliñado. Postre - Fruta fresca.
1º- Espaguetis con salsa de tomate casera. 2º- Jamón cocido a la plancha con champiñón al ajillo. Postre - Fruta fresca.	1º- Estofado de patatas con ternera. 2º- Tortilla francesa. Postre - Fruta fresca.	1º- Sopa de fideos con pollo. 2º- Ensalada (tomate, lechuga, huevo y maíz). Postre - Fruta fresca.	1º- Lentejas estofadas con verduras y patatas. 2º- Pollo al ajillo con judías verdes rehogadas. Postre - Fruta fresca.	1º- Arroz con salsa de tomate casera. 2º- Pollo al horno con champiñón salteado. Postre - Fruta fresca.
1º- Albóndigas con salsa de tomate casera y patatas. 2º- Ensalada (tomate, lechuga, huevo y maíz). Postre - Fruta fresca.	1º- Lentejas estofadas con verduras y patatas. 2º- Tortilla de patatas con tomate aliñado. Postre - Fruta fresca.	1º- Arroz caldoso con pollo. 2º- Croquetas de pollo con verduras. Postre - Yogur natural.	1º- Lazos con salsa de tomate casera . 2º- Fiambre de pavo a la plancha con ensalada. Postre - Fruta fresca.	- Plato único- Cocido completo Caldo de pollo casero, garbanzos, verdura, patata, pollo y jamón. Postre - Fruta fresca
1º- Macarrones con salsa de tomate casera. 2º- Hamburguesas de pollo caseras con guisantes salteados. Postre - Fruta fresca.	1º- Puré de patata calabaza y zanahoria. 2º- San jacobó con calabacín a la plancha. Postre - Fruta fresca.	1º- Arroz con salsa de tomate casera. 2º- Tortilla francesa con guisantes. Postre - Fruta fresca.	1º- Judías estofadas con verduras y patatas. 2º- Pierna de pollo al horno con verduras. Postre - Fruta fresca.	

MENÚ PARA LOS COLEGIOS HUMILLADERO, ROMERO PEÑA,
SAN LUIS GONZAGA, LA MOHEDA Y SAGRADO CORAZÓN

Observaciones: El caldo de pollo utilizado en los platos está hecho con pollo, jamón, codillo de cerdo y verduras (puerro, zanahoria, judías verdes, cebolla y ajo)
Las verduras utilizadas en los estofados son judías verdes, zanahoria, calabacín y puerro.