

MENÚ ESCOLAR MARZO

C.P. LA PLAZA
CURSO 2025/2026

LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
2, Crema de calabacín Patatas guisadas con costilla. Fruta.	3, Sopa de pollo. Gallineta en salsa con patatas panadera. Fruta	4, Arroz blanco Huevos fritos y salchichas. Fruta	5, Menestra de verduras Albóndigas caseras con patatas. Fruta	6, Verduras salteadas Chuletas de cerdo con ensalada.. Fruta
9, Lentejas estofadas. Tortilla de patata con ensalada. Fruta	12, Guisantes con jamón Bacalao a la riojana Fruta	11, Sopa de cocido Garbanzos Fruta	10, Menestra de verduras Conejo guisado con patatas Fruta	13, Sopa de fideos Carne de ternera guisada con guarnición de ensalada. Fruta
16, Judías verdes. Pechuga de pollo a la plancha con ensalada. Fruta	17, Arroz integral Merluza en salsa verde con patatas panadera. Fruta	18, Guisantes con jamón. Escalopines de ternera Fruta	19, Alubias negras con arroz. Huevos cocidos rellenos de bonito con tomate o mayonesa. Fruta	20, Menestra de verduras Costillas de cerdo al horno con ensalada Fruta
23, Puré de verduras. Tortilla de patata con ensalada. Fruta.	24, Hamburguesa completa: (Pan, lechuga, tomate y queso) y patatas fritas. Fruta	25, Ensalada de pasta. Salmón en hojaldre. Fruta	26, Arroz blanco Calamares a la romana con ensalada. Fruta.	5, Caldo de pescado. Bacalao con pisto de verduras. Arroz con leche casero.

FRUTA : mandarinas, manzanas, plátanos, pera, fresas.

ENSALADA NORMAL: lechuga y tomate aliñada con aceite de oliva virgen, vinagre y sal

MENESTRA: judías, zanahoria, patatas cocidas, espinacas, guisantes.

Verduras de temporada.

Ternera de kilómetro 0.

La sal que se utiliza en todos los platos es yodada.

El aceite de las frituras es alto oleico de girasol.

Pan blanco de la panadería del pueblo.