

MENÚ DEL COMEDOR ESCOLAR. MARZO DE 2026.

LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
2	3	4	5	6
Judía verde con patata 185/ 197 Kcal Pechuga de pollo empanada ^{1,2} con ensalada variada (lechuga, tomate, maíz y olivas) 252/ 322 Kcal Yogur ⁶ 579/ 661 Kcal	Garbanzos con huevo duro ² 250/ 322 Kcal Bacalao ⁴ al horno con tomate triturado 149/ 167 Kcal Fruta 558/ 675 Kcal	Sopa ¹ de cocido 188/ 243 Kcal Huevos ² con tomate 190/ 302 Kcal Fruta 531/ 725 Kcal	Acelgas con patata 179/ 190 Kcal Pollo asado con champiñones 206/ 277 Kcal Fruta 538/ 647 Kcal	Macarrones ¹ con tomate y queso ⁶ 266/304 Kcal Merluza ⁴ al horno con ensalada variada (lechuga, tomate, maíz y olivas) 171/ 191 Kcal Fruta 559/ 642 Kcal
9	10	11	12	13
Alubias con hortalizas 188/ 243 Kcal Salmón ⁴ al horno con champiñones 245/ 283 Kcal Yogur ⁶ 575/ 668 Kcal	Coliflor con patata 179/ 191 Kcal Pollo al chilindrón 197/ 264 Kcal Fruta 529/ 635 Kcal	Espaguetis ¹ con tomate y queso ⁶ 266/304 Kcal Merluza ⁴ al horno con ensalada variada (lechuga, tomate, maíz y olivas) 171/ 191 Kcal Fruta 559/ 642 Kcal	Sopa ¹ de cocido 218/ 268 Kcal Tortilla ² de patata con ensalada variada (lechuga, tomate, maíz y olivas) 257/ 267 Kcal Fruta 597/ 682 Kcal	Guisantes salteados con jamón serrano 254/ 329 Kcal Anillas de calamar ^{1,2,5} con ensalada variada (lechuga, tomate, maíz y olivas) 234/ 294 Kcal Fruta 610 / 770 Kcal
16	17	18	19	20
Lentejas con arroz 210/ 282 Kcal Longaniza ^{1,13} con tomate triturado 254/303 Kcal Yogur ⁶ 606/ 727 Kcal	Borrajitas con patata 185/ 197 Kcal Salmón ⁴ al horno con champiñones 245/ 283 Kcal Fruta 583/ 660 Kcal	Macarrones ¹ con tomate y queso ⁶ 266/304 Kcal Pollo asado con champiñones 206/ 277 Kcal Fruta 594/ 728 Kcal	Alubias con hortalizas 188/ 243 Kcal Anillas de calamar ^{1,2,5} con ensalada variada (lechuga, tomate, maíz y olivas) 234/ 294 Kcal Fruta 575 / 717 Kcal	Caldo de pollo con arroz 215/ 264 Kcal Estofado de pavo con verduras 193/ 264 Kcal Fruta 530/ 675 Kcal
23	24	25	26	27
Acelgas con patata 179/ 190 Kcal Anillas de calamar ^{1,2,5} con ensalada variada (lechuga, tomate, maíz y olivas) 234/ 294 Kcal Fruta 566/ 664 Kcal	Garbanzos con huevo duro ² 250/ 322 Kcal Bacalao ⁴ al horno con tomate triturado 149/ 167 Kcal Fruta 558/ 675 Kcal	Judía verde con patata 185/ 197 Kcal Albóndigas ¹ en salsa tradicional 283/ 378 Kcal Yogur ⁶ 610/ 717 Kcal	Espaguetis ¹ con tomate y queso ⁶ 266/304 Kcal Merluza ⁴ al horno con ensalada variada (lechuga, tomate, maíz y olivas) 171/ 191 Kcal Fruta 559/ 642 Kcal	Caldo de pollo con arroz 215/ 264 Kcal Tortilla ² de patata con ensalada variada (lechuga, tomate, maíz y olivas) 257/ 267 Kcal Fruta 594/ 678 Kcal

- Los menús pueden sufrir variaciones por causas ajenas a nuestra voluntad.
- Menú supervisado por **Yoana Terés Castel, Dietista-Nutricionista. N.º Colegiada: ARA00105.**
- Para más información consulta el apartado Comedor escolar, en www.ceipvictormendoza.es

ALERGENOS						
1.GLUTEN	2.HUEVO	3.CRUSTÁCEOS	4.PESCADO	5.MOLUSCOS	6.LACTOSA	7.FRUTOS DE CÁSCARA
8.CACAHUETE	9.SOJA	10.APIO	11.MOSTAZA	12.SÉSAMO	13.SULFITOS	14.ALTRAMUCES