

MENÚ DE MARZO "LA ESCUELITA" CURSO 2015/2016



DÍA	PRIMER PLATO	SEGUNDO PLATO	POSTRE
M 1	Sopa de estrellitas	Albóndigas con papas sancochadas	Lácteo
X 2	Crema de calabacinos	Pescado empanado con verdura hervida	Fruta
J 3	Caldo de millo	Lomo plancha con papas fritas	Lácteo
V 4	Puré de pescado	Ropa vieja	Fruta
L 7	Potaje de verduras y espinacas	Macarrones con salchichas	Fruta
M 8	Sopa de fideos con pollo y garbanzos	Carne de hamburguesa con ensalada	Lácteo
X 9	Crema de calabaza	Pescado portuguesa con p. sancochadas	Fruta
J 10	Caldo de cilantro	Pollo al horno con papas horno	Lácteo
V 11	Puré de verduras	Arroz amarillo con pescado	Fruta
L 14	Potaje de lentejas	Tortilla de calabacinos	Fruta
M 15	Sopa de letras	Carne mechada con papas sancochadas	Lácteo
X 16	Crema de zanahoria	Varitas de merluza con tomate picado	Fruta
J 17	Caldo de pescado	Pechuga plancha con verdura hervida	Lácteo
V 18	Puré de verduras	San Jacobos (jamón y queso)	Fruta
L 21	Rehogado de judías	Arroz blanco	Fruta
M 22	Sopa de estrellitas	Estofado con papas sancochadas	Lácteo
X 23	Crema de calabacinos	Tacos de pescado con limón	Fruta
J 24	FESTIVO		
V 25			
L 28	Potaje de verduras, berros y judías	Papas sancochadas, atún y huevo duro	Fruta
M 28	Sopa de estrellitas	Bistec a la plancha con papas fritas	Lácteo
X 30	Crema de calabaza	Croquetas de pescado con ensalada	Fruta
J 31	Caldo de millo	Macarrones con salchichas	Lácteo

Este menú está sujeto a variaciones puntuales como fiesta del día de canarias (papas arrugadas), navidad (polvorones), carnaval (tortilla de carnaval), cumpleaños (tarta, risis y zumo) verano (helado, melón y sandía).

Los días de fruta : pera, manzana, plátano y naranja.

Los días de lácteos : Martes yogurt de sabores y Jueves natilla de vainilla.

Para acompañar cada menú, ofrecemos agua.