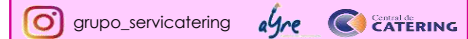



CEIP DULCE CHACÓN - MARZO 2026

Todas las comidas se acompañarán de pan y agua. En la elaboración de los menús se utiliza legumbres de producción ecológica y aceite de oliva.



LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
2	3 - Día mundial de la naturaleza	4	5	6
Patatas marineras (merluza, pimiento rojo y verde, zanahoria, cebolla, ajo, aceite, laurel, pimentón) (4,12) Cinta de lomo adobada a la plancha con gajos de tomate aliñado con AOVE y orégano Zumo de naranja natural	Fideuá mixta (ragout de pollo, pimiento rojo y verde, pimentón, caldo de pollo, cebolla, ajo, zanahoria) (1,3,6,10) Filete de abadejo a la andaluza (1,4,6,10) con ensalada de lechuga y remolacha Fruta de temporada y pan integral (1)	Judías pintas a la hortelana (puerro, zanahoria, pim.verde y rojo) (12) Huevos revueltos con picadillo de chorizo (3) y ensalada de maíz y zanahoria Fruta de temporada	Arroz con salsa de tomate casera y picadillo de huevo cocido (3) Filetitos de sardinas en aceite con ensalada (4) Fruta de temporada y pan integral (1)	Crema Alicia (calabaza, zanahoria, puerro y cebolla) Contramuslo de pollo al ajillo con patatas panaderas a lo pobre (pimiento verde, pimiento rojo, perejil, cebolla, AOVE, ajo) (12) Postre lácteo (7) (*)
kcal 680 Lip 46,4 Prot 41,3 HdC 24	kcal 689 Lip 32,3 Prot 20,8 HdC 79	kcal 643 Lip 21,3 Prot 14,4 HdC 99	kcal 728 Lip 15,0 Prot 37,2 HdC 111	kcal 665 Lip 32,4 Prot 54,3 HdC 39
9	10	11	12	13
Lentejas ECO Campesinas (12) (zanahoria, pimientos, cebolla, tomate, ajo, laurel, pimentón dulce) Tortilla de queso con ensalada de arroz con maíz y zanahoria rallada (3,7) Fruta de temporada y leche (7)	Paella mixta (ragout de pollo, pimiento rojo y verde, pimentón, caldo de pollo, cebolla, ajo, zanahoria) Filete de merluza al limón con gajos de tomate aliñado con AOVE y orégano (4) Fruta de temporada y pan integral (1)	Brócoli rehogado con cebolla y ajito Ragout de ternera en salsa (puerro, cebolla, zanahoria, ajo, pimienta negra, caldo de pollo) con puré de patata casero (7,12) Fruta de temporada	Crema de verduras de temporada (12) Lasaña casera de atún claro (cebolla, pimiento verde y rojo, tomate) (1,3,4,6,7,10) Fruta de temporada y pan integral (1)	Sopa de cocido (caldo de ave, puerro, zanahoria, fideos integrales) (1,3,6,10) Complemento del cocido: garbanzos ECO , zanahoria, ave, ragout ternera, chorizo (12) Postre lácteo (7) (*)
kcal 709 Lip 29,0 Prot 51,0 HdC 61	kcal 656 Lip 21,9 Prot 22,1 HdC 93	kcal 732 Lip 45,0 Prot 24,7 HdC 57	kcal 673,78 Lip 22,4 Prot 35,8 HdC 82	kcal 724 Lip 27,0 Prot 48,1 HdC 72
16	17	18	19	20 - ¡Bienvenida Primavera!
Spaguettis carbonara (nata, bacon, cebolla, pimienta negra) (1,3,6,7,10) Filete de pescadilla al horno con guarnición de zanahorias salteadas (cebolla, ajo y orégano) (4) Zumo de naranja natural	Alubias blancas ECO con verduras (zanahoria, pimiento verde, cebolla, tomate nat. Ajo, ac.oliva) (12) Filete de pollo a las finas hierbas con ensalada mixta Fruta de temporada y pan integral y leche (1,7)	Vichyssoise (7,12) Hamburguesa de ternera a la plancha con patatas fritas naturales (10,11,12) Fruta de temporada	Coliflor gratinada con queso (1,6,7,10) Salmón a la naranja con guarnición de arroz integral (4) Fruta de temporada y pan integral (1)	Potaje de garbanzos con migas de bacalao y espinacas (2,4,14) Huevos fritos con pisto (calabacín, pimiento, tomate, cebolla) (3) Postre lácteo (7) (*)
kcal 711 Lip 34,5 Prot 46,0 HdC 54	kcal 686 Lip 15,8 Prot 28,4 HdC 108	kcal 650 Lip 21,9 Prot 26,3 HdC 87	kcal 717,38 Lip 20,5 Prot 35,9 HdC 97	kcal 695 Lip 28,9 Prot 61,2 HdC 47
23 - Día mundial del aprendizaje	24 - Día sostenible	25	26 - Día mundial del clima	27
Arroz 3 delicias (maíz, zanahoria y fiambre de pavo) Filete de merluza al ajoarriero (tomate, ajo, cebolla) con pimientos (4) Fruta de temporada y leche (7)	Lentejas ECO Campesinas (12) (zanahoria, pimientos, cebolla, tomate, ajo, laurel, pimentón dulce) Huevos villarroy con ensalada de remolacha y maíz (1,2,3,4,6,7,12,14) Fruta de temporada y pan integral (1)	Puré de verduras (12) Estofado de pollo guisado con zanahoria y patatas (12) Fruta de temporada	Sopa de cocido (caldo de ave, puerro, zanahoria, fideos integrales) (1,3,6,10) Complemento del cocido: garbanzos ECO , zanahoria, ave, ragout ternera, chorizo (12) Fruta de temporada y pan integral (1)	
kcal 690 Lip 28,0 Prot 41,5 HdC 68	kcal 680 Lip 16,3 Prot 36,7 HdC 96	kcal 640 Lip 19,2 Prot 21,7 HdC 95	kcal 656 Lip 21,9 Prot 22,1 HdC 93	
30	31	<p>Energía expresada en Kcal y macronutrientes en gramos para el rango de edad de 6-7 años. Fruta de temporada en función de su estado de maduración: manzana, pera, plátano, naranja, mandarina... (*) Se ofrecerán yogures naturales sin azúcar y también yogures de sabores, priorizando el yogur natural sin azúcar frente al de sabor. El pan de elección será integral, aunque existirá la opción del pan blanco.</p>		



DECLARACIÓN DE ALERGENOS

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14
Gluten	Crustáceos	Huevos	Pescado	Cacahute	Sopa	Leche	Fresas	Ajo	Muebles	Sésamo	Sulfites	Almendra	Mandarina

CEIP DULCE CHACÓN - MARZO 2026

Menú sin avena

Todas las comidas se acompañarán de pan y agua. En la elaboración de los menús se utiliza **legumbres de producción ecológica y aceite de oliva.**



grupo_servicatering



LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
2	3 - Día mundial de la naturaleza	4	5	6
Patatas marineras (merluza, pimiento rojo y verde, zanahoria, cebolla, ajo, aceite, laurel, pimentón) (4,12)	Fideuá mixta (ragout de pollo, pimiento rojo y verde, pimentón, caldo de pollo, cebolla, ajo, zanahoria) (1,3,6,10)	Judías pintas a la hortelana (puerro, zanahoria, pim.verde y rojo) (12)	Arroz con salsa de tomate casera y picadillo de huevo cocido (3)	Crema Alicia (calabaza, zanahoria, puerro y cebolla)
Cinta de lomo adobada a la plancha con gajos de tomate aliñado con AOVE y orégano	Filete de abadejo a la andaluza (1,4,6,10) con ensalada de lechuga y remolacha	Huevos revueltos con picadillo de chorizo (3) y ensalada de maíz y zanahoria	Filetitos de sardinas en aceite con ensalada (4)	Contramuslo de pollo al ajillo con patatas panaderas a lo pobre (pimiento verde, pimiento rojo, perejil, cebolla, AOVE, ajo) (12)
Zumo de naranja natural	Fruta de temporada y pan integral (1)	Fruta de temporada	Fruta de temporada y pan integral (1)	Postre lácteo (7) (*)
9	10	11	12	13
Lentejas ECO Campesinas (12) (zanahoria, pimientos, cebolla, tomate, ajo, laurel, pimentón dulce)	Paella mixta (ragout de pollo, pimiento rojo y verde, pimentón, caldo de pollo, cebolla, ajo, zanahoria)	Brócoli rehogado con cebolla y ajito	Crema de verduras de temporada (12)	Sopa de cocido (caldo de ave, puerro, zanahoria, fideos integrales) (1,3,6,10)
Tortilla de queso con ensalada de arroz con maíz y zanahoria rallada (3,7)	Filete de merluza al limón con gajos de tomate aliñado con AOVE y orégano (4)	Ragout de ternera en salsa (puerro, cebolla, zanahoria, ajo, pimienta negra, caldo de pollo) con puré de patata casero (7,12)	Lasaña casera de atún claro (cebolla, pimiento verde y rojo, tomate) (1,3,4,6,7,10)	Complemento del cocido: garbanzos ECO , zanahoria, ave, ragout ternera, chorizo (12)
Fruta de temporada y leche (7)	Fruta de temporada y pan integral (1)	Fruta de temporada	Fruta de temporada y pan integral (1)	Postre lácteo (7) (*)
16	17	18	19	20 - ¡Bienvenida Primavera!
Spaguettis carbonara (nata, bacon, cebolla, pimienta negra) (1,3,6,7,10)	Alubias blancas ECO con verduras (zanahoria, pimiento verde, cebolla, tomate nat. Ajo, ac.oliva) (12)	Vichysoise (7,12)	Coliflor gratinada con queso (1,6,7,10)	Potaje de garbanzos con migas de bacalao y espinacas (2,4,14)
Filete de pescadilla al horno con guarnición de zanahorias salteadas (cebolla, ajo y orégano) (4)	Filete de pollo a las finas hierbas con ensalada mixta	Hamburguesa de ternera a la plancha con patatas fritas naturales (10,11,12)	Salmón a la naranja con guarnición de arroz integral (4)	Huevos fritos con pisto (calabacín, pimiento, tomate, cebolla) (3)
Zumo de naranja natural	Fruta de temporada y pan integral y leche (1,7)	Fruta de temporada	Fruta de temporada y pan integral (1)	Postre lácteo (7) (*)
23 - Día mundial del aprendizaje	24 - Día sostenible	25	26 - Día mundial del clima	27
Arroz 3 delicias (maíz, zanahoria y fiambre de pavo)	Lentejas ECO Campesinas (12) (zanahoria, pimientos, cebolla, tomate, ajo, laurel, pimentón dulce)	Puré de verduras (12)	Sopa de cocido (caldo de ave, puerro, zanahoria, fideos integrales) (1,3,6,10)	
Filete de merluza al ajovarero (tomate, ajo, cebolla) con pimientos (4)	Huevos villarroy con ensalada de remolacha y maíz (1,2,3,4,6,7,12,14)	Estofado de pollo guisado con zanahoria y patatas (12)	Complemento del cocido: garbanzos ECO , zanahoria, ave, ragout ternera, chorizo (12)	
Fruta de temporada y leche (7)	Fruta de temporada y pan integral (1)	Fruta de temporada	Fruta de temporada y pan integral (1)	
30	31	<p>Fruta de temporada en función de su estado de maduración: manzana, pera, plátano, naranja, mandarina...</p> <p>(*) Se ofrecerán yogures naturales sin azúcar y también yogures de sabores, priorizando el yogur natural sin azúcar frente al de sabor.</p> <p>El pan de elección será integral, aunque existirá la opción del pan blanco.</p>		

Fruta de temporada en función de su estado de maduración: manzana, pera, plátano, naranja, mandarina...

(*) Se ofrecerán yogures naturales sin azúcar y también yogures de sabores, priorizando el yogur natural sin azúcar frente al de sabor.

El pan de elección será integral, aunque existirá la opción del pan blanco.



Ingredientes ecológicos



Pescados sostenibles



Sole ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA



Productos Integrales



GASTRONOMÍA LOCAL



Productos con DOP

DECLARACIÓN DE ALERGENOS

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14
Gluten	Crustáceos	Huevos	Pescado	Cacahuete	Soja	Leche	Frutos Ácidos	Apio	Mustaza	Sésamo	Sulfitos	Altramuces	Moluscos

Adicional

CEIP DULCE CHACÓN - MARZO 2026

Menú sin pepino

Todas las comidas se acompañarán de pan y agua. En la elaboración de los menús se utiliza **legumbres de producción ecológica y aceite de oliva.**



grupo_servicatering



LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
2	3 - Día mundial de la naturaleza	4	5	6
Patatas marineras (merluza, pimiento rojo y verde, zanahoria, cebolla, ajo, aceite, laurel, pimentón) (4,12)	Fideuá mixta (ragout de pollo, pimiento rojo y verde, pimentón, caldo de pollo, cebolla, ajo, zanahoria) (1,3,6,10)	Judías pintas a la hortelana (puerro, zanahoria, pim.verde y rojo) (12)	Arroz con salsa de tomate casera y picadillo de huevo cocido (3)	Crema Alicia (calabaza, zanahoria, puerro y cebolla)
Cinta de lomo adobada a la plancha con gajos de tomate aliñado con AOVE y orégano	Filete de abadejo a la andaluza (1,4,6,10) con ensalada de lechuga y remolacha	Huevos revueltos con picadillo de chorizo (3) y ensalada de maíz y zanahoria	Filetitos de sardinas en aceite con ensalada (4)	Contramuslo de pollo al ajillo con patatas panaderas a lo pobre (pimiento verde, pimiento rojo, perejil, cebolla, AOVE, ajo) (12)
Zumo de naranja natural	Fruta de temporada y pan integral (1)	Fruta de temporada	Fruta de temporada y pan integral (1)	Postre lácteo (7) (*)
9	10	11	12	13
Lentejas ECO Campesinas (12) (zanahoria, pimientos, cebolla, tomate, ajo, laurel, pimentón dulce)	Paella mixta (ragout de pollo, pimiento rojo y verde, pimentón, caldo de pollo, cebolla, ajo, zanahoria)	Brócoli rehogado con cebolla y ajito	Crema de verduras de temporada (12)	Sopa de cocido (caldo de ave, puerro, zanahoria, fideos integrales) (1,3,6,10)
Tortilla de queso con ensalada de arroz con maíz y zanahoria rallada (3,7)	Filete de merluza al limón con gajos de tomate aliñado con AOVE y orégano (4)	Ragout de ternera en salsa (puerro, cebolla, zanahoria, ajo, pimienta negra, caldo de pollo) con puré de patata casero (7,12)	Lasaña casera de atún claro (cebolla, pimiento verde y rojo, tomate) (1,3,4,6,7,10)	Complemento del cocido: garbanzos ECO , zanahoria, ave, ragout ternera, chorizo (12)
Fruta de temporada y leche (7)	Fruta de temporada y pan integral (1)	Fruta de temporada	Fruta de temporada y pan integral (1)	Postre lácteo (7) (*)
16	17	18	19	20 - ¡Bienvenida Primavera!
Spaguetis carbonara (nata, bacon, cebolla, pimienta negra) (1,3,6,7,10)	Alubias blancas ECO con verduras (zanahoria, pimiento verde, cebolla, tomate nat. Ajo, ac.oliva) (12)	Vichysoise (7,12)	Coliflor gratinada con queso (1,6,7,10)	Potaje de garbanzos con migas de bacalao y espinacas (2,4,14)
Filete de pescadilla al horno con guarnición de zanahorias salteadas (cebolla, ajo y orégano) (4)	Filete de pollo a las finas hierbas con ensalada mixta	Hamburguesa de ternera a la plancha con patatas fritas naturales (10,11,12)	Salmón a la naranja con guarnición de arroz integral (4)	Huevos fritos con pisto (calabacín, pimiento, tomate, cebolla) (3)
Zumo de naranja natural	Fruta de temporada y pan integral y leche (1,7)	Fruta de temporada	Fruta de temporada y pan integral (1)	Postre lácteo (7) (*)
23 - Día mundial del aprendizaje	24 - Día sostenible	25	26 - Día mundial del clima	27
Arroz 3 delicias (maíz, zanahoria y fiambre de pavo)	Lentejas ECO Campesinas (12) (zanahoria, pimientos, cebolla, tomate, ajo, laurel, pimentón dulce)	Puré de verduras (12)	Sopa de cocido (caldo de ave, puerro, zanahoria, fideos integrales) (1,3,6,10)	
Filete de merluza al ajovariero (tomate, ajo, cebolla) con pimientos (4)	Huevos villarroy con ensalada de remolacha y maíz (1,2,3,4,6,7,12,14)	Estofado de pollo guisado con zanahoria y patatas (12)	Complemento del cocido: garbanzos ECO , zanahoria, ave, ragout ternera, chorizo (12)	
Fruta de temporada y leche (7)	Fruta de temporada y pan integral (1)	Fruta de temporada	Fruta de temporada y pan integral (1)	
30	31	Fruta de temporada en función de su estado de maduración: manzana, pera, plátano, naranja, mandarina... (*) Se ofrecerán yogures naturales sin azúcar y también yogures de sabores, priorizando el yogur natural sin azúcar frente al de sabor. El pan de elección será integral, aunque existirá la opción del pan blanco.		



Ingredientes ecológicos



Pescados sostenibles



Solo ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA



Productos Integrales



GASTRONOMÍA LOCAL



Productos con DOP

DECLARACIÓN DE ALERGENOS

1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12 13 14

Gluten Crustáceos Huevo Pescado Cacahuete Soja Leche Frutos Ágida Mostaza Sésamo Sulfites Altramuces Mieloceros

Adicional

CEIP DULCE CHACÓN - MARZO 2026

Menú sin calabaza

Todas las comidas se acompañarán de pan y agua. En la elaboración de los menús se utiliza **legumbres de producción ecológica y aceite de oliva.**



grupo_servicatering



LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
2	3 - Día mundial de la naturaleza	4	5	6
Patatas marineras (merluza, pimiento rojo y verde, zanahoria, cebolla, ajo, aceite, laurel, pimentón) (4,12) Cinta de lomo adobada a la plancha con gajos de tomate aliñado con AOVE y orégano Zumo de naranja natural	Fideuá mixta (ragout de pollo, pimiento rojo y verde, pimentón, caldo de pollo, cebolla, ajo, zanahoria) (1,3,6,10) Filete de abadejo a la andaluza (1,4,6,10) con ensalada de lechuga y remolacha Fruta de temporada y pan integral (1)	Judías pintas a la hortelana (puerro, zanahoria, pim.verde y rojo) (12) Huevos revueltos con picadillo de chorizo (3) y ensalada de maíz y zanahoria Fruta de temporada	Arroz con salsa de tomate casera y picadillo de huevo cocido (3) Filetitos de sardinas en aceite con ensalada (4) Fruta de temporada y pan integral (1)	<u>Crema Alicia (zanahoria, puerro y cebolla)</u> (sin calabaza) Contramuslo de pollo al ajillo con patatas panaderas a lo pobre (pimiento verde, pimiento rojo, perejil, cebolla, AOVE, ajo) (12) Postre lácteo (7) (*)
9	10	11	12	13
Lentejas ECO Campesinas (12) (zanahoria, pimientos, cebolla, tomate, ajo, laurel, pimentón dulce) Tortilla de queso con ensalada de arroz con maíz y zanahoria rallada (3,7) Fruta de temporada y leche (7)	Paella mixta (ragout de pollo, pimiento rojo y verde, pimentón, caldo de pollo, cebolla, ajo, zanahoria) Filete de merluza al limón con gajos de tomate aliñado con AOVE y orégano (4) Fruta de temporada y pan integral (1)	Brócoli rehogado con cebolla y ajito Ragout de ternera en salsa (puerro, cebolla, zanahoria, ajo, pimienta negra, caldo de pollo) con puré de patata casero (7,12) Fruta de temporada	Crema de verduras de temporada (12) Lasaña casera de atún claro (cebolla, pimiento verde y rojo, tomate) (1,3,4,6,7,10) Fruta de temporada y pan integral (1)	Sopa de cocido (caldo de ave, puerro, zanahoria, fideos integrales) (1,3,6,10) Complemento del cocido: garbanzos ECO , zanahoria, ave, ragout ternera, chorizo (12) Postre lácteo (7) (*)
16	17	18	19	20 - ¡Bienvenida Primavera!
Spaguettis carbonara (nata, bacon, cebolla, pimienta negra) (1,3,6,7,10) Filete de pescadilla al horno con guarnición de zanahorias salteadas (cebolla, ajo y orégano) (4) Zumo de naranja natural	Alubias blancas ECO con verduras (zanahoria, pimiento verde, cebolla, tomate nat. Ajo, ac.oliva) (12) Filete de pollo a las finas hierbas con ensalada mixta Fruta de temporada y pan integral y leche (1,7)	Vichysoise (7,12) Hamburguesa de ternera a la plancha con patatas fritas naturales (10,11,12) Fruta de temporada	Coliflor gratinada con queso (1,6,7,10) Salmón a la naranja con guarnición de arroz integral (4) Fruta de temporada y pan integral (1)	Potaje de garbanzos con migas de bacalao y espinacas (2,4,14) Huevos fritos con pisto (calabacín, pimiento, tomate, cebolla) (3) Postre lácteo (7) (*)
23 - Día mundial del aprendizaje	24 - Día sostenible	25	26 - Día mundial del clima	27
Arroz 3 delicias (maíz, zanahoria y fiambre de pavo) Filete de merluza al ajovarero (tomate, ajo, cebolla) con pimientos (4) Fruta de temporada y leche (7)	Lentejas ECO Campesinas (12) (zanahoria, pimientos, cebolla, tomate, ajo, laurel, pimentón dulce) Huevos villarroy con ensalada de remolacha y maíz (1,2,3,4,6,7,12,14) Fruta de temporada y pan integral (1)	<u>Puré de verduras</u> (12) (sin calabaza) Estofado de pollo guisado con zanahoria y patatas (12) Fruta de temporada	Sopa de cocido (caldo de ave, puerro, zanahoria, fideos integrales) (1,3,6,10) Complemento del cocido: garbanzos ECO , zanahoria, ave, ragout ternera, chorizo (12) Fruta de temporada y pan integral (1)	
30	31	Fruta de temporada en función de su estado de maduración: manzana, pera, plátano, naranja, mandarina... (*) Se ofrecerán yogures naturales sin azúcar y también yogures de sabores, priorizando el yogur natural sin azúcar frente al de sabor. El pan de elección será integral, aunque existirá la opción del pan blanco.		



Ingredientes ecológicos



Pecados sostenibles



Solo ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA



Productos Integrales



GASTRONOMÍA LOCAL



Productos con DOP

DECLARACIÓN DE ALERGENOS

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14
Gluten	Crustáceos	Huevos	Pescado	Cacahuete	Soja	Leche	Frutos Ácidos	Apio	Moluscos	Sésamo	Sulfitos	Altramuces	Moluscos

Adicional

CEIP DULCE CHACÓN - MARZO 2026

Menú sin kiwi

Todas las comidas se acompañarán de pan y agua. En la elaboración de los menús se utiliza **legumbres de producción ecológica y aceite de oliva.**



grupo_servicatering



LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
2	3 - Día mundial de la naturaleza	4	5	6
Patatas marineras (merluza, pimiento rojo y verde, zanahoria, cebolla, ajo, aceite, laurel, pimentón) (4,12)	Fideuá mixta (ragout de pollo, pimiento rojo y verde, pimentón, caldo de pollo, cebolla, ajo, zanahoria) (1,3,6,10)	Judías pintas a la hortelana (puerro, zanahoria, pim.verde y rojo) (12)	Arroz con salsa de tomate casera y picadillo de huevo cocido (3)	Crema Alicia (calabaza, zanahoria, puerro y cebolla)
Cinta de lomo adobada a la plancha con gajos de tomate aliñado con AOVE y orégano	Filete de abadejo a la andaluza (1,4,6,10) con ensalada de lechuga y remolacha	Huevos revueltos con picadillo de chorizo (3) y ensalada de maíz y zanahoria	Filetitos de sardinas en aceite con ensalada (4)	Contramuslo de pollo al ajillo con patatas panaderas a lo pobre (pimiento verde, pimiento rojo, perejil, cebolla, AOVE, ajo) (12)
Zumo de naranja natural	Fruta de temporada y pan integral (1)	Fruta de temporada	Fruta de temporada y pan integral (1)	Postre lácteo (7) (*)
9	10	11	12	13
Lentejas ECO Campesinas (12) (zanahoria, pimientos, cebolla, tomate, ajo, laurel, pimentón dulce)	Paella mixta (ragout de pollo, pimiento rojo y verde, pimentón, caldo de pollo, cebolla, ajo, zanahoria)	Brócoli rehogado con cebolla y ajito	Crema de verduras de temporada (12)	Sopa de cocido (caldo de ave, puerro, zanahoria, fideos integrales) (1,3,6,10)
Tortilla de queso con ensalada de arroz con maíz y zanahoria rallada (3,7)	Filete de merluza al limón con gajos de tomate aliñado con AOVE y orégano (4)	Ragout de ternera en salsa (puerro, cebolla, zanahoria, ajo, pimienta negra, caldo de pollo) con puré de patata casero (7,12)	Lasaña casera de atún claro (cebolla, pimiento verde y rojo, tomate) (1,3,4,6,7,10)	Complemento del cocido: garbanzos ECO , zanahoria, ave, ragout ternera, chorizo (12)
Fruta de temporada y leche (7)	Fruta de temporada y pan integral (1)	Fruta de temporada	Fruta de temporada y pan integral (1)	Postre lácteo (7) (*)
16	17	18	19	20 - ¡Bienvenida Primavera!
Spaguetis carbonara (nata, bacon, cebolla, pimienta negra) (1,3,6,7,10)	Alubias blancas ECO con verduras (zanahoria, pimiento verde, cebolla, tomate nat. Ajo, ac.oliva) (12)	Vichysoise (7,12)	Coliflor gratinada con queso (1,6,7,10)	Potaje de garbanzos con migas de bacalao y espinacas (2,4,14)
Filete de pescadilla al horno con guarnición de zanahorias salteadas (cebolla, ajo y orégano) (4)	Filete de pollo a las finas hierbas con ensalada mixta	Hamburguesa de ternera a la plancha con patatas fritas naturales (10,11,12)	Salmón a la naranja con guarnición de arroz integral (4)	Huevos fritos con pisto (calabacín, pimiento, tomate, cebolla) (3)
Zumo de naranja natural	Fruta de temporada y pan integral y leche (1,7)	Fruta de temporada	Fruta de temporada y pan integral (1)	Postre lácteo (7) (*)
23 - Día mundial del aprendizaje	24 - Día sostenible	25	26 - Día mundial del clima	27
Arroz 3 delicias (maíz, zanahoria y fiambre de pavo)	Lentejas ECO Campesinas (12) (zanahoria, pimientos, cebolla, tomate, ajo, laurel, pimentón dulce)	Puré de verduras (12)	Sopa de cocido (caldo de ave, puerro, zanahoria, fideos integrales) (1,3,6,10)	
Filete de merluza al ajovarero (tomate, ajo, cebolla) con pimientos (4)	Huevos villarroy con ensalada de remolacha y maíz (1,2,3,4,6,7,12,14)	Estofado de pollo guisado con zanahoria y patatas (12)	Complemento del cocido: garbanzos ECO , zanahoria, ave, ragout ternera, chorizo (12)	
Fruta de temporada y leche (7)	Fruta de temporada y pan integral (1)	Fruta de temporada	Fruta de temporada y pan integral (1)	
30	31	Fruta de temporada en función de su estado de maduración: manzana, pera, plátano, naranja, mandarina... (no kiwi) (*) Se ofrecerán yogures naturales sin azúcar y también yogures de sabores, priorizando el yogur natural sin azúcar frente al de sabor. El pan de elección será integral, aunque existirá la opción del pan blanco.		



Ingredientes ecológicos



Pescados sostenibles



Solo ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA



Productos Integrales



GASTRONOMÍA LOCAL



Productos con DOP

DECLARACIÓN DE ALERGENOS

1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12 13 14

Gluten Crustáceos Huevo Pescado Cacahuete Soja Leche Frutos Ágida Mostaza Sésamo Sulfites Altramuces Mieloceros

Adicional

CEIP DULCE CHACÓN - MARZO 2026


Menú sin melocotón

Todas las comidas se acompañarán de pan y agua. En la elaboración de los menús se utiliza **legumbres de producción ecológica y aceite de oliva.**



grupo_servicatering



LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
2	3 - Día mundial de la naturaleza	4	5	6
Patatas marineras (merluza, pimiento rojo y verde, zanahoria, cebolla, ajo, aceite, laurel, pimentón) (4,12) Cinta de lomo adobada a la plancha con gajos de tomate aliñado con AOVE y orégano Zumo de naranja natural	Fideuá mixta (ragout de pollo, pimiento rojo y verde, pimentón, caldo de pollo, cebolla, ajo, zanahoria) (1,3,6,10) Filete de abadejo a la andaluza (1,4,6,10) con ensalada de lechuga y remolacha Fruta de temporada y pan integral (1)	Judías pintas a la hortelana (puerro, zanahoria, pim.verde y rojo) (12) Huevos revueltos con picadillo de chorizo (3) y ensalada de maíz y zanahoria Fruta de temporada	Arroz con salsa de tomate casera y picadillo de huevo cocido (3) Filetitos de sardinas en aceite con ensalada (4) Fruta de temporada y pan integral (1)	Crema Alicia (calabaza, zanahoria, puerro y cebolla) Contramuslo de pollo al ajillo con patatas panaderas a lo pobre (pimiento verde, pimiento rojo, perejil, cebolla, AOVE, ajo) (12) Postre lácteo (7) (*)
9	10	11	12	13
Lentejas ECO Campesinas (12) (zanahoria, pimientos, cebolla, tomate, ajo, laurel, pimentón dulce) Tortilla de queso con ensalada de arroz con maíz y zanahoria rallada (3,7) Fruta de temporada y leche (7)	Paella mixta (ragout de pollo, pimiento rojo y verde, pimentón, caldo de pollo, cebolla, ajo, zanahoria) Filete de merluza al limón con gajos de tomate aliñado con AOVE y orégano (4) Fruta de temporada y pan integral (1)	Brócoli rehogado con cebolla y ajito Ragout de ternera en salsa (puerro, cebolla, zanahoria, ajo, pimienta negra, caldo de pollo) con puré de patata casero (7,12) Fruta de temporada	Crema de verduras de temporada (12) Lasaña casera de atún claro (cebolla, pimiento verde y rojo, tomate) (1,3,4,6,7,10) Fruta de temporada y pan integral (1)	Sopa de cocido (caldo de ave, puerro, zanahoria, fideos integrales) (1,3,6,10) Complemento del cocido: garbanzos ECO , zanahoria, ave, ragout ternera, chorizo (12) Postre lácteo (7) (*)
16	17	18	19	20 - ¡Bienvenida Primavera!
Spaguettis carbonara (nata, bacon, cebolla, pimienta negra) (1,3,6,7,10) Filete de pescadilla al horno con guarnición de zanahorias salteadas (cebolla, ajo y orégano) (4) Zumo de naranja natural	Alubias blancas ECO con verduras (zanahoria, pimiento verde, cebolla, tomate nat. Ajo, ac.oliva) (12) Filete de pollo a las finas hierbas con ensalada mixta Fruta de temporada y pan integral y leche (1,7)	Vichysoise (7,12) Hamburguesa de ternera a la plancha con patatas fritas naturales (10,11,12) Fruta de temporada	Coliflor gratinada con queso (1,6,7,10) Salmón a la naranja con guarnición de arroz integral (4) Fruta de temporada y pan integral (1)	Potaje de garbanzos con migas de bacalao y espinacas (2,4,14) Huevos fritos con pisto (calabacín, pimiento, tomate, cebolla) (3) Postre lácteo (7) (*)
23 - Día mundial del aprendizaje	24 - Día sostenible	25	26 - Día mundial del clima	27
Arroz 3 delicias (maíz, zanahoria y fiambre de pavo) Filete de merluza al ajovariero (tomate, ajo, cebolla) con pimientos (4) Fruta de temporada y leche (7)	Lentejas ECO Campesinas (12) (zanahoria, pimientos, cebolla, tomate, ajo, laurel, pimentón dulce) Huevos villarroy con ensalada de remolacha y maíz (1,2,3,4,6,7,12,14) Fruta de temporada y pan integral (1)	Puré de verduras (12) Estofado de pollo guisado con zanahoria y patatas (12) Fruta de temporada	Sopa de cocido (caldo de ave, puerro, zanahoria, fideos integrales) (1,3,6,10) Complemento del cocido: garbanzos ECO , zanahoria, ave, ragout ternera, chorizo (12) Fruta de temporada y pan integral (1)	
30	31	Fruta de temporada en función de su estado de maduración: manzana, pera, plátano, naranja, mandarina... (no melocotón) (*) Se ofrecerán yogures naturales sin azúcar y también yogures de sabores, priorizando el yogur natural sin azúcar frente al de sabor. El pan de elección será integral, aunque existirá la opción del pan blanco.		



Ingredientes ecológicos



Pescados sostenibles



Solo ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA



Productos Integrales



GASTRONOMÍA LOCAL



Productos con DOP

DECLARACIÓN DE ALERGENOS

1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12 13 14

Gluten Cereales Huevo Pescado Cacahuete Soja Leche Frutos Águla Mostaza Sésamo Sulfites Altramuces Mieloceros

Adicional

CEIP DULCE CHACÓN - MARZO 2026


Menú sin melocotón ni prunáceas

Todas las comidas se acompañarán de pan y agua. En la elaboración de los menús se utiliza **legumbres de producción ecológica y aceite de oliva.**



grupo_servicatering



LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
2	3 - Día mundial de la naturaleza	4	5	6
Patatas marineras (merluza, pimiento rojo y verde, zanahoria, cebolla, ajo, aceite, laurel, pimentón) (4,12) Cinta de lomo adobada a la plancha con gajos de tomate aliñado con AOVE y orégano Zumo de naranja natural	Fideuá mixta (ragout de pollo, pimiento rojo y verde, pimentón, caldo de pollo, cebolla, ajo, zanahoria) (1,3,6,10) Filete de abadejo a la andaluza (1,4,6,10) con ensalada de lechuga y remolacha Fruta de temporada y pan integral (1)	Judías pintas a la hortelana (puerro, zanahoria, pim.verde y rojo) (12) Huevos revueltos con picadillo de chorizo (3) y ensalada de maíz y zanahoria Fruta de temporada	Arroz con salsa de tomate casera y picadillo de huevo cocido (3) Filetitos de sardinas en aceite con ensalada (4) Fruta de temporada y pan integral (1)	Crema Alicia (calabaza, zanahoria, puerro y cebolla) Contramuslo de pollo al ajillo con patatas panaderas a lo pobre (pimiento verde, pimiento rojo, perejil, cebolla, AOVE, ajo) (12) Postre lácteo (7) (*)
9	10	11	12	13
Lentejas ECO Campesinas (12) (zanahoria, pimientos, cebolla, tomate, ajo, laurel, pimentón dulce) Tortilla de queso con ensalada de arroz con maíz y zanahoria rallada (3,7) Fruta de temporada y leche (7)	Paella mixta (ragout de pollo, pimiento rojo y verde, pimentón, caldo de pollo, cebolla, ajo, zanahoria) Filete de merluza al limón con gajos de tomate aliñado con AOVE y orégano (4) Fruta de temporada y pan integral (1)	Brócoli rehogado con cebolla y ajito Ragout de ternera en salsa (puerro, cebolla, zanahoria, ajo, pimienta negra, caldo de pollo) con puré de patata casero (7,12) Fruta de temporada	Crema de verduras de temporada (12) Lasaña casera de atún claro (cebolla, pimiento verde y rojo, tomate) (1,3,4,6,7,10) Fruta de temporada y pan integral (1)	Sopa de cocido (caldo de ave, puerro, zanahoria, fideos integrales) (1,3,6,10) Complemento del cocido: garbanzos ECO , zanahoria, ave, ragout ternera, chorizo (12) Postre lácteo (7) (*)
16	17	18	19	20 - ¡Bienvenida Primavera!
Spaguettis carbonara (nata, bacon, cebolla, pimienta negra) (1,3,6,7,10) Filete de pescadilla al horno con guarnición de zanahorias salteadas (cebolla, ajo y orégano) (4) Zumo de naranja natural	Alubias blancas ECO con verduras (zanahoria, pimiento verde, cebolla, tomate nat. Ajo, ac.oliva) (12) Filete de pollo a las finas hierbas con ensalada mixta Fruta de temporada y pan integral y leche (1,7)	Vichysoise (7,12) Hamburguesa de ternera a la plancha con patatas fritas naturales (10,11,12) Fruta de temporada	Coliflor gratinada con queso (1,6,7,10) Salmón a la naranja con guarnición de arroz integral (4) Fruta de temporada y pan integral (1)	Potaje de garbanzos con migas de bacalao y espinacas (2,4,14) Huevos fritos con pisto (calabacín, pimiento, tomate, cebolla) (3) Postre lácteo (7) (*)
23 - Día mundial del aprendizaje	24 - Día sostenible	25	26 - Día mundial del clima	27
Arroz 3 delicias (maíz, zanahoria y fiambre de pavo) Filete de merluza al ajovariero (tomate, ajo, cebolla) con pimientos (4) Fruta de temporada y leche (7)	Lentejas ECO Campesinas (12) (zanahoria, pimientos, cebolla, tomate, ajo, laurel, pimentón dulce) Huevos villarroy con ensalada de remolacha y maíz (1,2,3,4,6,7,12,14) Fruta de temporada y pan integral (1)	Puré de verduras (12) Estofado de pollo guisado con zanahoria y patatas (12) Fruta de temporada	Sopa de cocido (caldo de ave, puerro, zanahoria, fideos integrales) (1,3,6,10) Complemento del cocido: garbanzos ECO , zanahoria, ave, ragout ternera, chorizo (12) Fruta de temporada y pan integral (1)	
30	31	Fruta de temporada en función de su estado de maduración: manzana, pera, plátano, naranja, mandarina... (no melocotón ni prunáceas) (*) Se ofrecerán yogures naturales sin azúcar y también yogures de sabores, priorizando el yogur natural sin azúcar frente al de sabor. El pan de elección será integral, aunque existirá la opción del pan blanco.		



Ingredientes ecológicos



Pescados sostenibles



Solo ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA



Productos integrales



GASTRONOMÍA LOCAL



Productos con DOP

DECLARACIÓN DE ALERGENOS

1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12 13 14

Gluten Cereales Huesos Pescado Cacahuete Soja Leche Frutos Ácido Lácteo Sésamo Sulfites Alérgenos Mieloceros
Aditivos

CEIP DULCE CHACÓN - MARZO 2026


Menú sin paraguaya ni prunáceas

Todas las comidas se acompañarán de pan y agua. En la elaboración de los menús se utiliza **legumbres de producción ecológica y aceite de oliva.**



grupo_servicatering



LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
2	3 - Día mundial de la naturaleza	4	5	6
Patatas marineras (merluza, pimiento rojo y verde, zanahoria, cebolla, ajo, aceite, laurel, pimentón) (4,12) Cinta de lomo adobada a la plancha con gajos de tomate aliñado con AOVE y orégano Zumo de naranja natural	Fideuá mixta (ragout de pollo, pimiento rojo y verde, pimentón, caldo de pollo, cebolla, ajo, zanahoria) (1,3,6,10) Filete de abadejo a la andaluza (1,4,6,10) con ensalada de lechuga y remolacha Fruta de temporada y pan integral (1)	Judías pintas a la hortelana (puerro, zanahoria, pim.verde y rojo) (12) Huevos revueltos con picadillo de chorizo (3) y ensalada de maíz y zanahoria Fruta de temporada	Arroz con salsa de tomate casera y picadillo de huevo cocido (3) Filetitos de sardinas en aceite con ensalada (4) Fruta de temporada y pan integral (1)	Crema Alicia (calabaza, zanahoria, puerro y cebolla) Contramuslo de pollo al ajillo con patatas panaderas a lo pobre (pimiento verde, pimiento rojo, perejil, cebolla, AOVE, ajo) (12) Postre lácteo (7) (*)
9	10	11	12	13
Lentejas ECO Campesinas (12) (zanahoria, pimientos, cebolla, tomate, ajo, laurel, pimentón dulce) Tortilla de queso con ensalada de arroz con maíz y zanahoria rallada (3,7) Fruta de temporada y leche (7)	Paella mixta (ragout de pollo, pimiento rojo y verde, pimentón, caldo de pollo, cebolla, ajo, zanahoria) Filete de merluza al limón con gajos de tomate aliñado con AOVE y orégano (4) Fruta de temporada y pan integral (1)	Brócoli rehogado con cebolla y ajito Ragout de ternera en salsa (puerro, cebolla, zanahoria, ajo, pimienta negra, caldo de pollo) con puré de patata casero (7,12) Fruta de temporada	Crema de verduras de temporada (12) Lasaña casera de atún claro (cebolla, pimiento verde y rojo, tomate) (1,3,4,6,7,10) Fruta de temporada y pan integral (1)	Sopa de cocido (caldo de ave, puerro, zanahoria, fideos integrales) (1,3,6,10) Complemento del cocido: garbanzos ECO , zanahoria, ave, ragout ternera, chorizo (12) Postre lácteo (7) (*)
16	17	18	19	20 - ¡Bienvenida Primavera!
Spaguettis carbonara (nata, bacon, cebolla, pimienta negra) (1,3,6,7,10) Filete de pescadilla al horno con guarnición de zanahorias salteadas (cebolla, ajo y orégano) (4) Zumo de naranja natural	Alubias blancas ECO con verduras (zanahoria, pimiento verde, cebolla, tomate nat. Ajo, ac.oliva) (12) Filete de pollo a las finas hierbas con ensalada mixta Fruta de temporada y pan integral y leche (1,7)	Vichysoise (7,12) Hamburguesa de ternera a la plancha con patatas fritas naturales (10,11,12) Fruta de temporada	Coliflor gratinada con queso (1,6,7,10) Salmón a la naranja con guarnición de arroz integral (4) Fruta de temporada y pan integral (1)	Potaje de garbanzos con migas de bacalao y espinacas (2,4,14) Huevos fritos con pisto (calabacín, pimiento, tomate, cebolla) (3) Postre lácteo (7) (*)
23 - Día mundial del aprendizaje	24 - Día sostenible	25	26 - Día mundial del clima	27
Arroz 3 delicias (maíz, zanahoria y fiambre de pavo) Filete de merluza al ajovariero (tomate, ajo, cebolla) con pimientos (4) Fruta de temporada y leche (7)	Lentejas ECO Campesinas (12) (zanahoria, pimientos, cebolla, tomate, ajo, laurel, pimentón dulce) Huevos villarroy con ensalada de remolacha y maíz (1,2,3,4,6,7,12,14) Fruta de temporada y pan integral (1)	Puré de verduras (12) Estofado de pollo guisado con zanahoria y patatas (12) Fruta de temporada	Sopa de cocido (caldo de ave, puerro, zanahoria, fideos integrales) (1,3,6,10) Complemento del cocido: garbanzos ECO , zanahoria, ave, ragout ternera, chorizo (12) Fruta de temporada y pan integral (1)	
30	31	Fruta de temporada en función de su estado de maduración: manzana, pera, plátano, naranja, mandarina... (no paraguaya ni frutas prunáceas) (*) Se ofrecerán yogures naturales sin azúcar y también yogures de sabores, priorizando el yogur natural sin azúcar frente al de sabor. El pan de elección será integral, aunque existirá la opción del pan blanco.		



Ingredientes ecológicos



Pescados sostenibles



Solo ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA



Productos integrales



GASTRONOMÍA LOCAL



Productos con DOP

DECLARACIÓN DE ALERGENOS

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14
Gluten	Crustáceos	Huevos	Pescado	Cacahuete	Soja	Leche	Frutas	Apio	Mustaza	Sésamo	Sulfitos	Atrazina	Moluscos

Adicional

CEIP DULCE CHACÓN - MARZO 2026


Menú sin paraguaya

Todas las comidas se acompañarán de pan y agua. En la elaboración de los menús se utiliza **legumbres de producción ecológica y aceite de oliva.**



grupo_servicatering



LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
2	3 - Día mundial de la naturaleza	4	5	6
Patatas marineras (merluza, pimiento rojo y verde, zanahoria, cebolla, ajo, aceite, laurel, pimentón) (4,12) Cinta de lomo adobada a la plancha con gajos de tomate aliñado con AOVE y orégano Zumo de naranja natural	Fideuá mixta (ragout de pollo, pimiento rojo y verde, pimentón, caldo de pollo, cebolla, ajo, zanahoria) (1,3,6,10) Filete de abadejo a la andaluza (1,4,6,10) con ensalada de lechuga y remolacha Fruta de temporada y pan integral (1)	Judías pintas a la hortelana (puerro, zanahoria, pim.verde y rojo) (12) Huevos revueltos con picadillo de chorizo (3) y ensalada de maíz y zanahoria Fruta de temporada	Arroz con salsa de tomate casera y picadillo de huevo cocido (3) Filetitos de sardinas en aceite con ensalada (4) Fruta de temporada y pan integral (1)	Crema Alicia (calabaza, zanahoria, puerro y cebolla) Contramuslo de pollo al ajillo con patatas panaderas a lo pobre (pimiento verde, pimiento rojo, perejil, cebolla, AOVE, ajo) (12) Postre lácteo (7) (*)
9	10	11	12	13
Lentejas ECO Campesinas (12) (zanahoria, pimientos, cebolla, tomate, ajo, laurel, pimentón dulce) Tortilla de queso con ensalada de arroz con maíz y zanahoria rallada (3,7) Fruta de temporada y leche (7)	Paella mixta (ragout de pollo, pimiento rojo y verde, pimentón, caldo de pollo, cebolla, ajo, zanahoria) Filete de merluza al limón con gajos de tomate aliñado con AOVE y orégano (4) Fruta de temporada y pan integral (1)	Brócoli rehogado con cebolla y ajito Ragout de ternera en salsa (puerro, cebolla, zanahoria, ajo, pimienta negra, caldo de pollo) con puré de patata casero (7,12) Fruta de temporada	Crema de verduras de temporada (12) Lasaña casera de atún claro (cebolla, pimiento verde y rojo, tomate) (1,3,4,6,7,10) Fruta de temporada y pan integral (1)	Sopa de cocido (caldo de ave, puerro, zanahoria, fideos integrales) (1,3,6,10) Complemento del cocido: garbanzos ECO , zanahoria, ave, ragout ternera, chorizo (12) Postre lácteo (7) (*)
16	17	18	19	20 - ¡Bienvenida Primavera!
Spaguettis carbonara (nata, bacon, cebolla, pimienta negra) (1,3,6,7,10) Filete de pescadilla al horno con guarnición de zanahorias salteadas (cebolla, ajo y orégano) (4) Zumo de naranja natural	Alubias blancas ECO con verduras (zanahoria, pimiento verde, cebolla, tomate nat. Ajo, ac.oliva) (12) Filete de pollo a las finas hierbas con ensalada mixta Fruta de temporada y pan integral y leche (1,7)	Vichysoise (7,12) Hamburguesa de ternera a la plancha con patatas fritas naturales (10,11,12) Fruta de temporada	Coliflor gratinada con queso (1,6,7,10) Salmón a la naranja con guarnición de arroz integral (4) Fruta de temporada y pan integral (1)	Potaje de garbanzos con migas de bacalao y espinacas (2,4,14) Huevos fritos con pisto (calabacín, pimiento, tomate, cebolla) (3) Postre lácteo (7) (*)
23 - Día mundial del aprendizaje	24 - Día sostenible	25	26 - Día mundial del clima	27
Arroz 3 delicias (maíz, zanahoria y fiambre de pavo) Filete de merluza al ajovariero (tomate, ajo, cebolla) con pimientos (4) Fruta de temporada y leche (7)	Lentejas ECO Campesinas (12) (zanahoria, pimientos, cebolla, tomate, ajo, laurel, pimentón dulce) Huevos villarroy con ensalada de remolacha y maíz (1,2,3,4,6,7,12,14) Fruta de temporada y pan integral (1)	Puré de verduras (12) Estofado de pollo guisado con zanahoria y patatas (12) Fruta de temporada	Sopa de cocido (caldo de ave, puerro, zanahoria, fideos integrales) (1,3,6,10) Complemento del cocido: garbanzos ECO , zanahoria, ave, ragout ternera, chorizo (12) Fruta de temporada y pan integral (1)	
30	31	Fruta de temporada en función de su estado de maduración: manzana, pera, plátano, naranja, mandarina... (no paraguaya) (*) Se ofrecerán yogures naturales sin azúcar y también yogures de sabores, priorizando el yogur natural sin azúcar frente al de sabor. El pan de elección será integral, aunque existirá la opción del pan blanco.		



Ingredientes ecológicos



Pescados sostenibles



Solo ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA



Productos Integrales



GASTRONOMÍA LOCAL



Productos con DOP

DECLARACIÓN DE ALERGENOS

1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12 13 14

Gluten Crustáceos Huesos Pescado Cacahuete Soja Leche Frutos Águla Mostaza Sésamo Sulfites Altramuces Mieloceros

Adicional

CEIP DULCE CHACÓN - MARZO 2026

Menú sin nueces

Todas las comidas se acompañarán de pan y agua. En la elaboración de los menús se utiliza **legumbres de producción ecológica y aceite de oliva.**



grupo_servicatering



LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
2	3 - Día mundial de la naturaleza	4	5	6
Patatas marineras (merluza, pimiento rojo y verde, zanahoria, cebolla, ajo, aceite, laurel, pimentón) (4,12)	Fideuá mixta (ragout de pollo, pimiento rojo y verde, pimentón, caldo de pollo, cebolla, ajo, zanahoria) (1,3,6,10)	Judías pintas a la hortelana (puerro, zanahoria, pim.verde y rojo) (12)	Arroz con salsa de tomate casera y picadillo de huevo cocido (3)	Crema Alicia (calabaza, zanahoria, puerro y cebolla)
Cinta de lomo adobada a la plancha con gajos de tomate aliñado con AOVE y orégano	Filete de abadejo a la andaluza (1,4,6,10) con ensalada de lechuga y remolacha	Huevos revueltos con picadillo de chorizo (3) y ensalada de maíz y zanahoria	Filetitos de sardinas en aceite con ensalada (4)	Contramuslo de pollo al ajillo con patatas panaderas a lo pobre (pimiento verde, pimiento rojo, perejil, cebolla, AOVE, ajo) (12)
Zumo de naranja natural	Fruta de temporada y pan integral (1)	Fruta de temporada	Fruta de temporada y pan integral (1)	Postre lácteo (7) (*)
9	10	11	12	13
Lentejas ECO Campesinas (12) (zanahoria, pimientos, cebolla, tomate, ajo, laurel, pimentón dulce)	Paella mixta (ragout de pollo, pimiento rojo y verde, pimentón, caldo de pollo, cebolla, ajo, zanahoria)	Brócoli rehogado con cebolla y ajito	Crema de verduras de temporada (12)	Sopa de cocido (caldo de ave, puerro, zanahoria, fideos integrales) (1,3,6,10)
Tortilla de queso con ensalada de arroz con maíz y zanahoria rallada (3,7)	Filete de merluza al limón con gajos de tomate aliñado con AOVE y orégano (4)	Ragout de ternera en salsa (puerro, cebolla, zanahoria, ajo, pimienta negra, caldo de pollo) con puré de patata casero (7,12)	Lasaña casera de atún claro (cebolla, pimiento verde y rojo, tomate) (1,3,4,6,7,10)	Complemento del cocido: garbanzos ECO , zanahoria, ave, ragout ternera, chorizo (12)
Fruta de temporada y leche (7)	Fruta de temporada y pan integral (1)	Fruta de temporada	Fruta de temporada y pan integral (1)	Postre lácteo (7) (*)
16	17	18	19	20 - ¡Bienvenida Primavera!
Spaguettis carbonara (nata, bacon, cebolla, pimienta negra) (1,3,6,7,10)	Alubias blancas ECO con verduras (zanahoria, pimiento verde, cebolla, tomate nat. Ajo, ac.oliva) (12)	Vichysoise (7,12)	Coliflor gratinada con queso (1,6,7,10)	Potaje de garbanzos con migas de bacalao y espinacas (2,4,14)
Filete de pescadilla al horno con guarnición de zanahorias salteadas (cebolla, ajo y orégano) (4)	Filete de pollo a las finas hierbas con ensalada mixta	Hamburguesa de ternera a la plancha con patatas fritas naturales (10,11,12)	Salmón a la naranja con guarnición de arroz integral (4)	Huevos fritos con pisto (calabacín, pimiento, tomate, cebolla) (3)
Zumo de naranja natural	Fruta de temporada y pan integral y leche (1,7)	Fruta de temporada	Fruta de temporada y pan integral (1)	Postre lácteo (7) (*)
23 - Día mundial del aprendizaje	24 - Día sostenible	25	26 - Día mundial del clima	27
Arroz 3 delicias (maíz, zanahoria y fiambre de pavo)	Lentejas ECO Campesinas (12) (zanahoria, pimientos, cebolla, tomate, ajo, laurel, pimentón dulce)	Puré de verduras (12)	Sopa de cocido (caldo de ave, puerro, zanahoria, fideos integrales) (1,3,6,10)	
Filete de merluza al ajovarero (tomate, ajo, cebolla) con pimientos (4)	Huevos villarroy con ensalada de remolacha y maíz (1,2,3,4,6,7,12,14)	Estofado de pollo guisado con zanahoria y patatas (12)	Complemento del cocido: garbanzos ECO , zanahoria, ave, ragout ternera, chorizo (12)	
Fruta de temporada y leche (7)	Fruta de temporada y pan integral (1)	Fruta de temporada	Fruta de temporada y pan integral (1)	
30	31	Fruta de temporada en función de su estado de maduración: manzana, pera, plátano, naranja, mandarina... (*) Se ofrecerán yogures naturales sin azúcar y también yogures de sabores, priorizando el yogur natural sin azúcar frente al de sabor. El pan de elección será integral, aunque existirá la opción del pan blanco.		



Ingredientes ecológicos



Pescados sostenibles



Solo ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA



Productos Integrales



GASTRONOMÍA LOCAL



Productos con DOP

DECLARACIÓN DE ALERGENOS

1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12 13 14

Gluten Cereales Huesos Pescado Cacahuete Soja Leche Frutos Águla Mostaza Sésamo Sulfites Altramuces Mieloceros

Adicional

CEIP DULCE CHACÓN - MARZO 2026

Menú sin frutos secos

Todas las comidas se acompañarán de pan y agua. En la elaboración de los menús se utiliza **legumbres de producción ecológica y aceite de oliva.**



grupo_servicatering



LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
2	3 - Día mundial de la naturaleza	4	5	6
Patatas marineras (merluza, pimiento rojo y verde, zanahoria, cebolla, ajo, aceite, laurel, pimentón) (4,12)	Fideuá mixta (ragout de pollo, pimiento rojo y verde, pimentón, caldo de pollo, cebolla, ajo, zanahoria) (1,3,6,10)	Judías pintas a la hortelana (puerro, zanahoria, pim.verde y rojo) (12)	Arroz con salsa de tomate casera y picadillo de huevo cocido (3)	Crema Alicia (calabaza, zanahoria, puerro y cebolla)
Cinta de lomo adobada a la plancha con gajos de tomate aliñado con AOVE y orégano	Filete de abadejo a la andaluza (1,4,6,10) con ensalada de lechuga y remolacha	Huevos revueltos con picadillo de chorizo (3) y ensalada de maíz y zanahoria	Filetitos de sardinas en aceite con ensalada (4)	Contramuslo de pollo al ajillo con patatas panaderas a lo pobre (pimiento verde, pimiento rojo, perejil, cebolla, AOVE, ajo) (12)
Zumo de naranja natural	Fruta de temporada y pan integral (1)	Fruta de temporada	Fruta de temporada y pan integral (1)	Postre lácteo (7) (*)
9	10	11	12	13
Lentejas ECO Campesinas (12) (zanahoria, pimientos, cebolla, tomate, ajo, laurel, pimentón dulce)	Paella mixta (ragout de pollo, pimiento rojo y verde, pimentón, caldo de pollo, cebolla, ajo, zanahoria)	Brócoli rehogado con cebolla y ajito	Crema de verduras de temporada (12)	Sopa de cocido (caldo de ave, puerro, zanahoria, fideos integrales) (1,3,6,10)
Tortilla de queso con ensalada de arroz con maíz y zanahoria rallada (3,7)	Filete de merluza al limón con gajos de tomate aliñado con AOVE y orégano (4)	Ragout de ternera en salsa (puerro, cebolla, zanahoria, ajo, pimienta negra, caldo de pollo) con puré de patata casero (7,12)	Lasaña casera de atún claro (cebolla, pimiento verde y rojo, tomate) (1,3,4,6,7,10)	Complemento del cocido: garbanzos ECO , zanahoria, ave, ragout ternera, chorizo (12)
Fruta de temporada y leche (7)	Fruta de temporada y pan integral (1)	Fruta de temporada	Fruta de temporada y pan integral (1)	Postre lácteo (7) (*)
16	17	18	19	20 - ¡Bienvenida Primavera!
Spaguetis carbonara (nata, bacon, cebolla, pimienta negra) (1,3,6,7,10)	Alubias blancas ECO con verduras (zanahoria, pimiento verde, cebolla, tomate nat. Ajo, ac.oliva) (12)	Vichysoise (7,12)	Coliflor gratinada con queso (1,6,7,10)	Potaje de garbanzos con migas de bacalao y espinacas (2,4,14)
Filete de pescadilla al horno con guarnición de zanahorias salteadas (cebolla, ajo y orégano) (4)	Filete de pollo a las finas hierbas con ensalada mixta	Hamburguesa de ternera a la plancha con patatas fritas naturales (10,11,12)	Salmón a la naranja con guarnición de arroz integral (4)	Huevos fritos con pisto (calabacín, pimiento, tomate, cebolla) (3)
Zumo de naranja natural	Fruta de temporada y pan integral y leche (1,7)	Fruta de temporada	Fruta de temporada y pan integral (1)	Postre lácteo (7) (*)
23 - Día mundial del aprendizaje	24 - Día sostenible	25	26 - Día mundial del clima	27
Arroz 3 delicias (maíz, zanahoria y fiambre de pavo)	Lentejas ECO Campesinas (12) (zanahoria, pimientos, cebolla, tomate, ajo, laurel, pimentón dulce)	Puré de verduras (12)	Sopa de cocido (caldo de ave, puerro, zanahoria, fideos integrales) (1,3,6,10)	
Filete de merluza al ajovarero (tomate, ajo, cebolla) con pimientos (4)	Huevos villarroy con ensalada de remolacha y maíz (1,2,3,4,6,7,12,14)	Estofado de pollo guisado con zanahoria y patatas (12)	Complemento del cocido: garbanzos ECO , zanahoria, ave, ragout ternera, chorizo (12)	
Fruta de temporada y leche (7)	Fruta de temporada y pan integral (1)	Fruta de temporada	Fruta de temporada y pan integral (1)	
30	31	Fruta de temporada en función de su estado de maduración: manzana, pera, plátano, naranja, mandarina... (*) Se ofrecerán yogures naturales sin azúcar y también yogures de sabores, priorizando el yogur natural sin azúcar frente al de sabor. El pan de elección será integral, aunque existirá la opción del pan blanco.		



DECLARACIÓN DE ALERGENOS

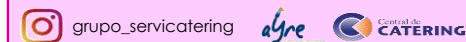
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14
Gluten	Crustáceos	Huevos	Pescado	Cacahuete	Soja	Leche	Frutos Ácidos	Apio	Mostaza	Sésamo	Sulfitos	Altramuces	Moluscos

Adicional

CEIP DULCE CHACÓN - MARZO 2026

Menú sin huevo, melón, piña, kiwi ni frutos secos

Todas las comidas se acompañarán de pan y agua. En la elaboración de los menús se utiliza [legumbres de producción ecológica y aceite de oliva](#).



LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
2	3 - Día mundial de la naturaleza	4	5	6
Patatas marineras (merluza, pimiento rojo y verde, zanahoria, cebolla, ajo, aceite, laurel, pimentón) (4,12) Cinta de lomo adobada a la plancha con gajos de tomate aliñado con AOVE y orégano Zumo de naranja natural	<u>Fideuá mixta (ragout de pollo, pimiento rojo y verde, pimentón, caldo de pollo, cebolla, ajo, zanahoria) (pasta esp.sin alergenos)</u> Filete de abadejo a la andaluza (1,4,6,10) con ensalada de lechuga y remolacha Fruta de temporada y pan integral (1)	Judías pintas a la hortelana (puerro, zanahoria, pim.verde y rojo) (12) <u>"Tortilla" francesa con picadillo de chorizo, elaborada con harina de garbanzos y ensalada de maíz y zanahoria</u> Fruta de temporada	<u>Aroz con salsa de tomate casera</u> Filetitos de sardinas en aceite con ensalada (4) Fruta de temporada y pan integral (1)	Crema Alicia (calabaza, zanahoria, puerro y cebolla) Contramuslo de pollo al ajillo con patatas panaderas a lo pobre (pimiento verde, pimiento rojo, perejil, cebolla, AOVE, ajo) (12) Postre lácteo (7) (*)
9	10	11	12	13
Lentejas ECO Campesinas (12) (zanahoria, pimientos, cebolla, tomate, ajo, laurel, pimentón dulce) <u>"Tortilla" de queso elaborada con harina de garbanzos con ensalada de arroz con maíz y zanahoria rallada</u> (7) Fruta de temporada y leche (7)	Paella mixta (ragout de pollo, pimiento rojo y verde, pimentón, caldo de pollo, cebolla, ajo, zanahoria) Filete de merluza al limón con gajos de tomate aliñado con AOVE y orégano (4) Fruta de temporada y pan integral (1)	Brócoli rehogado con cebolla y ajito Ragout de ternera en salsa (puerro, cebolla, zanahoria, ajo, pimienta negra, caldo de pollo) con puré de patata casero (7,12) Fruta de temporada	Crema de verduras de temporada (12) <u>Lasaña casera (placas esp.sin gluten) de atún claro (cebolla, pimiento verde y rojo, tomate)</u> (4,6,7) Fruta de temporada y pan integral (1)	<u>Sopa de cocido (caldo de ave, puerro, zanahoria, fideos esp. Sin alergenos)</u> Complemento del cocido: garbanzos ECO , zanahoria, ave, ragout ternera, chorizo (12) Postre lácteo (7) (*)
16	17	18	19	20 - ¡Bienvenida Primavera!
<u>Pasta esp.sin alergenos carbonara (nata, bacon, cebolla, pimienta negra)</u> (7) Filete de pescadilla al horno con guarnición de zanahorias salteadas (cebolla, ajo y orégano) (4) Zumo de naranja natural	Alubias blancas ECO con verduras (zanahoria, pimiento verde, cebolla, tomate nat. Ajo, ac.oliva) (12) Filete de pollo a las finas hierbas con ensalada mixta Fruta de temporada y pan integral y leche (1,7)	Vichyssoise (7,12) Hamburguesa de ternera a la plancha con patatas fritas naturales (10,11,12) Fruta de temporada	Coliflor gratinada con queso (1,6,7,10) Salmón a la naranja con guarnición de arroz integral (4) Fruta de temporada y pan integral (1)	Potaje de garbanzos con migas de bacalao y espinacas (2,4,14) <u>"Tortilla" francesa elaborada con harina de garbanzos con pisto (calabacín, pimiento, tomate, cebolla)</u> Postre lácteo (7) (*)
23 - Día mundial del aprendizaje	24 - Día sostenible	25	26 - Día mundial del clima	27
Arroz 3 delicias (maíz, zanahoria y fiambre de pavo) Filete de merluza al ajorriero (tomate, ajo, cebolla) con pimientos (4) Fruta de temporada y leche (7)	Lentejas ECO Campesinas (12) (zanahoria, pimientos, cebolla, tomate, ajo, laurel, pimentón dulce) <u>"Tortilla" francesa elaborada con harina de garbanzos con ensalada de remolacha y maíz</u> Fruta de temporada y pan integral (1)	Puré de verduras (12) Estofado de pollo guisado con zanahoria y patatas (12) Fruta de temporada	<u>Sopa de cocido (caldo de ave, puerro, zanahoria, fideos esp. Sin alergenos)</u> Complemento del cocido: garbanzos ECO , zanahoria, ave, ragout ternera, chorizo (12) Fruta de temporada y pan integral (1)	
30	31	Fruta de temporada en función de su estado de maduración: manzana, pera, plátano, naranja, mandarina... (no melón, piña ni kiwi) (*) Se ofrecerán yogures naturales sin azúcar y también yogures de sabores, priorizando el yogur natural sin azúcar frente al de sabor. El pan de elección será integral, aunque existirá la opción del pan blanco.		



DECLARACIÓN DE ALERGENOS

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14
Gluten	Crustáceos	Huevos	Pescado	Cacahuate	Soja	Leche	Frutos	Ajónjolí	Muebles	Sésamo	Sulfitos	Altramuces	Miel

CEIP DULCE CHACÓN - MARZO 2026

Menú sin huevo, kiwi ni nuez

Todas las comidas se acompañarán de pan y agua. En la elaboración de los menús se utiliza [legumbres de producción ecológica y aceite de oliva](#).



grupo_servicatering



LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
2	3 - Día mundial de la naturaleza	4	5	6
Patatas marineras (merluza, pimiento rojo y verde, zanahoria, cebolla, ajo, aceite, laurel, pimentón) (4,12) Cinta de lomo adobada a la plancha con gajos de tomate aliñado con AOVE y orégano Zumo de naranja natural	<u>Fideuá mixta (ragout de pollo, pimiento rojo y verde, pimentón, caldo de pollo, cebolla, ajo, zanahoria) (pasta esp.sin alergenicos)</u> Filete de abadejo a la andaluza (1,4,6,10) con ensalada de lechuga y remolacha Fruta de temporada y pan integral (1)	Judías pintas a la hortelana (puerro, zanahoria, pim.verde y rojo) (12) <u>"Tortilla" francesa con picadillo de chorizo, elaborada con harina de garbanzos y ensalada de maíz y zanahoria</u> Fruta de temporada	<u>Aroz con salsa de tomate casera</u> Filetitos de sardinas en aceite con ensalada (4) Fruta de temporada y pan integral (1)	Crema Alicia (calabaza, zanahoria, puerro y cebolla) Contramuslo de pollo al ajillo con patatas panaderas a lo pobre (pimiento verde, pimiento rojo, perejil, cebolla, AOVE, ajo) (12) Postre lácteo (7) (*)
9	10	11	12	13
Lentejas ECO Campesinas (12) (zanahoria, pimientos, cebolla, tomate, ajo, laurel, pimentón dulce) <u>"Tortilla" de queso elaborada con harina de garbanzos con ensalada de arroz con maíz y zanahoria rallada</u> (7) Fruta de temporada y leche (7)	Paella mixta (ragout de pollo, pimiento rojo y verde, pimentón, caldo de pollo, cebolla, ajo, zanahoria) Filete de merluza al limón con gajos de tomate aliñado con AOVE y orégano (4) Fruta de temporada y pan integral (1)	Brócoli rehogado con cebolla y ajito Ragout de ternera en salsa (puerro, cebolla, zanahoria, ajo, pimienta negra, caldo de pollo) con puré de patata casero (7,12) Fruta de temporada	Crema de verduras de temporada (12) <u>Lasaña casera (placas esp.sin gluten) de atún claro (cebolla, pimiento verde y rojo, tomate)</u> (4,6,7) Fruta de temporada y pan integral (1)	<u>Sopa de cocido (caldo de ave, puerro, zanahoria, fideos esp. Sin alergenicos)</u> Complemento del cocido: garbanzos ECO , zanahoria, ave, ragout ternera, chorizo (12) Postre lácteo (7) (*)
16	17	18	19	20 - ¡Bienvenida Primavera!
<u>Pasta esp.sin alergenicos carbonara (nata, bacon, cebolla, pimienta negra)</u> (7) Filete de pescadilla al horno con guarnición de zanahorias salteadas (cebolla, ajo y orégano) (4) Zumo de naranja natural	Alubias blancas ECO con verduras (zanahoria, pimiento verde, cebolla, tomate nat. Ajo, ac.oliva) (12) Filete de pollo a las finas hierbas con ensalada mixta Fruta de temporada y pan integral y leche (1,7)	Vichyssoise (7,12) Hamburguesa de ternera a la plancha con patatas fritas naturales (10,11,12) Fruta de temporada	Coliflor gratinada con queso (1,6,7,10) Salmón a la naranja con guarnición de arroz integral (4) Fruta de temporada y pan integral (1)	Potaje de garbanzos con migas de bacalao y espinacas (2,4,14) <u>"Tortilla" francesa elaborada con harina de garbanzos con pisto (calabacín, pimiento, tomate, cebolla)</u> Postre lácteo (7) (*)
23 - Día mundial del aprendizaje	24 - Día sostenible	25	26 - Día mundial del clima	27
Arroz 3 delicias (maíz, zanahoria y fiambre de pavo) Filete de merluza al ajorriero (tomate, ajo, cebolla) con pimientos (4) Fruta de temporada y leche (7)	Lentejas ECO Campesinas (12) (zanahoria, pimientos, cebolla, tomate, ajo, laurel, pimentón dulce) <u>"Tortilla" francesa elaborada con harina de garbanzos con ensalada de remolacha y maíz</u> Fruta de temporada y pan integral (1)	Puré de verduras (12) Estofado de pollo guisado con zanahoria y patatas (12) Fruta de temporada	<u>Sopa de cocido (caldo de ave, puerro, zanahoria, fideos esp. Sin alergenicos)</u> Complemento del cocido: garbanzos ECO , zanahoria, ave, ragout ternera, chorizo (12) Fruta de temporada y pan integral (1)	
30	31	Fruta de temporada en función de su estado de maduración: manzana, pera, plátano, naranja, mandarina... (no kiwi) (*) Se ofrecerán yogures naturales sin azúcar y también yogures de sabores, priorizando el yogur natural sin azúcar frente al de sabor. El pan de elección será integral, aunque existirá la opción del pan blanco.		



Ingredientes ecológicos



Pescados sostenibles



Solo ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA



Productos integrales



GASTRONOMIA LOCAL



Productos con DOP

DECLARACIÓN DE ALERGENOS

1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12 13 14

Gluten Cereales Huesos Pescado Cacahuate Soja Leche Frutos Ácidos Miel Azúcar Sésamo Sulfuros Altramuces Mieloceros
cibicos

CEIP DULCE CHACÓN - MARZO 2026

Menú sin huevo ni frutos secos

Todas las comidas se acompañarán de pan y agua. En la elaboración de los menús se utiliza [legumbres de producción ecológica](#) y [aceite de oliva](#).



LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
2	3 - Día mundial de la naturaleza	4	5	6
Patatas marineras (merluza, pimiento rojo y verde, zanahoria, cebolla, ajo, aceite, laurel, pimentón) (4,12)	<u>Fideuá mixta (ragout de pollo, pimiento rojo y verde, pimentón, caldo de pollo, cebolla, ajo, zanahoria) (pasta esp.sin alergenos)</u>	Judías pintas a la hortelana (puerro, zanahoria, pim.verde y rojo) (12)	<u>Aroz con salsa de tomate casera</u>	Crema Alicia (calabaza, zanahoria, puerro y cebolla)
Cinta de lomo adobada a la plancha con gajos de tomate aliñado con AOVE y orégano	Filete de abadejo a la andaluza (1,4,6,10) con ensalada de lechuga y remolacha	<u>"Tortilla" francesa con picadillo de chorizo, elaborada con harina de garbanzos y ensalada de maíz y zanahoria</u>	Filetitos de sardinas en aceite con ensalada (4)	Contramuslo de pollo al ajillo con patatas panaderas a lo pobre (pimiento verde, pimiento rojo, perejil, cebolla, AOVE, ajo) (12)
Zumo de naranja natural	Fruta de temporada y <u>pan integral</u> (1)	Fruta de temporada	Fruta de temporada y <u>pan integral</u> (1)	Postre lácteo (7) (*)
9	10	11	12	13
<u>Lentejas ECO</u> Campesinas (12) (zanahoria, pimientos, cebolla, tomate, ajo, laurel, pimentón dulce)	Paella mixta (ragout de pollo, pimiento rojo y verde, pimentón, caldo de pollo, cebolla, ajo, zanahoria)	Brócoli rehogado con cebolla y ajito	Crema de verduras de temporada (12)	<u>Sopa de cocido (caldo de ave, puerro, zanahoria, fideos esp. Sin alergenos)</u>
<u>"Tortilla" de queso elaborada con harina de garbanzos con ensalada de arroz con maíz y zanahoria rallada</u> (7)	Filete de merluza al limón con gajos de tomate aliñado con AOVE y orégano (4)	Ragout de ternera en salsa (puerro, cebolla, zanahoria, ajo, pimienta negra, caldo de pollo) con puré de patata casero (7,12)	<u>Lasaña casera (placas esp.sin gluten) de atún claro (cebolla, pimiento verde y rojo, tomate)</u> (4,6,7)	Complemento del cocido: garbanzos ECO , zanahoria, ave, ragout ternera, chorizo (12)
Fruta de temporada y leche (7)	Fruta de temporada y <u>pan integral</u> (1)	Fruta de temporada	Fruta de temporada y <u>pan integral</u> (1)	Postre lácteo (7) (*)
16	17	18	19	20 - ¡Bienvenida Primavera!
<u>Pasta esp.sin alergenos carbonara (nata, bacon, cebolla, pimienta negra)</u> (7)	<u>Alubias blancas ECO</u> con verduras (zanahoria, pimiento verde, cebolla, tomate nat. Ajo, ac.oliva) (12)	Vichyssoise (7,12)	Coliflor gratinada con queso (1,6,7,10)	Potaje de garbanzos con migas de bacalao y espinacas (2,4,14)
Filete de pescadilla al horno con guarnición de zanahorias salteadas (cebolla, ajo y orégano) (4)	Filete de pollo a las finas hierbas con ensalada mixta	Hamburguesa de ternera a la plancha con patatas fritas naturales (10,11,12)	Salmón a la naranja con guarnición de arroz integral (4)	<u>"Tortilla" francesa elaborada con harina de garbanzos con pisto (calabacín, pimiento, tomate, cebolla)</u>
Zumo de naranja natural	Fruta de temporada y <u>pan integral</u> y leche (1,7)	Fruta de temporada	Fruta de temporada y <u>pan integral</u> (1)	Postre lácteo (7) (*)
23 - Día mundial del aprendizaje	24 - Día sostenible	25	26 - Día mundial del clima	27
Arroz 3 delicias (maíz, zanahoria y fiambre de pavo)	<u>Lentejas ECO</u> Campesinas (12) (zanahoria, pimientos, cebolla, tomate, ajo, laurel, pimentón dulce)	Puré de verduras (12)	<u>Sopa de cocido (caldo de ave, puerro, zanahoria, fideos esp. Sin alergenos)</u>	
Filete de merluza al ajorriero (tomate, ajo, cebolla) con pimientos (4)	<u>"Tortilla" francesa elaborada con harina de garbanzos con ensalada de remolacha y maíz</u>	Estofado de pollo guisado con zanahoria y patatas (12)	Complemento del cocido: garbanzos ECO , zanahoria, ave, ragout ternera, chorizo (12)	
Fruta de temporada y leche (7)	Fruta de temporada y <u>pan integral</u> (1)	Fruta de temporada	Fruta de temporada y <u>pan integral</u> (1)	

Fruta de temporada en función de su estado de maduración: manzana, pera, plátano, naranja, mandarina... (no kiwi)
 (*) Se ofrecerán yogures naturales sin azúcar y también yogures de sabores, priorizando el yogur natural sin azúcar frente al de sabor.
 El pan de elección será integral, aunque existirá la opción del pan blanco.



DECLARACIÓN DE ALERGENOS

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14
Gluten	Crustáceos	Huevos	Pescado	Cacahuate	Soja	Leche	Frutos	Ajónjolí	Moluscos	Sésamo	Sulfitos	Altramuces	Mieloceros

CEIP DULCE CHACÓN - MARZO 2026

Menú sin gluten

Todas las comidas se acompañarán de pan sin gluten y agua. En la elaboración de los menús se utiliza legumbres de producción ecológica y aceite de oliva.



grupo_servicatering



LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
2	3 - Día mundial de la naturaleza	4	5	6
Patatas marineras (merluza, pimiento rojo y verde, zanahoria, cebolla, ajo, aceite, laurel, pimentón) (4,12) Cinta de lomo adobada a la plancha con gajos de tomate aliñado con AOVE y orégano Zumos de naranja natural	<u>Fideuá mixta (ragout de pollo, pimiento rojo y verde, pimentón, caldo de pollo, cebolla, ajo, zanahoria) (pasta esp. sin alérgenos)</u> <u>Filete de abadejo a la andaluza (harina de maíz, 4) con ensalada de lechuga y remolacha</u> Fruta de temporada	Judías pintas a la hortelana (puerro, zanahoria, pim.verde y rojo) (12) Huevos revueltos con picadillo de chorizo (3) y ensalada de maíz y zanahoria Fruta de temporada	Arroz con salsa de tomate casera y picadillo de huevo cocido (3) Filetitos de sardinas en aceite con ensalada (4) Fruta de temporada	Crema Alicia (calabaza, zanahoria, puerro y cebolla) Contramuslo de pollo al ajillo con patatas panaderas a lo pobre (pimiento verde, pimiento rojo, perejil, cebolla, AOVE, ajo) (12) Postre lácteo (7) (*)
9	10	11	12	13
<u>Lentejas ECO</u> Campesinas (12) (zanahoria, pimientos, cebolla, tomate, ajo, laurel, pimentón dulce) Tortilla de queso con ensalada de arroz con maíz y zanahoria rallada (3,7) Fruta de temporada y leche (7)	Paella mixta (ragout de pollo, pimiento rojo y verde, pimentón, caldo de pollo, cebolla, ajo, zanahoria) Filete de merluza al limón con gajos de tomate aliñado con AOVE y orégano (4) Fruta de temporada	Brócoli rehogado con cebolla y ajito Ragout de ternera en salsa (puerro, cebolla, zanahoria, ajo, pimienta negra, caldo de pollo) con puré de patata casero (7,12) Fruta de temporada	Crema de verduras de temporada (12) <u>Lasaña casera (placas esp. sin gluten) de atún claro (cebolla, pimiento verde y rojo, tomate) (4,6,7)</u> Fruta de temporada	<u>Sopa de cocido (caldo de ave, puerro, zanahoria, fideos esp. Sin alérgenos)</u> Complemento del cocido: <u>garbanzos ECO</u> , zanahoria, ave, ragout ternera, chorizo (12) Postre lácteo (7) (*)
16	17	18	19	20 - ¡Bienvenida Primavera!
<u>Pasta esp. sin alérgenos carbonara (nata, bacon, cebolla, pimienta negra) (7)</u> Filete de pescadilla al horno con guarnición de zanahorias salteadas (cebolla, ajo y orégano) (4) Zumos de naranja natural	<u>Alubias blancas ECO</u> con verduras (zanahoria, pimiento verde, cebolla, tomate nat. Ajo, ac.oliva) (12) Filete de pollo a las finas hierbas con ensalada mixta Fruta de temporada y leche (7)	Vichyssoise (7,12) Hamburguesa de ternera a la plancha con patatas fritas naturales (10,11,12) Fruta de temporada	Coliflor gratinada con queso esp sin alérgenos (7) Salmón a la naranja con guarnición de arroz integral (4) Fruta de temporada	Potaje de garbanzos con migas de bacalao y espinacas (2,4,14) Huevos fritos con pisto (calabacín, pimiento, tomate, cebolla) (3) Postre lácteo (7) (*)
23 - Día mundial del aprendizaje	24 - Día sostenible	25	26 - Día mundial del clima	27
Arroz 3 delicias (maíz, zanahoria y fiambre de pavo) Filete de merluza al ajorriero (tomate, ajo, cebolla) con pimientos (4) Fruta de temporada y leche (7)	<u>Lentejas ECO</u> Campesinas (12) (zanahoria, pimientos, cebolla, tomate, ajo, laurel, pimentón dulce) <u>Huevos villarroy caseros esp. sin alérgenos con ensalada de remolacha y maíz (3,7)</u> Fruta de temporada	Puré de verduras (12) Estofado de pollo guisado con zanahoria y patatas (12) Fruta de temporada	<u>Sopa de cocido (caldo de ave, puerro, zanahoria, fideos esp. Sin alérgenos)</u> Complemento del cocido: <u>garbanzos ECO</u> , zanahoria, ave, ragout ternera, chorizo (12) Fruta de temporada	
30	31	Fruta de temporada en función de su estado de maduración: manzana, pera, plátano, naranja, mandarina... (*) Se ofrecerán yogures naturales sin azúcar y también yogures de sabores, priorizando el yogur natural sin azúcar frente al de sabor.		



Ingredientes ecológicos



Pescados sostenibles



Solo ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA



Productos integrales



GASTRONOMÍA LOCAL



Productos con DOP

DECLARACIÓN DE ALERGENOS

1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12 13 14

Gluten Cereales Huesos Pescado Cacahuate Soja Leche Frutos Ácido Lácteo Sésamo Sulfuros Altramuces Mieloceros
Cebada

CEIP DULCE CHACÓN - MARZO 2026


Menú sin carne de cerdo

Todas las comidas se acompañarán de pan y agua. En la elaboración de los menús se utiliza **legumbres de producción ecológica y aceite de oliva**.



grupo_servicatering



LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
2	3 - Día mundial de la naturaleza	4	5	6
Patatas marineras (merluza, pimiento rojo y verde, zanahoria, cebolla, ajo, aceite, laurel, pimentón) (4,12) <u>Hamburguesa de ternera a la plancha con gajos de tomate aliñado con AOVE y orégano</u> (10,11,12) Zumo de naranja natural	Fideuà mixta (ragout de pollo, pimiento rojo y verde, pimentón, caldo de pollo, cebolla, ajo, zanahoria) (1,3,6,10) Filete de abadejo a la andaluza (1,4,6,10) con ensalada de lechuga y remolacha Fruta de temporada y pan integral (1)	Judías pintas a la hortelana (puerro, zanahoria, pim.verde y rojo) (12) <u>Huevos revueltos</u> (3) y ensalada de maíz y zanahoria Fruta de temporada	Arroz con salsa de tomate casera y picadillo de huevo cocido (3) Filetitos de sardinas en aceite con ensalada (4) Fruta de temporada y pan integral (1)	Crema Alicia (calabaza, zanahoria, puerro y cebolla) Contramuslo de pollo al ajillo con patatas panaderas a lo pobre (pimiento verde, pimiento rojo, perejil, cebolla, AOVE, ajo) (12) Postre lácteo (7) (*)
9	10	11	12	13
Lentejas ECO Campesinas (12) (zanahoria, pimientos, cebolla, tomate, ajo, laurel, pimentón dulce) Tortilla de queso con ensalada de arroz con maíz y zanahoria rallada (3,7) Fruta de temporada y leche (7)	Paella mixta (ragout de pollo, pimiento rojo y verde, pimentón, caldo de pollo, cebolla, ajo, zanahoria) Filete de merluza al limón con gajos de tomate aliñado con AOVE y orégano (4) Fruta de temporada y pan integral (1)	Brócoli rehogado con cebolla y ajito Ragout de ternera en salsa (puerro, cebolla, zanahoria, ajo, pimienta negra, caldo de pollo) con puré de patata casero (7,12) Fruta de temporada	Crema de verduras de temporada (12) Lasaña casera de atún claro (cebolla, pimiento verde y rojo, tomate) (1,3,4,6,10) Fruta de temporada y pan integral (1)	Sopa de cocido (caldo de ave, puerro, zanahoria, fideos integrales) (1,3,6,10) <u>Complemento del cocido: garbanzos ECO, zanahoria, ave, ragout ternera</u> (12) (no carne de cerdo) Postre lácteo (7) (*)
16	17	18	19	20 - ¡Bienvenida Primavera!
<u>Spaguettis carbonara sin bacon</u> (nata, cebolla, pimienta negra) (1,3,6,7,10) Filete de pescadilla al horno con guarnición de zanahorias salteadas (cebolla, ajo y orégano) (4) Zumo de naranja natural	Alubias blancas ECO con verduras (zanahoria, pimiento verde, cebolla, tomate nat. Ajo, ac.oliva) (12) Filete de pollo a las finas hierbas con ensalada mixta Fruta de temporada y pan integral y leche (1,7)	Vichyssoise (7,12) Hamburguesa de ternera a la plancha con patatas fritas naturales (10,11,12) Fruta de temporada	Coliflor gratinada con queso (1,6,7,10) Salmón a la naranja con guarnición de arroz integral (4) Fruta de temporada y pan integral (1)	Potaje de garbanzos con migas de bacalao y espinacas (2,4,14) Huevos fritos con pisto (calabacín, pimiento, tomate, cebolla) (3) Postre lácteo (7) (*)
23 - Día mundial del aprendizaje	24 - Día sostenible	25	26 - Día mundial del clima	27
Arroz 3 delicias (maíz, zanahoria y fiambre de pavo) Filete de merluza al ajovarero (tomate, ajo, cebolla) con pimientos (4) Fruta de temporada y leche (7)	Lentejas ECO Campesinas (12) (zanahoria, pimientos, cebolla, tomate, ajo, laurel, pimentón dulce) Huevos villarroy con ensalada de remolacha y maíz (1,2,3,4,6,7,12,14) Fruta de temporada y pan integral (1)	Puré de verduras (12) Estofado de pollo guisado con zanahoria y patatas (12) Fruta de temporada	Sopa de cocido (caldo de ave, puerro, zanahoria, fideos integrales) (1,3,6,10) <u>Complemento del cocido: garbanzos ECO, zanahoria, ave, ragout ternera</u> (12) (no carne de cerdo) Fruta de temporada y pan integral (1)	
30	31	<p>Fruta de temporada en función de su estado de maduración: manzana, pera, plátano, naranja, mandarina... (*) Se ofrecerán yogures naturales sin azúcar y también yogures de sabores, priorizando el yogur natural sin azúcar frente al de sabor. El pan de elección será integral, aunque existirá la opción del pan blanco.</p>		



Ingredientes ecológicos



Pescados sostenibles



Solo ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA



Productos Integrales



GASTRONOMÍA LOCAL



Productos con DOP

DECLARACIÓN DE ALERGENOS

1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12 13 14

Gluten Crustáceos Híenes Pescado Cacahuete Soja Leche Frutos Ácidos Lácteos Sésamo Sulfitos Altramuces Mieloceros

id:ca

CEIP DULCE CHACÓN - MARZO 2026

Menú sin lactosa

Todas las comidas se acompañarán de pan y agua. En la elaboración de los menús se utiliza **legumbres de producción ecológica y aceite de oliva**.



LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
2	3 - Día mundial de la naturaleza	4	5	6
Patatas marineras (merluza, pimiento rojo y verde, zanahoria, cebolla, ajo, aceite, laurel, pimentón) (4,12) Cinta de lomo adobada a la plancha con gajos de tomate aliñado con AOVE y orégano Zumo de naranja natural	Fideuá mixta (ragout de pollo, pimiento rojo y verde, pimentón, caldo de pollo, cebolla, ajo, zanahoria) (1,3,6,10) Filete de abadejo a la andaluza (1,4,6,10) con ensalada de lechuga y remolacha Fruta de temporada y pan integral (1)	Judías pintas a la hortelana (puerro, zanahoria, pim.verde y rojo) (12) Huevos revueltos con picadillo de chorizo (3) y ensalada de maíz y zanahoria Fruta de temporada	Arroz con salsa de tomate casera y picadillo de huevo cocido (3) Filetitos de sardinas en aceite con ensalada (4) Fruta de temporada y pan integral (1)	Crema Alicia (calabaza, zanahoria, puero y cebolla) Contramuslo de pollo al ajillo con patatas panaderas a lo pobre (pimiento verde, pimiento rojo, perejil, cebolla, AOVE, ajo) (12) Postre de soja (6,8)
9	10	11	12	13
Lentejas ECO Campesinas (12) (zanahoria, pimientos, cebolla, tomate, ajo, laurel, pimentón dulce) <u>Tortilla francesa con ensalada de arroz con maíz y zanahoria rallada (3)</u> Fruta de temporada y bebida de soja (6)	Paella mixta (ragout de pollo, pimiento rojo y verde, pimentón, caldo de pollo, cebolla, ajo, zanahoria) Filete de merluza al limón con gajos de tomate aliñado con AOVE y orégano (4) Fruta de temporada y pan integral (1)	Brócoli rehogado con cebolla y ajito <u>Ragout de ternera en salsa (puerro, cebolla, zanahoria, ajo, pimienta negra, caldo de pollo) con puré de patata casero con bebida de soja (6,12)</u> Fruta de temporada	Crema de verduras de temporada (12) <u>Lasaña esp.sin alergenicos casera (placas esp.sin gluten) de atún claro (cebolla, pimiento verde y rojo, tomate) (4) (NO queso rallado)</u> Fruta de temporada y pan integral (1)	Sopa de cocido (caldo de ave, puero, zanahoria, fideos integrales) (1,3,6,10) Complemento del cocido: garbanzos ECO , zanahoria, ave, ragout ternera, chorizo (12) Postre de soja (6,8)
16	17	18	19	20 - ¡Bienvenida Primavera!
<u>Spaguettis con tomate y bacon (1,3,6,10)</u> Filete de pescadilla al horno con guarnición de zanahorias salteadas (cebolla, ajo y orégano) (4) Zumo de naranja natural	Alubias blancas ECO guisadas con verduras (zanahoria, pimiento verde, cebolla, tomate nat. Ajo, ac.oliva)(12) Filete de pollo a las finas hierbas con ensalada mixta Fruta de temporada y pan integral y bebida de soja(6)	<u>Vichyssoise con bebida de soja (6,12)</u> Hamburguesa de ternera a la plancha con patatas fritas naturales (10,11,12) Fruta de temporada	<u>Coliflor gratinada esp sin alergenicos (6, bebida de soja) (NO queso rallado)</u> Salmón a la naranja con guarnición de arroz integral (4) Fruta de temporada y pan integral (1)	Potaje de garbanzos con migas de bacalao y espinacas (2,4,14) Huevos fritos con pisto (calabacín, pimiento, tomate, cebolla) (3) Postre de soja (6,8)
23 - Día mundial del aprendizaje	24 - Día sostenible	25	26 - Día mundial del clima	27
Arroz 3 delicias (maíz, zanahoria y fiambre de pavo) Filete de merluza al ajoarriero (tomate, ajo, cebolla) con pimientos (4) Fruta de temporada y bebida de soja (6)	Lentejas ECO Campesinas (12) (zanahoria, pimientos, cebolla, tomate, ajo, laurel, pimentón dulce) <u>Huevos villarroy caseros esp.sin alergenicos con ensalada de remolacha y maíz (3,6)</u> Fruta de temporada y pan integral (1)	Puré de verduras (12) Estofado de pollo guisado con zanahoria y patatas (12) Fruta de temporada	Sopa de cocido (caldo de ave, puero, zanahoria, fideos integrales) (1,3,6,10) Complemento del cocido: garbanzos ECO , zanahoria, ave, ragout ternera, chorizo (12) Fruta de temporada y pan integral (1)	
30	31	Fruta de temporada en función de su estado de maduración: manzana, pera, plátano, naranja, mandarina... (* Se ofrecerán yogures naturales sin azúcar y también yogures de sabores, priorizando el yogur natural sin azúcar frente al de sabor. El pan de elección será integral, aunque existirá la opción del pan blanco.		



DECLARACIÓN DE ALERGENOS

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14
Gluten	Guarinosos	Huevos	Pescado	Cacahuete	Sinq. Leche	Feridos	Apqs.	Mastizas	Sésamo	Sulfitos	Atrificantes	Moluscos	caiboro

CEIP DULCE CHACÓN - MARZO 2026

Menú sin legumbre

Todas las comidas se acompañarán de pan y agua. En la elaboración de los menús se utiliza [legumbres de producción ecológica y aceite de oliva](#).



grupo_servicatering



LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
2	3 - Día mundial de la naturaleza	4	5	6
Patatas marineras (merluza, pimiento rojo y verde, zanahoria, cebolla, ajo, aceite, laurel, pimentón) (4,12) Cinta de lomo adobada a la plancha con gajos de tomate aliñado con AOVE y orégano Zumo de naranja natural	<u>Fideuá mixta (ragout de pollo, pimiento rojo y verde, pimentón, caldo de pollo, cebolla, ajo, zanahoria) (pasta esp. sin alérgenos)</u> <u>Filete de abadejo a la andaluza (harina de maíz, 4) con ensalada de lechuga y remolacha</u> Fruta de temporada	<u>Sopa de fideos (esp. sin alérgenos) (caldo de ave, puerro, zanahoria)</u> Huevos revueltos con picadillo de chorizo (3) y ensalada de maíz y zanahoria Fruta de temporada	Aroz con salsa de tomate casera y picadillo de huevo cocido (3) Filetitos de sardinas en aceite con ensalada (4) Fruta de temporada	Crema Alicia (calabaza, zanahoria, puerro y cebolla) Contramuslo de pollo al ajillo con patatas panaderas a lo pobre (pimiento verde, pimiento rojo, perejil, cebolla, AOVE, ajo) (12) Postre lácteo (7) (*)
9	10	11	12	13
<u>Verdura salteada sin legumbre</u> Tortilla de queso con ensalada de arroz con maíz y zanahoria rallada (3,7) Fruta de temporada y leche (7)	Paella mixta (ragout de pollo, pimiento rojo y verde, pimentón, caldo de pollo, cebolla, ajo, zanahoria) Filete de merluza al limón con gajos de tomate aliñado con AOVE y orégano (4) Fruta de temporada	Brócoli rehogado con cebolla y ajito Ragout de ternera en salsa (puerro, cebolla, zanahoria, ajo, pimienta negra, caldo de pollo) con puré de patata casero (7,12) Fruta de temporada	<u>Crema de verduras de temporada (sin legumbre, 12)</u> <u>Ventresca de bacalao al horno con pasta esp. sin alérgenos salteada (2,4,14)</u> Fruta de temporada	<u>Sopa de cocido (caldo de ave, puerro, zanahoria, fideos esp. sin alérgenos)</u> <u>Complemento del cocido SIN GARBANZOS: zanahoria, ave, ragout ternera, chorizo (12)</u> Postre lácteo (7) (*)
16	17	18	19	20 - ¡Bienvenida Primavera!
<u>Pasta esp. sin alérgenos carbonara (nata, bacon, cebolla, pimienta negra) (7)</u> Filete de pescadilla al horno con guarnición de zanahorias salteadas (cebolla, ajo y orégano) (4) Zumo de naranja natural	<u>Aroz con tomate</u> Filete de pollo a las finas hierbas con ensalada mixta Fruta de temporada y pan integral y leche (1,7)	Vichyssoise (7,12) <u>Hamburguesa de ternera esp. sin alérgenos a la plancha con patatas fritas naturales (12)</u> Fruta de temporada	<u>Coliflor gratinada con queso esp. sin alérgenos (7)</u> Salmón a la naranja con guarnición de arroz integral (4) Fruta de temporada y pan integral (1)	<u>Sopa de fideos (esp. sin alérgenos) (caldo de ave, puerro, zanahoria)</u> Huevos fritos con pisto (calabacín, pimiento, tomate, cebolla) (3) Postre lácteo (7) (*)
23 - Día mundial del aprendizaje	24 - Día sostenible	25	26 - Día mundial del clima	27
Arroz 3 delicias (maíz, zanahoria y fiambre de pavo) Filete de merluza al ajoarriero (tomate, ajo, cebolla) con pimientos (4) Fruta de temporada y leche (7)	<u>Pasta esp. sin alérgenos con tomate</u> <u>Huevos villarroy caseros esp. sin alérgenos con ensalada de remolacha y maíz (3,7)</u> Fruta de temporada	<u>Puré de verduras sin legumbre (12)</u> Estofado de pollo guisado con zanahoria y patatas (12) Fruta de temporada	<u>Sopa de cocido (caldo de ave, puerro, zanahoria, fideos esp. sin alérgenos)</u> <u>Complemento del cocido SIN GARBANZOS: zanahoria, ave, ragout ternera, chorizo (12)</u> Fruta de temporada	
30	31	Fruta de temporada en función de su estado de maduración: manzana, pera, plátano, naranja, mandarina... (*) Se ofrecerán yogures naturales sin azúcar y también yogures de sabores, priorizando el yogur natural sin azúcar frente al de sabor. El pan de elección será integral, aunque existirá la opción del pan blanco.		



Ingredientes ecológicos



Pecados sostenibles



Solo ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA



Productos integrales



GASTRONOMÍA LOCAL



Productos con DOP

DECLARACIÓN DE ALERGENOS

1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12 13 14

Gluten Cereales Huevos Pescado Cacahuete Soja Leche Frutos Ajo Mostaza Sésamo Sulfitos Alérgenos Mielocitos
celos

CEIP DULCE CHACÓN - MARZO 2026

Menú sin ternera, cordero, mango, piña, kiwi, melocotón ni derivados, frutos secos (nuez), huevo (sí trazas, rebozados y empanados), lentejas, leche ni derivados

Todas las comidas se acompañarán de pan y agua. En la elaboración de los menús se utiliza **legumbres de producción ecológica y aceite de oliva.**



LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
2	3 - Día mundial de la naturaleza	4	5	6
Patatas marineras (merluza, pimiento rojo y verde, zanahoria, cebolla, ajo, aceite, laurel, pimentón) (4,12) Cinta de lomo adobada a la plancha con gajos de tomate aliñado con AOVE y orégano Zum de naranja natural	Fideuá mixta (ragout de pollo, pimiento rojo y verde, pimentón, caldo de pollo, cebolla, ajo, zanahoria) (1,3,6,10) Filete de abadejo a la andaluza (1,4,6,10) con ensalada de lechuga y remolacha Fruta de temporada y pan integral (1)	Judías pintas a la hortelana (puerro, zanahoria, pim.verde y rojo) (12) "Tortilla" francesa con picadillo de chorizo elaborada con harina de garbanzos y ensalada de maíz y zanahoria Fruta de temporada	Arroz con salsa de tomate casera y picadillo de huevo cocido (3) Filetitos de sardinas en aceite con ensalada (4) Fruta de temporada y pan integral (1)	Crema Alicia (calabaza, zanahoria, puerro y cebolla) Contramuslo de pollo al ajillo con patatas panaderas a lo pobre (pimiento verde, pimiento rojo, perejil, cebolla, AOVE, ajo) (12) Postre de soja (6,8)
9	10	11	12	13
Verdureta salteada "Tortilla" francesa elaborada con harina de garbanzos con ensalada de arroz con maíz y zanahoria rallada Fruta de temporada y bebida de soja (6)	Paella mixta (ragout de pollo, pimiento rojo y verde, pimentón, caldo de pollo, cebolla, ajo, zanahoria) Filete de merluza al limón con gajos de tomate aliñado con AOVE y orégano (4) Fruta de temporada y pan integral (1)	Brócoli rehogado con cebolla y ajito Filete de pollo en salsa (puerro, cebolla, zanahoria, ajo, pimienta negra, caldo de pollo) con puré de patata casero con bebida de soja (6,12) Fruta de temporada	Crema de verduras de temporada (12) Lasaña esp. sin alergenos casera de atún claro (cebolla, pimiento verde y rojo, tomate) (1,3,4,6,10) (NO queso rallado) Fruta de temporada y pan integral (1)	Sopa de cocido (caldo de ave, puerro, zanahoria, fideos integrales) (1,3,6,10) Complemento del cocido: garbanzos ECO, zanahoria, ave, chorizo (12). (no ternera) Postre de soja (6,8)
16	17	18	19	20 - ¡Bienvenida Primavera!
Spaguettis carbonara (nata, bacon, cebolla, pimienta negra) (1,3,6,7,10) Filete de pescadilla al horno con guarnición de zanahorias salteadas (cebolla, ajo y orégano) (4) Zum de naranja natural	Alubias blancas ECO con verduras (zanahoria, pimiento verde, cebolla, tomate nat. Ajo, ac.oliva) (12) Filete de pollo a las finas hierbas con ensalada mixta Fruta de temporada y pan integral y bebida de soja (6)	Vichyssoise con bebida de soja (6,12) Cinta de lomo adobada a la plancha con patatas fritas naturales (12) Fruta de temporada	Coliflor gratinada esp sin alergenos (6, bebida de soja) (NO queso rallado) Salmón a la naranja con guarnición de arroz integral (4) Fruta de temporada y pan integral (1)	Potaje de garbanzos con migas de bacalao y espinacas (2,4,14) "Tortilla" francesa elaborada con harina de garbanzos con pisto (calabacin, pimiento, tomate, cebolla) Postre de soja (6,8)
23 - Día mundial del aprendizaje	24 - Día sostenible	25	26 - Día mundial del clima	27
Arroz 3 delicias (maíz, zanahoria y fiambre de pavo) Filete de merluza al ajorriero (tomate, ajo, cebolla) con pimientos (4) Fruta de temporada y bebida de soja (6)	Pasta esp. sin alergenos con tomate "Tortilla" francesa elaborada con harina de garbanzos con ensalada de remolacha y maíz Fruta de temporada y pan integral (1)	Puré de verduras (12) Estofado de pollo guisado con zanahoria y patatas (12) Fruta de temporada	Sopa de cocido (caldo de ave, puerro, zanahoria, fideos integrales) (1,3,6,10) Complemento del cocido: garbanzos ECO, zanahoria, ave, chorizo (12) (no ternera) Fruta de temporada y pan integral (1)	
30	31	Fruta de temporada en función de su estado de maduración: manzana, pera, plátano, naranja, mandarina... (no mango, piña, kiwi, melocotón ni derivados) (* Se ofrecerán yogures naturales sin azúcar y también yogures de sabores, priorizando el yogur natural sin azúcar frente al de sabor. El pan de elección será integral, aunque existirá la opción del pan blanco.		



Ingredientes ecológicos



Pescados sostenibles



Solo ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA



Productos integrales



GASTRONOMIA LOCAL



Productos con DOP

DECLARACIÓN DE ALERGENOS

1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12 13 14

Gluten Cereales Huevo Pescado Cacahuate Soja Leche Frutos Apto. Muestras Sésamo Sulfitos Alérgenos Moluscos
cibicos

CEIP DULCE CHACÓN - MARZO 2026

Menú SIBO

Todas las comidas se acompañarán de pan y agua. En la elaboración de los menús se utiliza **legumbres de producción ecológica y aceite de oliva**. **TODAS LAS COMIDAS SE ELABORARÁN SIN AJO NI CEBOLLA**



LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
2	3 - Día mundial de la naturaleza	4	5	6
Patatas marineras (merluza, pimiento rojo y verde, zanahoria, aceite, laurel, pimentón) (4,12) Cinta de lomo adobada a la plancha con gajos de tomate aliñado con AOVE y orégano Zumo de naranja natural	Pasta (esp.sin alergenos) salteada con ragout pollo, pimentón, pimiento rojo, laurel. Filete de abadejo al horno (4) con ensalada de lechuga y remolacha Fruta de temporada	Sopa de fideos (esp.sin alergenos) (caldo de ave, puerro, zanahoria) Huevos revueltos (3) y ensalada de zanahoria (no maíz) Fruta de temporada	Aroz blanco con picadillo de huevo cocido (3) Filetitos de sardinas en aceite con ensalada (no maíz)(4) Fruta de temporada y pan integral (1)	Crema de zanahoria (12) Contramuslo de pollo al ajillo con patatas panaderas a lo pobre (pimiento verde, pimiento rojo, perejil, AOVE) (12) Postre de soja (6,8)
9	10	11	12	13
Verduritas salteadas (no habas, puerro, coles ni guisantes) (12) Tortilla francesa con ensalada de arroz con zanahoria rallada (3) Fruta de temporada y bebida de soja (6)	Arroz salteado con ragout de pollo, pimiento rojo y verde, pimentón y zanahoria Filete de merluza al limón con gajos de tomate aliñado con AOVE y orégano (4) Fruta de temporada	Judías verdes hervidas Ragout de ternera salteado con puré de patata casero con bebida de soja (6,12) Fruta de temporada	Crema de verduras de temporada (12) (no habas, puerro, coles ni guisantes) Pasta esp.sin alergenos salteada con atún claro pimiento verde y rojo (4) Fruta de temporada y pan integral (1)	Sopa de fideos (esp.sin alergenos) (caldo de ave, zanahoria) Ragout de pollo salteado con patata y zanahorias Postre de soja (6,8)
16	17	18	19	20 - ¡Bienvenida Primavera!
Spaguettis (esp.sin alergenos) salteados con aceite y orégano Filete de pescadilla al horno con guarnición de zanahorias (4) Zumo de naranja natural	Arroz blanco al laurel Filete de pollo a las finas hierbas con ensalada mixta (no maíz) Fruta de temporada y bebida de soja (6)	Crema de calabacín (12) Hamburguesa de ternera esp.sin alergenos a la plancha con patatas fritas naturales (12) Fruta de temporada	Verduritas salteadas (no habas, puerro, coles ni guisantes) (12) Salmón a la naranja con guarnición de arroz integral (4) Fruta de temporada y pan integral (1)	Sopa de fideos (esp.sin alergenos) (caldo de ave, puerro, zanahoria) Huevos fritos con verduritas salteadas (calabacín, pimiento) (3) Postre de soja (6,8)
23 - Día mundial del aprendizaje	24 - Día sostenible	25	26 - Día mundial del clima	27
Arroz con zanahorias Filete de merluza al horno con pimientos (4) Fruta de temporada y bebida de soja (6)	Pasta (esp.sin alergenos) salteados con aceite y orégano Tortilla francesa con ensalada de remolacha (3) Fruta de temporada	Puré de verduras de temporada (12) (no habas, puerro, coles ni guisantes) Estofado de pollo salteado con zanahoria y patatas (12) Fruta de temporada	Sopa de fideos (esp.sin alergenos) (caldo de ave, zanahoria) Ragout de ternera salteado con patata y zanahorias Fruta de temporada y pan integral (1)	
30	31	Fruta de temporada en función de su estado de maduración baja en FOODMAP. (*) Se ofrecerán yogures naturales sin azúcar y también yogures de sabores, priorizando el yogur natural sin azúcar frente al de sabor. El pan de elección será integral, aunque existirá la opción del pan blanco.		



DECLARACIÓN DE ALERGENOS

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14
Gluten	Crustáceos	Huevos	Pescado	Cacahuete	Soja	Leche	Frutos Ácidos	Mostaza	Sésamo	Sulfitos	Altramuces	Moluscos	

CEIP DULCE CHACÓN - MARZO 2026

Menú ovolactovegetariano

Todas las comidas se acompañarán de pan y agua. En la elaboración de los menús se utiliza **legumbres de producción ecológica y aceite de oliva.**



grupo_servicatering



LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
2	3 - Día mundial de la naturaleza	4	5	6
Ensalada variada Patatas guisadas con verduras (pimiento rojo y verde, zanahoria, cebolla, ajo, aceite, laurel, pimentón) (1,2) Zum de naranja natural	Fideuá vegetal (pimiento rojo y verde, pimentón, caldo de verduras, cebolla, ajo, zanahoria) (1,3,6,10) "Hamburguesa" casera vegetal a la plancha con ensalada de lechuga y remolacha Fruta de temporada y pan integral (1)	Judías pintas a la hortelana (puerro, zanahoria, pim.verde y rojo) (12) Huevos revueltos (3) y ensalada de maíz y zanahoria Fruta de temporada	Ensalada completa Arroz con salsa de tomate casera y picadillo de huevo cocido (3) Fruta de temporada y pan integral (1)	Crema Alicia (calabaza, zanahoria, puero y cebolla) Falafel de verduras con patatas panaderas a lo pobre (pimiento verde, pimiento rojo, perejil, cebolla, AOVE, ajo) (12) Postre lácteo (7) (*)
9	10	11	12	13
Lentejas ECO Campesinas (12) (zanahoria, pimientos, cebolla, tomate, ajo, laurel, pimentón dulce) Tortilla de queso con ensalada de arroz con maíz y zanahoria rallada (3,7) Fruta de temporada y leche (7)	Ensalada variada Paella vegetal (pimiento rojo y verde, pimentón, cebolla, ajo, zanahoria) Fruta de temporada y pan integral (1)	Brócoli rehogado con cebolla y ajito "Hamburguesa" casera vegetal en salsa (puero, cebolla, zanahoria, ajo, pimienta negra, caldo de verduras) con puré de patata casero (7,12) Fruta de temporada	Crema de verduras de temporada (12) Pasta con salsa de tomate (1,3,6,10) Fruta de temporada y pan integral (1)	Sopa de cocido (puero, zanahoria, fideos ECO) (1,3,6,10) sin carne Complemento del cocido: garbanzos ECO, zanahoria, sin carne (12) Postre lácteo (7) (*)
16	17	18	19	20 - ¡Bienvenida Primavera!
Spaguettis carbonara sin bacon (nata, cebolla, pimienta negra) (1,3,6,7,10) Pakoras caseras de verduras con guarnición de zanahorias rehogadas (cebolla, ajo y orégano) Zum de naranja natural	Ensalada completa Alubias blancas ECO guisadas con verduras (zanahoria, pimiento verde, cebolla, tomate nat. Ajo, ac.oliva)(12) Fruta de temporada y pan integral y leche(1,7)	Vichysoise (7,12) "Hamburguesa" casera vegetal a la plancha con patatas fritas naturales (12) Fruta de temporada	Coliflor gratinada con queso (1,6,7,10) Arroz integral con salsa de tomate Fruta de temporada y pan integral (1)	Potaje de garbanzos y espinacas (sin migas de bacalao) Huevos fritos con pisto (calabacín, pimiento, tomate, cebolla) (3) Postre lácteo (7) (*)
23 - Día mundial del aprendizaje	24 - Día sostenible	25	26 - Día mundial del clima	27
Arroz 2 delicias (maíz, zanahoria) Falafel de verduras con pimientos Fruta de temporada y leche (7)	Lentejas ECO Campesinas (12) (zanahoria, pimientos, cebolla, tomate, ajo, laurel, pimentón dulce) Huevos villarroy con ensalada de remolacha y maíz (1,2,3,4,6,7,12,14) Fruta de temporada y pan integral (1)	Puré de verduras (12) "Hamburguesa" casera vegetal a la plancha con patatas dadas (12) Fruta de temporada	Sopa de cocido (puero, zanahoria, fideos ECO) (1,3,6,10) sin carne Complemento del cocido: garbanzos ECO, zanahoria, sin carne (12) Fruta de temporada y pan integral (1)	
30	31	Fruta de temporada en función de su estado de maduración: manzana, pera, plátano, naranja, mandarina... (*) Se ofrecerán yogures naturales sin azúcar y también yogures de sabores, priorizando el yogur natural sin azúcar frente al de sabor. El pan de elección será integral, aunque existirá la opción del pan blanco.		



Ingredientes ecológicos



Pescados sostenibles



Solo ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA



Productos Integrales



GASTRONOMÍA LOCAL



Productos con DOP

DECLARACIÓN DE ALERGENOS

1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12 13 14

Gluten Crustáceos Huevo Pescado Cacahuete Soja Leche Frutos Águla Mostaza Sésamo Sulfites Altramuces Mieloceros

Adicional

CEIP DULCE CHACÓN - MARZO 2026

Menú sin salmón ni trucha

Todas las comidas se acompañarán de pan y agua. En la elaboración de los menús se utiliza **legumbres de producción ecológica y aceite de oliva.**



grupo_servicatering



LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
2	3 - Día mundial de la naturaleza	4	5	6
Patatas marineras (merluza, pimiento rojo y verde, zanahoria, cebolla, ajo, aceite, laurel, pimentón) (4,12)	Fideuá mixta (ragout de pollo, pimiento rojo y verde, pimentón, caldo de pollo, cebolla, ajo, zanahoria) (1,3,6,10)	Judías pintas a la hortelana (puerro, zanahoria, pim.verde y rojo) (12)	Arroz con salsa de tomate casera y picadillo de huevo cocido (3)	Crema Alicia (calabaza, zanahoria, puerro y cebolla)
Cinta de lomo adobada a la plancha con gajos de tomate aliñado con AOVE y orégano	Filete de abadejo a la andaluza (1,4,6,10) con ensalada de lechuga y remolacha	Huevos revueltos con picadillo de chorizo (3) y ensalada de maíz y zanahoria	Filetitos de sardinas en aceite con ensalada (4)	Contramuslo de pollo al ajillo con patatas panaderas a lo pobre (pimiento verde, pimiento rojo, perejil, cebolla, AOVE, ajo) (12)
Zumo de naranja natural	Fruta de temporada y pan integral (1)	Fruta de temporada	Fruta de temporada y pan integral (1)	Postre lácteo (7) (*)
9	10	11	12	13
Lentejas ECO Campesinas (12) (zanahoria, pimientos, cebolla, tomate, ajo, laurel, pimentón dulce)	Paella mixta (ragout de pollo, pimiento rojo y verde, pimentón, caldo de pollo, cebolla, ajo, zanahoria)	Brócoli rehogado con cebolla y ajito	Crema de verduras de temporada (12)	Sopa de cocido (caldo de ave, puerro, zanahoria, fideos integrales) (1,3,6,10)
Tortilla de queso con ensalada de arroz con maíz y zanahoria rallada (3,7)	Filete de merluza al limón con gajos de tomate aliñado con AOVE y orégano (4)	Ragout de ternera en salsa (puerro, cebolla, zanahoria, ajo, pimienta negra, caldo de pollo) con puré de patata casero (7,12)	Lasaña casera de atún claro (cebolla, pimiento verde y rojo, tomate) (1,3,4,6,7,10)	Complemento del cocido: garbanzos ECO , zanahoria, ave, ragout ternera, chorizo (12)
Fruta de temporada y leche (7)	Fruta de temporada y pan integral (1)	Fruta de temporada	Fruta de temporada y pan integral (1)	Postre lácteo (7) (*)
16	17	18	19	20 - ¡Bienvenida Primavera!
Spaguettis carbonara (nata, bacon, cebolla, pimienta negra) (1,3,6,7,10)	Alubias blancas ECO con verduras (zanahoria, pimiento verde, cebolla, tomate nat. Ajo, ac.oliva) (12)	Vichysoise (7,12)	Coliflor gratinada con queso (1,6,7,10)	Potaje de garbanzos con migas de bacalao y espinacas (2,4,14)
Filete de pescadilla al horno con guarnición de zanahorias salteadas (cebolla, ajo y orégano) (4)	Filete de pollo a las finas hierbas con ensalada mixta	Hamburguesa de ternera a la plancha con patatas fritas naturales (10,11,12)	Filete de merluza a la naranja con guarnición de arroz integral (4)	Huevos fritos con pisto (calabacín, pimiento, tomate, cebolla) (3)
Zumo de naranja natural	Fruta de temporada y pan integral y leche (1,7)	Fruta de temporada	Fruta de temporada y pan integral (1)	Postre lácteo (7) (*)
23 - Día mundial del aprendizaje	24 - Día sostenible	25	26 - Día mundial del clima	27
Arroz 3 delicias (maíz, zanahoria y fiambre de pavo)	Lentejas ECO Campesinas (12) (zanahoria, pimientos, cebolla, tomate, ajo, laurel, pimentón dulce)	Puré de verduras (12)	Sopa de cocido (caldo de ave, puerro, zanahoria, fideos integrales) (1,3,6,10)	
Filete de merluza al ajovarero (tomate, ajo, cebolla) con pimientos (4)	Huevos villarroy con ensalada de remolacha y maíz (1,2,3,4,6,7,12,14)	Estofado de pollo guisado con zanahoria y patatas (12)	Complemento del cocido: garbanzos ECO , zanahoria, ave, ragout ternera, chorizo (12)	
Fruta de temporada y leche (7)	Fruta de temporada y pan integral (1)	Fruta de temporada	Fruta de temporada y pan integral (1)	
30	31	Fruta de temporada en función de su estado de maduración: manzana, pera, plátano, naranja, mandarina... (*) Se ofrecerán yogures naturales sin azúcar y también yogures de sabores, priorizando el yogur natural sin azúcar frente al de sabor. El pan de elección será integral, aunque existirá la opción del pan blanco.		



Ingredientes ecológicos



Pescados sostenibles



Solo ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA



Productos Integrales



GASTRONOMÍA LOCAL



Productos con DOP

DECLARACIÓN DE ALERGENOS

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14
Gluten	Crustáceos	Huevos	Pescado	Cacahuete	Soja	Leche	Frutos Ácidos	Apio	Mustaza	Sésamo	Sulfitos	Altramuces	Moluscos

Además

CEIP DULCE CHACÓN - MARZO 2026


Menú sin judías blancas ni pintas

Todas las comidas se acompañarán de pan y agua. En la elaboración de los menús se utiliza **legumbres de producción ecológica y aceite de oliva.**



grupo_servicatering



LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
2	3 - Día mundial de la naturaleza	4	5	6
Patatas marineras (merluza, pimiento rojo y verde, zanahoria, cebolla, ajo, aceite, laurel, pimentón) (4,12)	Fideuá mixta (ragout de pollo, pimiento rojo y verde, pimentón, caldo de pollo, cebolla, ajo, zanahoria) (1,3,6,10)	<u>Sopa de fideos (esp. sin alérgenos) (caldo de ave, puerro, zanahoria)</u>	Arroz con salsa de tomate casera y picadillo de huevo cocido (3)	Crema Alicia (calabaza, zanahoria, puerro y cebolla)
Cinta de lomo adobada a la plancha con gajos de tomate aliñado con AOVE y orégano	Filete de abadejo a la andaluza (1,4,6,10) con ensalada de lechuga y remolacha	Huevos revueltos con picadillo de chorizo (3) y ensalada de maíz y zanahoria	Filetitos de sardinas en aceite con ensalada (4)	Contramuslo de pollo al ajillo con patatas panaderas a lo pobre (pimiento verde, pimiento rojo, perejil, cebolla, AOVE, ajo) (12)
Zumo de naranja natural	Fruta de temporada y pan integral (1)	Fruta de temporada	Fruta de temporada y pan integral (1)	Postre lácteo (7) (*)
9	10	11	12	13
Lentejas ECO Campesinas (12) (zanahoria, pimientos, cebolla, tomate, ajo, laurel, pimentón dulce)	Paella mixta (ragout de pollo, pimiento rojo y verde, pimentón, caldo de pollo, cebolla, ajo, zanahoria)	Brócoli rehogado con cebolla y ajito	Crema de verduras de temporada (12)	Sopa de cocido (caldo de ave, puerro, zanahoria, fideos integrales) (1,3,6,10)
Tortilla de queso con ensalada de arroz con maíz y zanahoria rallada (3,7)	Filete de merluza al limón con gajos de tomate aliñado con AOVE y orégano (4)	Ragout de ternera en salsa (puerro, cebolla, zanahoria, ajo, pimienta negra, caldo de pollo) con puré de patata casero (7,12)	Lasaña casera de atún claro (cebolla, pimiento verde y rojo, tomate) (1,3,4,6,7,10)	Complemento del cocido: garbanzos ECO , zanahoria, ave, ragout ternera, chorizo (12)
Fruta de temporada y leche (7)	Fruta de temporada y pan integral (1)	Fruta de temporada	Fruta de temporada y pan integral (1)	Postre lácteo (7) (*)
16	17	18	19	20 - ¡Bienvenida Primavera!
Spaguetis carbonara (nata, bacon, cebolla, pimienta negra) (1,3,6,7,10)	<u>Arroz con tomate</u>	Vichysoise (7,12)	Coliflor gratinada con queso (1,6,7,10)	Potaje de garbanzos con migas de bacalao y espinacas (2,4,14)
Filete de pescadilla al horno con guarnición de zanahorias salteadas (cebolla, ajo y orégano) (4)	Filete de pollo a las finas hierbas con ensalada mixta	Hamburguesa de ternera a la plancha con patatas fritas naturales (10,11,12)	Salmón a la naranja con guarnición de arroz integral (4)	Huevos fritos con pisto (calabacín, pimiento, tomate, cebolla) (3)
Zumo de naranja natural	Fruta de temporada y pan integral y leche (1,7)	Fruta de temporada	Fruta de temporada y pan integral (1)	Postre lácteo (7) (*)
23 - Día mundial del aprendizaje	24 - Día sostenible	25	26 - Día mundial del clima	27
Arroz 3 delicias (maíz, zanahoria y fiambre de pavo)	Lentejas ECO Campesinas (12) (zanahoria, pimientos, cebolla, tomate, ajo, laurel, pimentón dulce)	Puré de verduras (12)	Sopa de cocido (caldo de ave, puerro, zanahoria, fideos integrales) (1,3,6,10)	
Filete de merluza al ajovarero (tomate, ajo, cebolla) con pimientos (4)	Huevos villarroy con ensalada de remolacha y maíz (1,2,3,4,6,7,12,14)	Estofado de pollo guisado con zanahoria y patatas (12)	Complemento del cocido: garbanzos ECO , zanahoria, ave, ragout ternera, chorizo (12)	
Fruta de temporada y leche (7)	Fruta de temporada y pan integral (1)	Fruta de temporada	Fruta de temporada y pan integral (1)	
30	31	Fruta de temporada en función de su estado de maduración: manzana, pera, plátano, naranja, mandarina... (*) Se ofrecerán yogures naturales sin azúcar y también yogures de sabores, priorizando el yogur natural sin azúcar frente al de sabor. El pan de elección será integral, aunque existirá la opción del pan blanco.		



Ingredientes ecológicos



Pescados sostenibles



Solo ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA



Productos Integrales



GASTRONOMÍA LOCAL



Productos con DOP

DECLARACIÓN DE ALERGENOS

1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12 13 14

Gluten Crustáceos Huevo Pescado Cacahuete Soja Leche Frutos Ágida Mostaza Sésamo Sulfites Altramuces Mieloceros

Adicional