



C.E.I.P. "SANTUARIO"

MENÚ COMEDOR ESCOLAR. INVIERNO

MARZO 2025

INVIERNO	LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
1^{er} plato	03 Crema de calabacín (patata, zanahoria, puerro, calabacín)	04 Cocido andaluz (garbanzos, judía verde, zanahoria, patata, carne de ave)	05 Arroz con pechuga de pollo, magro de cerdo y verduras (ajo, cebolla, pimiento verde y rojo, tomate puerro y vino blanco)	06 Potaje de lentejas con verduras (cebolla, tomate, pimiento verde, puerro, berenjena, tomate, ajo, patata y zanahorias)	07 Albóndigas de pollo, en caldo de jamón (pollo y magro, jamón serrano, huevo líquido, pan rallado, ajo y perejil)
2^o plato	Varitas de merluza Ensalada 4: col y zanahoria.	Ensalada 7: tomate, huevo duro, lechuga y atún	Ensalada 2: tomate, lechuga y atún	Gallineta frita Ensalada 1: picadillo de tomate	Ensalada 3: Lechuga, tomate, zanahoria y maíz.
Postre	FRUTA DE TEMPORADA	FRUTA DE TEMPORADA	FRUTA DE TEMPORADA	FRUTA DE TEMPORADA	FRUTA DE TEMPORADA
Pan y bebida	AGUA 2 REBANADAS DE PAN BLANCO	AGUA 2 REBANADAS DE PAN BLANCO	AGUA 2 REBANADAS DE PAN INTEGRAL	AGUA 2 REBANADAS DE PAN BLANCO	AGUA 2 REBANADAS DE PAN BLANCO
1^{er} plato	10 Sopa de picadillo con fideos	11 Ternera a la jardinera (ajo, menestra, cebolla, vino blanco y champiñón) c/ patatas	12 Macarrones boloñesa (carne picada, cebolla, tomate frito, queso rallado)	13 Alubias con verduras (cebolla, pimiento verde, tomate, ajo, patata, y zanahorias)	14 Cazuela de marisco (fideos, pimiento, puerro, ajo, tomate, cebolla, pez, almejas y langostinos)
2^o plato	Mini empanadillas de atún Ensalada 5: lechuga	Ensalada 2: tomate, lechuga y atún	Tortilla de champiñón Ensalada 6: col.	Palometa frita Ensalada 5: lechuga	Salchichas minis de ave Ensalada 11: tomate y lechuga.
Postre	FRUTA DE TEMPORADA	FRUTA DE TEMPORADA	FRUTA DE TEMPORADA	FRUTA DE TEMPORADA	LÁCTEO
Pan y bebida	AGUA 2 REBANADAS DE PAN BLANCO	AGUA 2 REBANADAS DE PAN BLANCO	AGUA 2 REBANADAS DE PAN INTEGRAL	AGUA 2 REBANADAS DE PAN BLANCO	AGUA 2 REBANADAS DE PAN BLANCO
1^{er} plato	17 Arroz con pechuga de pollo, magro de cerdo y verduras (cebolla, zanahorias, pimiento verde y rojo, tomate, puerro y vino blanco)	18 Potaje de lentejas con verduras (cebolla, tomate, pimiento verde, puerro, berenjena, tomate, ajo, patata y zanahorias)	19 Estofado de patatas con carne (pollo, cebolla, pimiento verde y rojo, tomate, ajo, patata, zanahorias, vino blanco)	20 Potaje de garbanzos con chorizo (cebolla, pimiento verde y rojo, puerro, tomate, ajo, patata y zanahorias)	21 Coditos en salsa carbonara (nata, pechuga de pollo, queso rallado)
2^o plato	Ensalada 7: tomate, huevo duro, lechuga y atún	Merluza frita Ensalada 4: col y zanahoria	Ensalada 8: picadillo de atún, pepino y tomate	Hamburguesa al horno Ensalada 5: lechuga.	Tortilla de espinacas Ensalada 6: Col.
Postre	FRUTA DE TEMPORADA	FRUTA DE TEMPORADA	FRUTA DE TEMPORADA	FRUTA DE TEMPORADA	FRUTA DE TEMPORADA
Pan y bebida	AGUA 2 REBANADAS DE PAN BLANCO	AGUA 2 REBANADAS DE PAN BLANCO	AGUA 2 REBANADAS DE PAN INTEGRAL	AGUA 2 REBANADAS DE PAN BLANCO	AGUA 2 REBANADAS DE PAN BLANCO
1^{er} plato	24 Arroz a la cubana con tomate frito (ajo)	25 Cocido andaluz (garbanzos, judía verde, zanahoria, patata, carne de ave)	26 Albóndigas en caldo de jamón (pollo y magro, jamón serrano, huevo líquido, pan rallado, ajo y perejil)	27 Sopa de picadillo (fideos, huevo y jamón serrano)	28 Espirales con salsa de atún (carne picada, cebolla, tomate frito, queso rallado)
2^o plato	Bolitas de flamenquín Ensalada 5: lechuga.	Ensalada 7: tomate, huevo duro, lechuga y atún	Ensalada 2: atún, lechuga y tomate.	Tortilla de patata al horno. Ensalada 1: tomate picado	Merluza al horno + zanahoria baby salteada
Postre	FRUTA DE TEMPORADA	FRUTA DE TEMPORADA	FRUTA DE TEMPORADA	FRUTA DE TEMPORADA	LÁCTEO
Pan y bebida	AGUA 2 REBANADAS DE PAN BLANCO	AGUA 2 REBANADAS DE PAN BLANCO	AGUA 2 REBANADAS DE PAN INTEGRAL	AGUA 2 REBANADAS DE PAN BLANCO	AGUA 2 REBANADAS DE PAN BLANCO



C.E.I.P. "SANTUARIO"

MENÚ COMEDOR ESCOLAR. INVIERNO

MARZO 2025

MARZO-ABRIL

1^{er} plato	31 Ensalada12: espirales cocidos, tomate natural, zanahoria, atún y maíz.	01 Alubias con chorizo y morcilla (cebolla, pimiento verde, tomate, ajo, patata, y zanahorias)	02 Arroz a la cubana con tomate frito (ajo)	03 Sopa de garbanzos	04 Puré de verduras (judía verde, zanahoria, patata, puerro y calabacín)
2^o plato	Pinchito de pollo. Ensalada 11: lechuga y tomate.	Ensalada 2: tomate, lechuga y atún.	Tortilla de champiñones. Ensalada 5: lechuga.	Mero al horno. Ensalada 1: tomate picado	Muslo de pollo al horno. Ensalada 9: tomate y lechuga
Postre	FRUTA DE TEMPORADA	FRUTA DE TEMPORADA	FRUTA DE TEMPORADA	FRUTA DE TEMPORADA	LÁCTEO
Pan y bebida	AGUA Y PAN BLANCO	AGUA Y PAN BLANCO	AGUA Y PAN INTEGRAL	AGUA Y PAN BLANCO	AGUA Y PAN BLANCO
OBSERVACIONES	FRUTA DE TEMPORADA: manzana, pera, naranja, plátano, piña.	DECLARACION DE ALÉRGENOS: En cumplimiento del Reglamento (UE) N° 1169/2011, CEIP SANTUARIO tiene disponible para su consulta, la información relativa a la presencia de alérgenos de nuestros productos. No obstante, se informa que cualquier alimento producido en nuestra cocina es susceptible de aportar trazas de cualquier tipo de alérgeno.			
NOTA: <i>Los menús del presente mes pueden sufrir modificaciones, excepcionalmente, en función de los distribuidores o del mercado.</i>					

DECLARACIÓN DE ALÉRGENOS: En cumplimiento del Reglamento (UE) N° 1169/2011, CEIP SANTUARIO tiene disponible para su consulta, la información relativa a la presencia de alérgenos de nuestros productos. No obstante, se informa que cualquier alimento producido en nuestra cocina es susceptible de aportar trazas de cualquier tipo de alérgeno.



M^o Pilar Calvo Priego
Dietista-Nutricionista N° Col. AND00552

2º PLATO

Carne
Pescado
Huevo

GUARNICIÓN

Verdura
Patata

POSTRE

Fruta
Lácteo

ensalada de pasta

2º PLATO

Pescado o huevo
Carne o huevo
Carne o pescado

GUARNICIÓN

Verdura o patata
Verdura o ensalada

POSTRE

Fruta o lácteo
Fruta