



## MENÚ DE MARZO CURSO 2018/2019

### LUNES

4

**Carnavales**

### MARTES

5

**Carnavales**

### MIÉRCOLES

6

Estofado de arroz  
con patatas.

Salchichas de  
pollo con  
menestra.

Fruta variada.

### JUEVES

7

Crema de  
zanahorias.

Salmón en salsa  
con ensalada de  
lechuga.

Fruta variada.

### VIERNES

8

Espaguetis con  
tomate.

Croquetas de  
jamón con  
guarnición.

Fruta variada.

11

Judías verdes  
rehogadas.  
Hamburguesas  
con patatas fritas.  
Fruta variada.

12

Arroz a la cubana.  
Huevo frito y  
salchichas.  
Fruta variada.

13

Lentejas  
estofadas.  
Merluza a la  
romana con  
ensalada.  
Fruta variada.

14

Puré de verduras.  
Jamoncitos de  
pollo en salsa de  
tomate.  
Fruta variada.

15

Estofado de  
patatas con carne.  
Rabas de calamar  
y verduritas.  
Fruta variada.

18

Alubias con  
chorizo.  
Mini empanadillas  
de atún con  
menestra.  
Fruta variada.

19

Sopa de cocido.  
Filetes de pollo  
empanado con  
ensalada de  
tomate.  
Fruta variada.

20

Paella de carne.  
Salmón a la  
plancha con  
ensalada de  
lechuga.  
Fruta variada.

21

Crema de  
espinacas.  
Tortilla de jamón  
con guarnición.  
Fruta variada.

22

Macarrones con  
tomate.  
Albóndigas en  
salsa con patatas  
fritas.  
Fruta variada.

25

Arroz a la cubana.  
Huevo frito y  
salchichas.  
Fruta variada.

26

Cocido  
extremeño (pollo,  
chorizo, ternera,  
etc.).  
Ensalada de  
tomate.  
Fruta variada.

27

Crema de  
calabaza.  
Lomo adobado  
con patatas fritas.  
Fruta variada.

28

Estofado de  
patatas con carne.  
Merluza a la  
romana con  
ensalada de  
lechuga.  
Fruta variada.

29

Pasta de verduras  
con tomate.  
San Jacobos con  
guarnición.  
Fruta variada.