


























	MENÚ DE MARZO			CEIP ANTONIO PADRÓN	
	LUNES 1	MARTES 2	MIÉRCOLES 3	JUEVES 4	VIERNES 5
1ª SEMANA	<p>Potaje de acelgas Atún en escabeche con papas sancochadas Fruta del tiempo</p> 	<p>Crema de calabaza con picatostes. Tortilla paisana con salsa de tomate casera y ensalada de col (zanahoria, piña, col, millo) Fruta del tiempo</p> 	<p>Potaje de verduras Espaguetti a la boloñesa Natilla casera</p>  	<p>Caldo de papas con huevo sancochado Pescado al horno con cebolla, pimientos y tomate y arroz blanco Fruta del tiempo</p>  	<p>Crema de coles/acelgas de nuestro huerto Vueltas de pavo con ensalada mixta (lechuga, tomate, atún y millo) Macedonia de frutas</p> 
2ª SEMANA	<p>Sopa de letras Ropa vieja de pollo Fruta del tiempo</p> 	<p>Potaje lentejas Pescado a la plancha con ensalada Antonio Padrón (lechuga, tomate, piña tropical, atún y aguacate) Fruta del tiempo</p> 	<p>Crema de calabaza Ternera en salsa con papas doradas Fruta del tiempo</p>	<p>Crema de puerros Pescado al horno con cebolla y pimientos Yogur</p>  	<p>Rancho canario Vueltas de solomillo con ensalada de col (zanahoria, millo, piña y col) Macedonia de frutas</p>  
3ª SEMANA	<p>Potaje de verduras Paella mixta Fruta del tiempo</p> <p>GLUTEN</p> 	<p>Crema de calabacín y berros Pescado empanado con ketchup y ensalada mixta (lechuga, tomate, atún y millo) Macedonia de frutas</p> <p>ALERGIA: pechuga empanada</p> 	<p>Papas judías y fideos Pollo al ajillo con papas sancochadas Yogur</p> <p>GLUTEN</p>  	<p>Crema de puerros Pescado a la plancha y ensalada de color (zanahoria, col lombarda, millo) Fruta del tiempo</p> <p>ALERGIA: pechuga a la plancha</p> 	<p>Crema de brócoli Hamburguesas de pavo con papas fritas Fruta del tiempo</p>
4ª SEMANA	<p>Crema de calabaza y zanahorias Lasaña de carne Fresas (con nata)</p>  	<p>Caldo de arroz Tacos de pescado con papas arrugadas y mojo verde Macedonia de frutas</p> <p>ALERGIA: pechuga a la plancha</p> 	<p>Potaje de verdura Lomo empanado con ensalada Antonio Padrón (lechuga, tomate, piña tropical, atún y aguacate) Yogur</p> <p>ALERGIA: pechuga empanada</p> 	<p>Crema de guisantes Papas sancochadas con atún, aceite de oliva y huevo sancochado Fruta del tiempo</p> <p>ALERGIA: ensalada sin atún /huevo</p> 	<p>Crema de calabacinos y puerros Arroz tres delicias con pechuga a la plancha Tarta de chocolate y galletas</p>  
5ª SEMANA	LUNES 29	MARTES 31	MIÉRCOLES 11	JUEVES 1	VIERNES 2

Las comidas van acompañadas de agua, queso, fruta o algún lácteo
Alumnado con dietas especiales, dispone de menú adecuado a su intolerancia alimentaria
El menú podrá ser modificado según necesidades puntuales del servicio



Las comidas van acompañadas de agua, queso, fruta o algún lácteo
Alumnado con dietas especiales, dispone de menú adecuado a su intolerancia alimentaria
El menú podrá ser modificado según necesidades puntuales del servicio