

SUGERENCIAS PARA LA CENA DEL MENÚ DE MARZO DE 2026

LUNES 2	MARTES 3	MIÉRCOLES 4	JUEVES 5	VIERNES 6
SOPA DE PESCADO TORTILLA CON ENSALADA FRUTA	JUDÍAS VERDES CON JAMÓN CALAMAR PLANCHA CON ENSALADA FRUTA	ACELGAS REHOGADAS LOMO PLANCHA CON PATAS FRUTA	ARROZ CON TOMATE VARITAS DE PESCADO CON ENSALADA FRUTA	POLLO AL HORNO CON ENSALADA FRUTA
LUNES 9	MARTES 10	MIÉRCOLES 11	JUEVES 12	VIERNES 13
CREMA DE VERDURAS SALCHICHAS FRESCAS FRUTA	PARRILLADA DE VERDURAS BOQUERONES CON LIMÓN FRUTA	ARROZ TRES DELICIAS POLLO PLANCHA CON ENSALADA FRUTA	MENESTRA DE VERDURAS TORTILLA CON ENSALADA FRUTA	SOPA DE POLLO FILETE DE MERLUZA CON RODAJA DE TOMATE SOPA DE PESCADO CON ARROZ FRUTA
LUNES 16	MARTES 17	MIÉRCOLES 18	JUEVES 19	VIERNES 20
SOPA DE POLLO CON ARROZ SOLOMILLO DE CERDO CON ALCACHOFAS FRUTA	CREMA DE BONIATO BACALAO CON TOMATE FRUTA	COLIFLOR GRATINADA LENGUADO A LA ANDALUZA FRUTA	HABITAS SALTEADAS TORTILLA DE PATATAS CON ENSALADAS FRUTA	HERVIDO DE JUDÍAS VERDES Y PATATA CROQUETAS DE POLLO CASERAS CON ENSALADA FRUTA
LUNES 23	MARTES 24	MIÉRCOLES 25	JUEVES 26	VIERNES 27
ARROZ BLANCO PECHUGA DE POLLO PLANCHA CON ENSALADA FRUTA	SOPA DE VERDURAS HUEVO REVUELTO FRUTA	ESPINACAS REHOGADAS BACALAO GRATINADO CON TOMATE FRUTA	CALABACÍN RELLENO HORNO LOMO DE CERDO PLANCHA CON PATATAS FRUTA	PURÉ DE PATAS SALMÓN CON VERDURAS EN PAPILOTE FRUTA
