

## MARZO 2021- Menú del Comedor Escolar del CEIP Montaña Pacho

(www.colegiomontañapacho.es)

Este menú puede sufrir alteraciones dependiendo de las existencias en los mercados y proveedores de cualquier ingrediente para la elaboración de las comidas. Nota: los potajes de verduras se variarán según mercado.

LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES	SÁBADO	DOMINGO
Puré de calabacín. Espaguetis con salsa. Fruta. 1	Sopa de carne. Fogonero en salsa verde con papas al vapor. Fruta. 2	Crema de legumbres. Carne mechada con puré de papas y zanahoria. Lácteo. 3	Potaje de acelgas. Tortilla española de verduras con salsa de tomate. Fruta. 4	Rancho de garbanzos. Pechuga a la plancha con ensalada. Fruta 5	6	7
Crema de calabaza. Arroz 3 delicias con empanadillas. Fruta. 8	Caldo verde. Albóndigas con tallarines. Fruta. 9	Crema de verduras. Pescado encebollado con papas arrugadas. Lácteo. 10	Sopa de pescado. Lomo adobado con verduras. Fruta. 11	Crema de berros. Pizza. Fruta. 12	13	14
Crema de acelgas. Tortilla francesa con queso y tomate. Fruta. 15	Crema de zanahorias. Salpicón de atún con papas quisadas. Fruta. 16	Rancho canario. Macarrones a la boloñesa. Lácteo. 17	Sopa de pollo y carne. Paella de pescado y calamares. Fruta. 18	Potaje de verdura. Ropa vieja. Fruta. 19	20	21
(Puré de verduras para infantil) Arroz a la cubana. Fruta. 22	Crema de calabaza. Filete de merluza empanado con ensalada. Fruta. 23	Sopa de verdura. Jamoncito de pollo al horno con cuscús. Lácteo. 24	Puré de puerros y calabacín. Lasaña. Fruta. 25	Lentejas compuestas. Croquetas con ensaladilla. Fruta. 26	27	28