



- ✓ Fruta y verdura a diario.
- ✓ Productos de cercanía, como el AOVE de Jaén.
- ✓ Alimentos ecológicos
- ✓ Limitación de azúcares y alimentos procesados.



MENÚ GENERAL

LUNES 2		MARTES 3		MIÉRCOLES 4		JUEVES 5		VIERNES 6			
LENTEJAS ESTOFADAS con chorizo y patata		MACARRONES NAPOLITANA con salsa de tomate casera		GUISO DE PATATAS CON COSTILLAS		JORNADA GASTRONÓMICA ARROZ ECOLÓGICO REHOGADO		CREMA DE VERDURA ECOLÓGICA			
TORTILLA DE CALABACÍN con ensalada de pimientos		MERLUZA AL HORNO con ensalada mixta		CROQUETAS DE LA ABUELA con ensalada de tomate aliñado		POLLO AL CURRY con ensalada de lechuga y cebolla roja		SALMÓN AL HORNO con brotes verdes			
Manzana, pan blanco		Pera, pan blanco		Plátano, pan blanco/integral		Yogur sabores/natural, pan blanco		Mandarina, pan blanco/integral			
KCAL	Prot. (g)	Hidr. (g)	Lípid. (g)	KCAL	Prot. (g)	Hidr. (g)	Lípid. (g)	KCAL	Prot. (g)	Hidr. (g)	Lípid. (g)
626	29,5	60,2	26,4	632	27,2	65,6	27,3	662	22,2	70,4	30,4
629	21	61,7	32,2	690	23,1	37,7	48,1				
LUNES 9		MARTES 10		MIÉRCOLES 11		JUEVES 12		VIERNES 13			
PAELLA DE VERDURAS (con arroz ecológico rehogado)		SOPA DE COCIDO (con garbanzos y fideos)		ENSALADA DE PASTA (Hélices, atún, tomate, aceitunas y maíz)		CREMA DE CALABAZA		JUDÍAS VERDES REHOGADAS con ajitos tiernos			
MERLUZA EN SALSA VERDE con ensalada de lechuga		COCIDO COMPLETO (ternera, pollo, patata y zanahoria)		MAGRO EN SALSA con patata dado		ABADEJO A LA DONOSTIARRA con ensalada de la huerta		HUEVOS CON BECHAMEL con tomate aliñado			
Pera, pan blanco/integral		Mandarina, pan blanco		Manzana, pan blanco		Plátano, pan blanco/integral		Yogur sabores/natural, pan blanco			
KCAL	Prot. (g)	Hidr. (g)	Lípid. (g)	KCAL	Prot. (g)	Hidr. (g)	Lípid. (g)	KCAL	Prot. (g)	Hidr. (g)	Lípid. (g)
614	22,4	75,2	23,3	649	35,8	57,8	28,6	610	30,7	45	32,3
580	27	67,2	20,3	631	27,5	51,8	27,9				
LUNES 16		MARTES 17		MIÉRCOLES 18		JUEVES 19		VIERNES 20			
SOPA DE ESTRELLAS		ALUBIAS BLANCAS GUIADAS con patata y verduras		CREMA DE CALABACÍN		ARROZ ECOLÓGICO REHOGADO con tomate casero		GUISANTES REHOGADOS con ajitos			
FILETE DE BACALO con pisto manchego		HUEVOS RELLENOS CASEROS con ensalada de lechuga y zanahoria		JAMONCITOS DE POLLO A LA NARANJA con ensalada mixta		SALCHICHAS FRESCAS con cebolla caramelizada		MERLUZA A LA VIZCAÍNA con quinoa rehogada			
Manzana, pan blanco		Plátano, pan blanco/integral		Yogur sabores/natural, pan blanco		Pera, pan blanco		Mandarina, pan blanco/integral			
KCAL	Prot. (g)	Hidr. (g)	Lípid. (g)	KCAL	Prot. (g)	Hidr. (g)	Lípid. (g)	KCAL	Prot. (g)	Hidr. (g)	Lípid. (g)
605	44,3	62,8	17,8	689	26	49,2	40,3	623	38,5	28,4	38,6
717	19	63	42	653	48,7	62,2	20,5				
LUNES 23		MARTES 24		MIÉRCOLES 25		JUEVES 26		VIERNES 27			
JUDÍAS VERDES REHOGADAS con ajitos		ARROZ TRES DELICIAS (con york, tortilla y zanahoria)		SOPA DE COCIDO (con garbanzos y fideos)		MENÚ FIN DE 2º TRIMESTRE CREMA DE ZANAHORIA		NO LECTIVO			
HUEVOS REVUELTOS CON PAVO con ensalada de tomate aliñado		ABADEJO AL HORNO con ensalada de brotes verdes		COCIDO COMPLETO (ternera, pollo, patata y zanahoria)		FINGERS DE POLLO con patatas al horno					
Manzana, pan blanco/integral		Pera, pan blanco		Mandarina, pan blanco		Helado					
KCAL	Prot. (g)	Hidr. (g)	Lípid. (g)	KCAL	Prot. (g)	Hidr. (g)	Lípid. (g)	KCAL	Prot. (g)	Hidr. (g)	Lípid. (g)
624	31,6	48,4	31,5	640	25,4	74,3	25,4	649	35,7	57,1	28
635	27,9	59,4	30,4								
LUNES 30		MARTES 31		MIÉRCOLES 1		JUEVES 2		VIERNES 3			
NO LECTIVO		NO LECTIVO		NO LECTIVO		FESTIVO		FESTIVO			

*Menú calibrado por UBILAP Seguridad Alimentaria para el grupo de edades de 7 a 9 años para la comida del mediodía.

*Menú certificado por Dña. Carla G. Haberkon Bascones, diplomada en Nutrición Humana y Dietética, colegiada N° MAD00833.

*Tenemos a disposición de las familias la información sobre alérgenos de los platos que aparecen en este menú.

*El orden de las frutas ofrecidas en el menú pueden verse alterado atendiendo a su grado de maduración.

MARZO 2026

OBJETIVOS
DE DESARROLLO
SOSTENIBLE



Alineados con el ODS núm. 3, garantizar una vida saludable y promover el bienestar para todos en todas las edades, incorporamos al menú escolar:

- ✓ Fruta y verdura a diario.
- ✓ Productos de cercanía, como el AOVE de Jaén.
- ✓ Alimentos ecológicos
- ✓ Limitación de azúcares y alimentos procesados.



MENÚ PURÉ

LUNES 2	MARTES 3	MIÉRCOLES 4	JUEVES 5	VIERNES 6
<p>PURÉ DE VERDURAS (patata, zanahoria y puerro) CON TERNERA Y CALABACÍN</p> <p>Fruta de temporada o yogur, pan</p>	<p>PURÉ DE VERDURAS (patata, zanahoria y puerro) CON PAVO Y CALABAZA</p> <p>Fruta de temporada o yogur, pan</p>	<p>PURÉ DE VERDURAS (patata, zanahoria y puerro) CON MERLUZA Y JUDÍAS VERDES</p> <p>Fruta de temporada o yogur, pan</p>	<p>PURÉ DE VERDURAS (patata, zanahoria y puerro) CON POLLO Y TOMATE</p> <p>Fruta de temporada o yogur, pan</p>	<p>PURÉ DE VERDURAS (patata, zanahoria y puerro) CON MERLUZA Y CALABACÍN</p> <p>Fruta de temporada o yogur, pan</p>
LUNES 9	MARTES 10	MIÉRCOLES 11	JUEVES 12	VIERNES 13
<p>PURÉ DE VERDURAS (patata, zanahoria y puerro) CON TERNERA Y CALABACÍN</p> <p>Fruta de temporada o yogur, pan</p>	<p>PURÉ DE VERDURAS (patata, zanahoria y puerro) CON PAVO Y CALABAZA</p> <p>Fruta de temporada o yogur, pan</p>	<p>PURÉ DE VERDURAS (patata, zanahoria y puerro) CON MERLUZA Y JUDÍAS VERDES</p> <p>Fruta de temporada o yogur, pan</p>	<p>PURÉ DE VERDURAS (patata, zanahoria y puerro) CON POLLO Y TOMATE</p> <p>Fruta de temporada o yogur, pan</p>	<p>PURÉ DE VERDURAS (patata, zanahoria y puerro) CON MERLUZA Y CALABACÍN</p> <p>Fruta de temporada o yogur, pan</p>
LUNES 16	MARTES 17	MIÉRCOLES 18	JUEVES 19	VIERNES 20
<p>PURÉ DE VERDURAS (patata, zanahoria y puerro) CON TERNERA Y CALABACÍN</p> <p>Fruta de temporada o yogur, pan</p>	<p>PURÉ DE VERDURAS (patata, zanahoria y puerro) CON PAVO Y CALABAZA</p> <p>Fruta de temporada o yogur, pan</p>	<p>PURÉ DE VERDURAS (patata, zanahoria y puerro) CON MERLUZA Y JUDÍAS VERDES</p> <p>Fruta de temporada o yogur, pan</p>	<p>PURÉ DE VERDURAS (patata, zanahoria y puerro) CON POLLO Y TOMATE</p> <p>Fruta de temporada o yogur, pan</p>	<p>PURÉ DE VERDURAS (patata, zanahoria y puerro) CON MERLUZA Y CALABACÍN</p> <p>Fruta de temporada o yogur, pan</p>
LUNES 23	MARTES 24	MIÉRCOLES 25	JUEVES 26	VIERNES 27
<p>PURÉ DE VERDURAS (patata, zanahoria y puerro) CON TERNERA Y CALABACÍN</p> <p>Fruta de temporada o yogur, pan</p>	<p>PURÉ DE VERDURAS (patata, zanahoria y puerro) CON PAVO Y CALABAZA</p> <p>Fruta de temporada o yogur, pan</p>	<p>PURÉ DE VERDURAS (patata, zanahoria y puerro) CON MERLUZA Y JUDÍAS VERDES</p> <p>Fruta de temporada o yogur, pan</p>	<p>PURÉ DE VERDURAS (patata, zanahoria y puerro) CON POLLO Y TOMATE</p> <p>Fruta de temporada o yogur, pan</p>	<p>PURÉ DE VERDURAS (patata, zanahoria y puerro) CON MERLUZA Y CALABACÍN</p> <p>Fruta de temporada o yogur, pan</p>
LUNES 30	MARTES 31	MIÉRCOLES 1	JUEVES 2	VIERNES 3
<p>PURÉ DE VERDURAS (patata, zanahoria y puerro) CON TERNERA Y CALABACÍN</p> <p>Fruta de temporada o yogur, pan</p>	<p>PURÉ DE VERDURAS (patata, zanahoria y puerro) CON PAVO Y CALABAZA</p> <p>Fruta de temporada o yogur, pan</p>	<p>PURÉ DE VERDURAS (patata, zanahoria y puerro) CON MERLUZA Y JUDÍAS VERDES</p> <p>Fruta de temporada o yogur, pan</p>	<p>PURÉ DE VERDURAS (patata, zanahoria y puerro) CON POLLO Y TOMATE</p> <p>Fruta de temporada o yogur, pan</p>	<p>PURÉ DE VERDURAS (patata, zanahoria y puerro) CON MERLUZA Y CALABACÍN</p> <p>Fruta de temporada o yogur, pan</p>

*Menú calibrado por UBILAP Seguridad Alimentaria para el grupo de edades de 7 a 9 años para la comida del mediodía.

*Menú certificado por Dña. Carla G. Haberkon Bascones, diplomada en Nutrición Humana y Dietética, colegiada N° MAD00833.

*Tenemos a disposición de las familias la información sobre alérgenos de los platos que aparecen en este menú.

*El orden de las frutas ofrecidas en el menú pueden verse alterado atendiendo a su grado de maduración.



- ✓ Fruta y verdura a diario.
- ✓ Productos de cercanía, como el AOVE de Jaén.
- ✓ Alimentos ecológicos
- ✓ Limitación de azúcares y alimentos procesados.



MENÚ 1º CICLO

LUNES 2	MARTES 3	MIÉRCOLES 4	JUEVES 5	VIERNES 6
<p>LENTEJAS ESTOFADAS con chorizo y patata</p> <p>TORTILLA DE CALABACÍN con ensalada de pimientos</p> <p>Manzana, pan blanco</p>	<p>MACARRONES NAPOLITANA con salsa de tomate casera</p> <p>MERLUZA AL HORNO con ensalada mixta</p> <p>Pera, pan blanco</p>	<p>GUISO DE PATATAS CON VERDURAS</p> <p>CROQUETAS DE LA ABUELA con ensalada de tomate aliñado</p> <p>Plátano, pan blanco/<i>integral</i></p>	<p>ARROZ ECOLÓGICO REHOGADO con ajitos tiernos</p> <p>RAGOUT DE POLLO EN SALSA con ensalada de lechuga</p> <p>Yogur sabores/natural, pan blanco</p>	<p>CREMA DE VERDURA ECOLÓGICA</p> <p>SALMÓN AL HORNO con brotes verdes</p> <p>Mandarina, pan blanco/<i>integral</i></p>
LUNES 9	MARTES 10	MIÉRCOLES 11	JUEVES 12	VIERNES 13
<p>PAELLA DE VERDURAS (con arroz ecológico rehogado)</p> <p>MERLUZA EN SALSA VERDE con ensalada de lechuga</p> <p>Pera, pan blanco/<i>integral</i></p>	<p>SOPA DE COCIDO (con garbanzos y fideos)</p> <p>COCIDO COMPLETO (ternera, pollo, patata y zanahoria)</p> <p>Mandarina, pan blanco</p>	<p>CODITOS CON TOMATE</p> <p>MAGRO EN SALSA con patata dado</p> <p>Manzana, pan blanco</p>	<p>CREMA DE CALABAZA</p> <p>MERLUZA A LA DONOSTIARRA con ensalada de la huerta</p> <p>Plátano, pan blanco/<i>integral</i></p>	<p>JUDÍAS VERDES REHOGADAS con ajitos tiernos</p> <p>HUEVOS CON BECHAMEL con tomate aliñado</p> <p>Yogur sabores/natural, pan blanco</p>
LUNES 16	MARTES 17	MIÉRCOLES 18	JUEVES 19	VIERNES 20
<p>SOPA DE ESTRELLAS</p> <p>FILETE DE BACALO con pisto manchego</p> <p>Manzana, pan blanco</p>	<p>ALUBIAS BLANCAS GUIADAS con patata y verduras</p> <p>HUEVOS RELLENOS CASEROS con ensalada de lechuga y zanahoria</p> <p>Plátano, pan blanco/<i>integral</i></p>	<p>CREMA DE CALABACÍN</p> <p>FILETE DE POLLO EN SALSA con ensalada mixta</p> <p>Yogur sabores/natural, pan blanco</p>	<p>ARROZ ECOLÓGICO REHOGADO con tomate casero</p> <p>SALCHICHAS FRESCAS con cebolla caramelizada</p> <p>Pera, pan blanco</p>	<p>GUISANTES REHOGADOS con ajitos</p> <p>MERLUZA A LA VIZCAÍNA con quinoa rehogada</p> <p>Mandarina, pan blanco/<i>integral</i></p>
LUNES 23	MARTES 24	MIÉRCOLES 25	JUEVES 26	VIERNES 27
<p>JUDÍAS VERDES REHOGADAS con ajitos</p> <p>HUEVOS REVUELTOS CON PAVO con ensalada de tomate aliñado</p> <p>Manzana, pan blanco/<i>integral</i></p>	<p>ARROZ TRES DELICIAS (con york, tortilla y zanahoria)</p> <p>MERLUZA AL HORNO con ensalada de brotes verdes</p> <p>Pera, pan blanco</p>	<p>SOPA DE COCIDO (con garbanzos y fideos)</p> <p>COCIDO COMPLETO (ternera, pollo, patata y zanahoria)</p> <p>Mandarina, pan blanco</p>	<p>CREMA DE ZANAHORIA</p> <p>FINGERS DE POLLO con patatas al horno</p> <p>Yogur sabores/natural, pan blanco</p>	<p>MACARRONES CON TOMATE</p> <p>LENGUADINA AL HORNO con ensalada de lechuga y zanahoria</p> <p>Plátano, pan blanco</p>
LUNES 30	MARTES 31	MIÉRCOLES 1	JUEVES 2	VIERNES 3
<p>JUDÍAS VERDES REHOGADAS con pavo</p> <p>TORTILLA DE PATATA con ensalada de la huerta</p> <p>Pera, pan blanco</p>	<p>CREMA DE VERDURAS</p> <p>FILETE DE POLLO AL HORNO con patatas</p> <p>Manzana, pan blanco</p>	<p>ARROZ ECOLÓGICO REHOGADO con salsa de tomate casero</p> <p>LOMO DE SAJONIA A LA PLANCHA con brotes verdes</p> <p>Plátano, pan blanco</p>	<p>FESTIVO</p>	<p>FESTIVO</p>

*Menú calibrado por UBILAP Seguridad Alimentaria para el grupo de edades de 7 a 9 años para la comida del mediodía.

*Menú certificado por Dña. Carla G. Haberkon Bascones, diplomada en Nutrición Humana y Dietética, colegiada N° MAD00833.

*Tenemos a disposición de las familias la información sobre alérgenos de los platos que aparecen en este menú.

*El orden de las frutas ofrecidas en el menú pueden verse alterado atendiendo a su grado de maduración.



- ✓ Fruta y verdura a diario.
- ✓ Productos de cercanía, como el AOVE de Jaén.
- ✓ Alimentos ecológicos
- ✓ Limitación de azúcares y alimentos procesados.



MENÚ 2º CICLO

LUNES 2	MARTES 3	MIÉRCOLES 4	JUEVES 5	VIERNES 6
<p>LENTEJAS ESTOFADAS con chorizo y patata</p> <p>TORTILLA DE CALABACÍN con ensalada de pimientos</p> <p>Manzana, pan blanco</p>	<p>MACARRONES NAPOLITANA con salsa de tomate casera</p> <p>MERLUZA AL HORNO con ensalada mixta</p> <p>Pera, pan blanco</p>	<p>GUISO DE PATATAS CON VERDURAS</p> <p>CROQUETAS DE LA ABUELA con ensalada de tomate aliñado</p> <p>Plátano, pan blanco/<i>integral</i></p>	<p>ARROZ ECOLÓGICO REHOGADO con ajitos tiernos</p> <p>RAGOUT DE POLLO EN SALSA con ensalada de lechuga</p> <p>Yogur sabores/natural, pan blanco</p>	<p>CREMA DE VERDURA ECOLÓGICA</p> <p>SALMÓN AL HORNO con brotes verdes</p> <p>Mandarina, pan blanco/<i>integral</i></p>
LUNES 9	MARTES 10	MIÉRCOLES 11	JUEVES 12	VIERNES 13
<p>PAELLA DE VERDURAS (con arroz ecológico rehogado)</p> <p>MERLUZA EN SALSA VERDE con ensalada de lechuga</p> <p>Pera, pan blanco/<i>integral</i></p>	<p>SOPA DE COCIDO (con garbanzos y fideos)</p> <p>COCIDO COMPLETO (ternera, pollo, patata y zanahoria)</p> <p>Mandarina, pan blanco</p>	<p>CODITOS CON TOMATE</p> <p>MAGRO EN SALSA con patata dado</p> <p>Manzana, pan blanco</p>	<p>CREMA DE CALABAZA</p> <p>ABADEJO A LA DONOSTIARRA con ensalada de la huerta</p> <p>Plátano, pan blanco/<i>integral</i></p>	<p>JUDÍAS VERDES REHOGADAS con ajitos tiernos</p> <p>HUEVOS CON BECHAMEL con tomate aliñado</p> <p>Yogur sabores/natural, pan blanco</p>
LUNES 16	MARTES 17	MIÉRCOLES 18	JUEVES 19	VIERNES 20
<p>SOPA DE ESTRELLAS</p> <p>FILETE DE BACALO con pisto manchego</p> <p>Manzana, pan blanco</p>	<p>ALUBIAS BLANCAS GUIADAS con patata y verduras</p> <p>HUEVOS RELLENOS CASEROS con ensalada de lechuga y zanahoria</p> <p>Plátano, pan blanco/<i>integral</i></p>	<p>CREMA DE CALABACÍN</p> <p>FILETE DE POLLO EN SALSA con ensalada mixta</p> <p>Yogur sabores/natural, pan blanco</p>	<p>ARROZ ECOLÓGICO REHOGADO con tomate casero</p> <p>SALCHICHAS FRESCAS con cebolla caramelizada</p> <p>Pera, pan blanco</p>	<p>GUISANTES REHOGADOS con ajitos</p> <p>MERLUZA A LA VIZCAÍNA con quinoa rehogada</p> <p>Mandarina, pan blanco/<i>integral</i></p>
LUNES 23	MARTES 24	MIÉRCOLES 25	JUEVES 26	VIERNES 27
<p>JUDÍAS VERDES REHOGADAS con ajitos</p> <p>HUEVOS REVUELTOS CON PAVO con ensalada de tomate aliñado</p> <p>Manzana, pan blanco/<i>integral</i></p>	<p>ARROZ TRES DELICIAS (con york, tortilla y zanahoria)</p> <p>ABADEJO AL HORNO con ensalada de brotes verdes</p> <p>Pera, pan blanco</p>	<p>SOPA DE COCIDO (con garbanzos y fideos)</p> <p>COCIDO COMPLETO (ternera, pollo, patata y zanahoria)</p> <p>Mandarina, pan blanco</p>	<p>MENÚ FIN DE 2º TRIMESTRE</p> <p>CREMA DE ZANAHORIA</p> <p>FINGERS DE POLLO con patatas al horno</p> <p>Helado</p>	<p>NO LECTIVO</p>
LUNES 30	MARTES 31	MIÉRCOLES 1	JUEVES 2	VIERNES 3
<p>NO LECTIVO</p>	<p>NO LECTIVO</p>	<p>NO LECTIVO</p>	<p>FESTIVO</p>	<p>FESTIVO</p>

*Menú calibrado por UBILAP Seguridad Alimentaria para el grupo de edades de 7 a 9 años para la comida del mediodía.
 *Menú certificado por Dña. Carla G. Haberkon Bascones, diplomada en Nutrición Humana y Dietética, colegiada N° MAD00833.
 *Tenemos a disposición de las familias la información sobre alérgenos de los platos que aparecen en este menú.
 *El orden de las frutas ofrecidas en el menú pueden verse alterado atendiendo a su grado de maduración.

MARZO 2026

OBJETIVOS
DE DESARROLLO
SOSTENIBLE



Alineados con el ODS núm. 3, garantizar una vida saludable y promover el bienestar para todos en todas las edades, incorporamos al menú escolar:

- ✓ Fruta y verdura a diario.
- ✓ Productos de cercanía, como el AOVE de Jaén.
- ✓ Alimentos ecológicos
- ✓ Limitación de azúcares y alimentos procesados.



MENÚ BAJO EN COLESTEROL

LUNES 2	MARTES 3	MIÉRCOLES 4	JUEVES 5	VIERNES 6
<p>LENTEJAS ESTOFADAS con chorizo y patata</p> <p>TORTILLA DE CALABACÍN con ensalada de pimientos</p> <p>Manzana, pan blanco</p>	<p>MACARRONES NAPOLITANA con salsa de tomate casera</p> <p>MERLUZA AL HORNO con ensalada mixta</p> <p>Pera, pan blanco</p>	<p>GUISO DE PATATAS CON COSTILLAS</p> <p>FILETE DE TERNERA A LA PLANCHA con ensalada de tomate aliñado</p> <p>Plátano, pan blanco/<i>integral</i></p>	<p>JORNADA GASTRONÓMICA ARROZ ECOLÓGICO REHOGADO</p> <p>POLLO AL CURRY con ensalada de lechuga y cebolla roja</p> <p>Yogur sabores/natural, pan blanco</p>	<p>CREMA DE VERDURA ECOLÓGICA</p> <p>SALMÓN AL HORNO con brotes verdes</p> <p>Mandarina, pan blanco/<i>integral</i></p>
LUNES 9	MARTES 10	MIÉRCOLES 11	JUEVES 12	VIERNES 13
<p>PAELLA DE VERDURAS (con arroz ecológico rehogado)</p> <p>MERLUZA EN SALSA VERDE con ensalada de lechuga</p> <p>Pera, pan blanco/<i>integral</i></p>	<p>SOPA DE COCIDO (con garbanzos y fideos)</p> <p>COCIDO COMPLETO (ternera, pollo, patata y zanahoria)</p> <p>Mandarina, pan blanco</p>	<p>ENSALADA DE PASTA (Hélices, atún, tomate, aceitunas y maíz)</p> <p>MAGRO EN SALSA con brotes verdes</p> <p>Manzana, pan blanco</p>	<p>CREMA DE CALABAZA</p> <p>ABADEJO A LA DONOSTIARRA con ensalada de la huerta</p> <p>Plátano, pan blanco/<i>integral</i></p>	<p>JUDÍAS VERDES REHOGADAS con ajitos tiernos</p> <p>TORTILLA FRANCESA con ensalada de brotes verdes</p> <p>Yogur sabores/natural, pan blanco</p>
LUNES 16	MARTES 17	MIÉRCOLES 18	JUEVES 19	VIERNES 20
<p>SOPA DE ESTRELLAS</p> <p>FILETE DE BACALO con pisto manchego</p> <p>Manzana, pan blanco</p>	<p>ALUBIAS BLANCAS GUIADAS con patata y verduras</p> <p>TORTILLA FRANCESA con ensalada de pimientos</p> <p>Plátano, pan blanco/<i>integral</i></p>	<p>CREMA DE CALABACÍN</p> <p>JAMONCITOS DE POLLO A LA NARANJA con ensalada mixta</p> <p>Yogur sabores/natural, pan blanco</p>	<p>ARROZ ECOLÓGICO REHOGADO con tomate casero</p> <p>SALCHICHAS FRESCAS con cebolla caramelizada</p> <p>Pera, pan blanco</p>	<p>GUISANTES REHOGADOS con ajitos</p> <p>MERLUZA A LA VIZCAÍNA con quinoa rehogada</p> <p>Mandarina, pan blanco/<i>integral</i></p>
LUNES 23	MARTES 24	MIÉRCOLES 25	JUEVES 26	VIERNES 27
<p>JUDÍAS VERDES REHOGADAS con ajitos</p> <p>HUEVOS REVUELTOS CON PAVO con ensalada de tomate aliñado</p> <p>Manzana, pan blanco/<i>integral</i></p>	<p>ARROZ TRES DELICIAS (con york, tortilla y zanahoria)</p> <p>ABADEJO AL HORNO con ensalada de brotes verdes</p> <p>Pera, pan blanco</p>	<p>SOPA DE COCIDO (con garbanzos y fideos)</p> <p>COCIDO COMPLETO (ternera, pollo, patata y zanahoria)</p> <p>Mandarina, pan blanco</p>	<p>MENÚ FIN DE 2º TRIMESTRE CREMA DE ZANAHORIA</p> <p>FINGERS DE POLLO con patatas al horno</p> <p>Helado</p>	<p>NO LECTIVO</p>
LUNES 30	MARTES 31			
<p>NO LECTIVO</p>	<p>NO LECTIVO</p>			

*Menú calibrado por UBILAP Seguridad Alimentaria para el grupo de edades de 7 a 9 años para la comida del mediodía.

*Menú certificado por Dña. Carla G. Haberkon Bascones, diplomada en Nutrición Humana y Dietética, colegiada N° MAD00833.

*Tenemos a disposición de las familias la información sobre alérgenos de los platos que aparecen en este menú.

*El orden de las frutas ofrecidas en el menú pueden verse alterado atendiendo a su grado de maduración.



- ✓ Fruta y verdura a diario.
- ✓ Productos de cercanía, como el AOVE de Jaén.
- ✓ Alimentos ecológicos
- ✓ Limitación de azúcares y alimentos procesados.



MENÚ SIN FRUTOS SECOS

LUNES 2	MARTES 3	MIÉRCOLES 4	JUEVES 5	VIERNES 6
LENTEJAS ESTOFADAS con chorizo y patata TORTILLA DE CALABACÍN con ensalada de pimientos Manzana, pan blanco	MACARRONES NAPOLITANA con salsa de tomate casera MERLUZA AL HORNO con ensalada mixta Pera, pan blanco	GUISO DE PATATAS CON COSTILLAS CROQUETAS SIN ALÉRGENOS con ensalada de tomate aliñado Plátano, pan blanco	JORNADA GASTRONÓMICA ARROZ ECOLÓGICO REHOGADO POLLO EN SALSA con ensalada de lechuga y cebolla roja Yogur sabores/natural, pan blanco	CREMA DE VERDURA ECOLÓGICA SALMÓN AL HORNO con brotes verdes Mandarina, pan blanco
LUNES 9	MARTES 10	MIÉRCOLES 11	JUEVES 12	VIERNES 13
PAELLA DE VERDURAS (con arroz ecológico rehogado) MERLUZA EN SALSA VERDE con ensalada de lechuga Pera, pan blanco/ <i>Integral</i>	SOPA DE COCIDO (con garbanzos y fideos) COCIDO COMPLETO (ternera, pollo, patata y zanahoria) Mandarina, pan blanco	ENSALADA DE PASTA (Hélices, atún, tomate, aceitunas y maíz) MAGRO EN SALSA con patata dado Manzana, pan blanco	CREMA DE CALABAZA ABADEJO A LA DONOSTIARRA con ensalada de la huerta Plátano, pan blanco	JUDÍAS VERDES REHOGADAS con ajitos tiernos TORTILLA ESPAÑOLA con ensalada de brotes verdes Yogur sabores/natural, pan blanco
LUNES 16	MARTES 17	MIÉRCOLES 18	JUEVES 19	VIERNES 20
SOPA DE ESTRELLAS FILETE DE BACALO con pisto manchego Manzana, pan blanco	ALUBIAS BLANCAS GUIADAS con patata y verduras TORTILLA FRANCESA con ensalada de pimientos Plátano, pan blanco	CREMA DE CALABACÍN JAMONCITOS DE POLLO A LA NARANJA con ensalada mixta Yogur sabores/natural, pan blanco	ARROZ ECOLÓGICO REHOGADO con tomate casero SALCHICHAS FRESCAS con cebolla caramelizada Pera, pan blanco	GUISANTES REHOGADOS con ajitos MERLUZA A LA VIZCAÍNA con quinoa rehogada Mandarina, pan blanco
LUNES 23	MARTES 24	MIÉRCOLES 25	JUEVES 26	VIERNES 27
JUDÍAS VERDES REHOGADAS con ajitos HUEVOS REVUELTOS CON PAVO con ensalada de tomate aliñado Manzana, pan blanco	ARROZ TRES DELICIAS (con york, tortilla y zanahoria) ABADEJO AL HORNO con ensalada de brotes verdes Pera, pan blanco	MIÉRCOLES 25 SOPA DE COCIDO (con garbanzos y fideos) COCIDO COMPLETO (ternera, pollo, patata y zanahoria) Mandarina, pan blanco	MENÚ FIN DE 2º TRIMESTRE CREMA DE ZANAHORIA FINGERS DE POLLO CASEROS con patatas al horno Helado sin frutos secos	NO LECTIVO
LUNES 30	MARTES 31			
NO LECTIVO	NO LECTIVO			

*Menú calibrado por UBILAP Seguridad Alimentaria para el grupo de edades de 7 a 9 años para la comida del mediodía.

*Menú certificado por Dña. Carla G. Haberkon Bascones, diplomada en Nutrición Humana y Dietética, colegiada N° MAD00833.

*Tenemos a disposición de las familias la información sobre alérgenos de los platos que aparecen en este menú.

*El orden de las frutas ofrecidas en el menú pueden verse alterado atendiendo a su grado de maduración.



- ✓ Fruta y verdura a diario.
- ✓ Productos de cercanía, como el AOVE de Jaén.
- ✓ Alimentos ecológicos
- ✓ Limitación de azúcares y alimentos procesados.



MENÚ SIN GLUTEN

LUNES 2	MARTES 3	MIÉRCOLES 4	JUEVES 5	VIERNES 6
LENTEJAS ESTOFADAS con chorizo y patata TORTILLA DE CALABACÍN con ensalada de pimientos Manzana, pan sin gluten	MACARRONES SIN GLUTEN con salsa de tomate casera MERLUZA AL HORNO con ensalada mixta Pera, pan sin gluten	GUISO DE PATATAS CON COSTILLAS CROQUETAS SIN ALERGÉNEOS con ensalada de tomate aliñado Plátano, pan sin gluten	JORNADA GASTRONÓMICA ARROZ ECOLÓGICO REHOGADO POLLO EN SALSA con ensalada de lechuga y cebolla roja Yogur sabores/natural, pan sin gluten	CREMA DE VERDURA ECOLÓGICA SALMÓN AL HORNO con brotes verdes Mandarina, pan sin gluten
LUNES 9	MARTES 10	MIÉRCOLES 11	JUEVES 12	VIERNES 13
PAELLA DE VERDURAS (con arroz ecológico rehogado) MERLUZA EN SALSA VERDE con ensalada de lechuga Pera, pan sin gluten	SOPA DE COCIDO (con garbanzos y fideos sin gluten) COCIDO COMPLETO (ternera, pollo, patata y zanahoria) Mandarina, pan sin gluten	ENSALADA DE PASTA SIN GLUTEN (Hélices, atún, tomate, aceitunas y maíz) MAGRO EN SALSA con patata dado Manzana, pan sin gluten	CREMA DE CALABAZA ABADEJO A LA DONOSTIARRA con ensalada de la huerta Plátano, pan sin gluten	JUDÍAS VERDES REHOGADAS con ajitos tiernos TORTILLA ESPAÑOLA con ensalada de brotes verdes Yogur sabores/natural, pan sin gluten
LUNES 16	MARTES 17	MIÉRCOLES 18	JUEVES 19	VIERNES 20
SOPA DE FIDEOS SIN GLUTEN FILETE DE BACALO con pisto manchego Manzana, pan sin gluten	ALUBIAS BLANCAS GUIADAS con patata y verduras TORTILLA FRANCESA con ensalada de pimientos Plátano, pan sin gluten	CREMA DE CALABACÍN JAMONCITOS DE POLLO A LA NARANJA con ensalada mixta Yogur sabores/natural, pan sin gluten	ARROZ ECOLÓGICO REHOGADO con tomate casero SALCHICHAS FRESCAS con cebolla caramelizada Pera, pan sin gluten	GUISANTES REHOGADOS con ajitos MERLUZA A LA VIZCAÍNA con quinoa rehogada Mandarina, pan sin gluten
LUNES 23	MARTES 24	MIÉRCOLES 25	JUEVES 26	VIERNES 27
JUDÍAS VERDES REHOGADAS con ajitos HUEVOS REVUELTOS CON PAVO con ensalada de tomate aliñado Manzana, pan sin gluten	ARROZ TRES DELICIAS (con york, tortilla y zanahoria) ABADEJO AL HORNO con ensalada de brotes verdes Pera, pan sin gluten	SOPA DE COCIDO (con garbanzos y fideos sin gluten) COCIDO COMPLETO (ternera, pollo, patata y zanahoria) Mandarina, pan sin gluten	MENÚ FIN DE 2º TRIMESTRE CREMA DE ZANAHORIA FINGERS DE POLLO SIN GLUTEN con patatas al horno Helado sin gluten	NO LECTIVO
LUNES 30	MARTES 31	NO LECTIVO		

*Menú calibrado por UBILAP Seguridad Alimentaria para el grupo de edades de 7 a 9 años para la comida del mediodía.

*Menú certificado por Dña. Carla G. Haberkon Bascones, diplomada en Nutrición Humana y Dietética, colegiada N° MAD00833.

*Tenemos a disposición de las familias la información sobre alérgenos de los platos que aparecen en este menú.

*El orden de las frutas ofrecidas en el menú pueden verse alterado atendiendo a su grado de maduración.

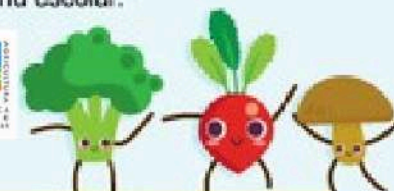
MARZO 2026

**OBJETIVOS
DE DESARROLLO
SOSTENIBLE**



Alineados con el ODS núm. 3, garantizar una vida saludable y promover el bienestar para todos en todas las edades, incorporamos al menú escolar:

- ✓ Fruta y verdura a diario.
- ✓ Productos de cercanía, como el AOVE de Jaén.
- ✓ Alimentos ecológicos
- ✓ Limitación de azúcares y alimentos procesados.



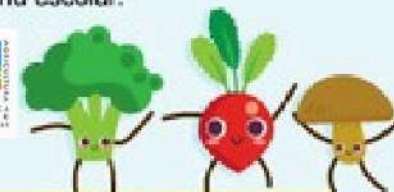
MENÚ SIN HUEVO

LUNES 2	MARTES 3	MIÉRCOLES 4	JUEVES 5	VIERNES 6
<p>LENTEJAS ESTOFADAS con chorizo y patata</p> <p>FILETE DE TERNERA con ensalada de pimientos</p> <p>Manzana, pan blanco</p>	<p>MACARRONES SIN HUEVO con salsa de tomate casera</p> <p>MERLUZA AL HORNO con ensalada mixta</p> <p>Pera, pan blanco</p>	<p>GUISO DE PATATAS CON COSTILLAS</p> <p>CROQUETAS SIN ALÉRGENOS con ensalada de tomate aliñado</p> <p>Plátano, pan blanco/<i>integral</i></p>	<p>JORNADA GASTRONÓMICA</p> <p>ARROZ ECOLÓGICO REHOGADO</p> <p>POLLO AL CURRY con ensalada de lechuga y cebolla roja</p> <p>Yogur sabores/natural, pan blanco</p>	<p>CREMA DE VERDURA ECOLÓGICA</p> <p>SALMÓN AL HORNO con brotes verdes</p> <p>Mandarina, pan blanco/<i>integral</i></p>
LUNES 9	MARTES 10	MIÉRCOLES 11	JUEVES 12	VIERNES 13
<p>PAELLA DE VERDURAS (con arroz ecológico rehogado)</p> <p>MERLUZA EN SALSA VERDE con ensalada de lechuga</p> <p>Pera, pan blanco/<i>integral</i></p>	<p>SOPA DE COCIDO (con garbanzos y fideos sin huevo)</p> <p>COCIDO COMPLETO (ternera, pollo, patata y zanahoria)</p> <p>Mandarina, pan blanco</p>	<p>ENSALADA DE PASTA SIN HUEVO (Hélices, atún, tomate, aceitunas y maíz)</p> <p>MAGRO EN SALSA con patata dado</p> <p>Manzana, pan blanco</p>	<p>CREMA DE CALABAZA</p> <p>ABADEJO A LA DONOSTIARRA con ensalada de la huerta</p> <p>Plátano, pan blanco/<i>integral</i></p>	<p>JUDÍAS VERDES REHOGADAS con ajitos tiernos</p> <p>FILETE DE POLLO A LA PLANCHA con ensalada de brotes verdes</p> <p>Yogur sabores/natural, pan blanco</p>
LUNES 16	MARTES 17	MIÉRCOLES 18	JUEVES 19	VIERNES 20
<p>SOPA DE FIDEOS SIN HUEVO</p> <p>FILETE DE BACALO con pisto manchego</p> <p>Manzana, pan blanco</p>	<p>ALUBIAS BLANCAS GUIADAS con patata y verduras</p> <p>CINTA DE LOMO ADOBADO con ensalada de pimientos</p> <p>Plátano, pan blanco/<i>integral</i></p>	<p>CREMA DE CALABACÍN</p> <p>JAMONCITOS DE POLLO A LA NARANJA con ensalada mixta</p> <p>Yogur sabores/natural, pan blanco</p>	<p>ARROZ ECOLÓGICO REHOGADO con tomate casero</p> <p>SALCHICHAS FRESCAS con cebolla caramelizada</p> <p>Pera, pan blanco</p>	<p>GUISANTES REHOGADOS con ajitos</p> <p>MERLUZA A LA VIZCAÍNA con quinoa rehogada</p> <p>Mandarina, pan blanco/<i>integral</i></p>
LUNES 23	MARTES 24	MIÉRCOLES 25	JUEVES 26	VIERNES 27
<p>JUDÍAS VERDES REHOGADAS con ajitos</p> <p>LOMO DE SAJONIA con ensalada de tomate aliñado</p> <p>Manzana, pan blanco/<i>integral</i></p>	<p>ARROZ DOS DELICIAS (con york y zanahoria)</p> <p>ABADEJO AL HORNO con ensalada de brotes verdes</p> <p>Pera, pan blanco</p>	<p>SOPA DE COCIDO (con garbanzos y fideos sin huevo)</p> <p>COCIDO COMPLETO (ternera, pollo, patata y zanahoria)</p> <p>Mandarina, pan blanco</p>	<p>MENÚ FIN DE 2º TRIMESTRE</p> <p>CREMA DE ZANAHORIA</p> <p>FINGERS DE POLLO SIN HUEVO con patatas al horno</p> <p>Helado sin huevo</p>	<p>NO LECTIVO</p>
LUNES 30	MARTES 31			
<p>NO LECTIVO</p>	<p>NO LECTIVO</p>			

*Menú calibrado por **UBILAP Seguridad Alimentaria** para el grupo de edades de 7 a 9 años para la comida del mediodía.
 *Menú certificado por **Dña. Carla G. Haberkon Bascones**, diplomada en Nutrición Humana y Dietética, colegiada N° MAD00833.
 *Tenemos a disposición de las familias la información sobre alérgenos de los platos que aparecen en este menú.
 *El orden de las frutas ofrecidas en el menú pueden verse alterado atendiendo a su grado de maduración.



- ✓ Fruta y verdura a diario.
- ✓ Productos de cercanía, como el AOVE de Jaén.
- ✓ Alimentos ecológicos
- ✓ Limitación de azúcares y alimentos procesados.



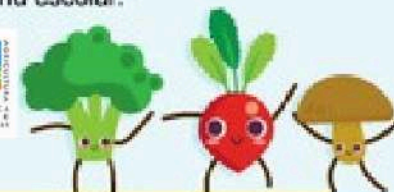
MENÚ SIN LECHE (PLV)

LUNES 2	MARTES 3	MIÉRCOLES 4	JUEVES 5	VIERNES 6
<p>LENTEJAS ESTOFADAS con chorizo sin leche y patata</p> <p>TORTILLA DE CALABACÍN con ensalada de pimientos</p> <p>Manzana, pan blanco</p>	<p>MACARRONES NAPOLITANA con salsa de tomate casera</p> <p>MERLUZA AL HORNO con ensalada mixta</p> <p>Pera, pan blanco</p>	<p>GUISO DE PATATAS CON COSTILLAS</p> <p>CROQUETAS SIN ALÉRGENOS con ensalada de tomate aliñado</p> <p>Plátano, pan blanco/<i>integral</i></p>	<p>JORNADA GASTRONÓMICA</p> <p>ARROZ ECOLÓGICO REHOGADO</p> <p>POLLO AL CURRY con ensalada de lechuga y cebolla roja</p> <p>Yogur de soja, pan blanco</p>	<p>CREMA DE VERDURA ECOLÓGICA</p> <p>SALMÓN AL HORNO con brotes verdes</p> <p>Mandarina, pan blanco/<i>integral</i></p>
LUNES 9	MARTES 10	MIÉRCOLES 11	JUEVES 12	VIERNES 13
<p>PAELLA DE VERDURAS (con arroz ecológico rehogado)</p> <p>MERLUZA EN SALSA VERDE con ensalada de lechuga</p> <p>Pera, pan blanco/<i>integral</i></p>	<p>SOPA DE COCIDO SIN TERNERA (con garbanzos y fideos)</p> <p>COCIDO COMPLETO SIN TERNERA (pollo, patata y zanahoria)</p> <p>Mandarina, pan blanco</p>	<p>ENSALADA DE PASTA (Hélices, atún, tomate, aceitunas y maíz)</p> <p>MAGRO EN SALSA con patata dado</p> <p>Manzana, pan blanco</p>	<p>CREMA DE CALABAZA</p> <p>ABADEJO A LA DONOSTIARRA con ensalada de la huerta</p> <p>Plátano, pan blanco/<i>integral</i></p>	<p>JUDÍAS VERDES REHOGADAS con ajitos tiernos</p> <p>TORTILLA ESPAÑOLA con ensalada de brotes verdes</p> <p>Yogur de soja, pan blanco</p>
LUNES 16	MARTES 17	MIÉRCOLES 18	JUEVES 19	VIERNES 20
<p>SOPA DE ESTRELLAS SIN TERNERA</p> <p>FILETE DE BACALO con pisto manchego</p> <p>Manzana, pan blanco</p>	<p>ALUBIAS BLANCAS GUIADAS con patata y verduras</p> <p>TORTILLA FRANCESA con ensalada de pimientos</p> <p>Plátano, pan blanco/<i>integral</i></p>	<p>CREMA DE CALABACÍN</p> <p>JAMONCITOS DE POLLO A LA NARANJA con ensalada mixta</p> <p>Yogur de soja, pan blanco</p>	<p>ARROZ ECOLÓGICO REHOGADO con tomate casero</p> <p>SALCHICHAS FRESCAS con cebolla caramelizada</p> <p>Pera, pan blanco</p>	<p>GUISANTES REHOGADOS con ajitos</p> <p>MERLUZA A LA VIZCAÍNA con quinoa rehogada</p> <p>Mandarina, pan blanco/<i>integral</i></p>
LUNES 23	MARTES 24	MIÉRCOLES 25	JUEVES 26	VIERNES 27
<p>JUDÍAS VERDES REHOGADAS con ajitos</p> <p>HUEVOS REVUELTOS CON PAVO con ensalada de tomate aliñado</p> <p>Manzana, pan blanco/<i>integral</i></p>	<p>ARROZ TRES DELICIAS SIN LECHE (con york, tortilla y zanahoria)</p> <p>ABADEJO AL HORNO con ensalada de brotes verdes</p> <p>Pera, pan blanco</p>	<p>SOPA DE COCIDO SIN TERNERA (con garbanzos y fideos)</p> <p>COCIDO COMPLETO SIN TERNERA (pollo, patata y zanahoria)</p> <p>Mandarina, pan blanco</p>	<p>MENÚ FIN DE 2º TRIMESTRE</p> <p>CREMA DE ZANAHORIA</p> <p>FINGERS DE POLLO CASEROS con patatas al horno</p> <p>Helado sin leche</p>	<p>NO LECTIVO</p>
LUNES 30	MARTES 31			
<p>NO LECTIVO</p>	<p>NO LECTIVO</p>			

*Menú calibrado por UBILAP Seguridad Alimentaria para el grupo de edades de 7 a 9 años para la comida del mediodía.
 *Menú certificado por Dña. Carla G. Haberkon Bascones, diplomada en Nutrición Humana y Dietética, colegiada N° MAD00833.
 *Tenemos a disposición de las familias la información sobre alérgenos de los platos que aparecen en este menú.
 *El orden de las frutas ofrecidas en el menú pueden verse alterado atendiendo a su grado de maduración.



- ✓ Fruta y verdura a diario.
- ✓ Productos de cercanía, como el AOVE de Jaén.
- ✓ Alimentos ecológicos
- ✓ Limitación de azúcares y alimentos procesados.



MENÚ SIN LACTOSA

LUNES 2	MARTES 3	MIÉRCOLES 4	JUEVES 5	VIERNES 6
LENTEJAS ESTOFADAS con chorizo y patata TORTILLA DE CALABACÍN con ensalada de pimientos Manzana, pan blanco	MACARRONES NAPOLITANA con salsa de tomate casera MERLUZA AL HORNO con ensalada mixta Pera, pan blanco	GUISO DE PATATAS CON COSTILLAS CROQUETAS SIN ALÉRGENOS con ensalada de tomate aliñado Plátano, pan blanco/ <i>integral</i>	JORNADA GASTRONÓMICA ARROZ ECOLÓGICO REHOGADO POLLO AL CURRY con ensalada de lechuga y cebolla roja Yogur de soja, pan blanco	CREMA DE VERDURA ECOLÓGICA SALMÓN AL HORNO con brotes verdes Mandarina, pan blanco/ <i>integral</i>
LUNES 9	MARTES 10	MIÉRCOLES 11	JUEVES 12	VIERNES 13
PAELLA DE VERDURAS (con arroz ecológico rehogado) MERLUZA EN SALSA VERDE con ensalada de lechuga Pera, pan blanco/ <i>integral</i>	SOPA DE COCIDO (con garbanzos y fideos) COCIDO COMPLETO (ternera, pollo, patata y zanahoria) Mandarina, pan blanco	ENSALADA DE PASTA (Hélices, atún, tomate, aceitunas y maíz) MAGRO EN SALSA con patata dado Manzana, pan blanco	CREMA DE CALABAZA ABADEJO A LA DONOSTIARRA con ensalada de la huerta Plátano, pan blanco/ <i>integral</i>	JUDÍAS VERDES REHOGADAS con ajitos tiernos TORTILLA ESPAÑOLA con ensalada de brotes verdes Yogur de soja, pan blanco
LUNES 16	MARTES 17	MIÉRCOLES 18	JUEVES 19	VIERNES 20
SOPA DE ESTRELLAS FILETE DE BACALO con pisto manchego Manzana, pan blanco	ALUBIAS BLANCAS GUIADAS con patata y verduras TORTILLA FRANCESA con ensalada de pimientos Plátano, pan blanco/ <i>integral</i>	CREMA DE CALABACÍN JAMONCITOS DE POLLO A LA NARANJA con ensalada mixta Yogur de soja, pan blanco	ARROZ ECOLÓGICO REHOGADO con tomate casero SALCHICHAS FRESCAS con cebolla caramelizada Pera, pan blanco	GUISANTES REHOGADOS con ajitos MERLUZA A LA VIZCAÍNA con quinoa rehogada Mandarina, pan blanco/ <i>integral</i>
LUNES 23	MARTES 24	MIÉRCOLES 25	JUEVES 26	VIERNES 27
JUDÍAS VERDES REHOGADAS con ajitos HUEVOS REVUELTOS CON PAVO con ensalada de tomate aliñado Manzana, pan blanco/ <i>integral</i>	ARROZ TRES DELICIAS SIN LECHE (con york, tortilla y zanahoria) ABADEJO AL HORNO con ensalada de brotes verdes Pera, pan blanco	MIÉRCOLES 25 SOPA DE COCIDO (con garbanzos y fideos) COCIDO COMPLETO (ternera, pollo, patata y zanahoria) Mandarina, pan blanco	MENÚ FIN DE 2º TRIMESTRE CREMA DE ZANAHORIA FINGERS DE POLLO CASEROS con patatas al horno Helado sin leche	NO LECTIVO
LUNES 30	MARTES 31			
NO LECTIVO	NO LECTIVO			

*Menú calibrado por UBILAP Seguridad Alimentaria para el grupo de edades de 7 a 9 años para la comida del mediodía.

*Menú certificado por Dña. Carla G. Haberkon Bascones, diplomada en Nutrición Humana y Dietética, colegiada N° MAD00833.

*Tenemos a disposición de las familias la información sobre alérgenos de los platos que aparecen en este menú.

*El orden de las frutas ofrecidas en el menú pueden verse alterado atendiendo a su grado de maduración.



- ✓ Fruta y verdura a diario.
- ✓ Productos de cercanía, como el AOVE de Jaén.
- ✓ Alimentos ecológicos
- ✓ Limitación de azúcares y alimentos procesados.



 MENÚ SIN LEGUMBRE

LUNES 2	MARTES 3	MIÉRCOLES 4	JUEVES 5	VIERNES 6
<p>ACELGAS REHOGADAS con ajitos tiernos</p> <p>TORTILLA DE CALABACÍN con ensalada de pimientos</p> <p>Manzana, pan blanco</p>	<p>MACARRONES NAPOLITANA con salsa de tomate casera</p> <p>MERLUZA AL HORNO con ensalada mixta</p> <p>Pera, pan blanco</p>	<p>GUISO DE PATATAS CON COSTILLAS</p> <p>CROQUETAS DE LA ABUELA con ensalada de tomate aliñado</p> <p>Plátano, pan blanco/<i>integral</i></p>	<p>JORNADA GASTRONÓMICA ARROZ ECOLÓGICO REHOGADO</p> <p>POLLO AL CURRY con ensalada de lechuga y cebolla roja</p> <p>Yogur sabores/natural, pan blanco</p>	<p>CREMA DE VERDURA ECOLÓGICA</p> <p>SALMÓN AL HORNO con brotes verdes</p> <p>Mandarina, pan blanco/<i>integral</i></p>
LUNES 9	MARTES 10	MIÉRCOLES 11	JUEVES 12	VIERNES 13
<p>PAELLA DE VERDURAS (con arroz ecológico rehogado)</p> <p>MERLUZA EN SALSA VERDE con ensalada de lechuga</p> <p>Pera, pan blanco/<i>integral</i></p>	<p>SOPA DE COCIDO SIN LEGUMBRES (con fideos)</p> <p>COCIDO COMPLETO SIN LEGUMBRES (ternera, pollo, patata y zanahoria)</p> <p>Mandarina, pan blanco</p>	<p>ENSALADA DE PASTA (Hélices, atún, tomate, aceitunas y maíz)</p> <p>MAGRO EN SALSA con patata dado</p> <p>Manzana, pan blanco</p>	<p>CREMA DE CALABAZA</p> <p>ABADEJO A LA DONOSTIARRA con ensalada de la huerta</p> <p>Plátano, pan blanco/<i>integral</i></p>	<p>BRÓCOLI REHOGADO con ajitos tiernos</p> <p>TORTILLA ESPAÑOLA con ensalada de brotes verdes</p> <p>Yogur sabores/natural, pan blanco</p>
LUNES 16	MARTES 17	MIÉRCOLES 18	JUEVES 19	VIERNES 20
<p>SOPA DE ESTRELLAS</p> <p>FILETE DE BACALO con pisto manchego</p> <p>Manzana, pan blanco</p>	<p>ESPINACAS REHOGADAS con patata y ajitos tiernos</p> <p>TORTILLA FRANCESA con ensalada de pimientos</p> <p>Plátano, pan blanco/<i>integral</i></p>	<p>CREMA DE CALABACÍN</p> <p>JAMONCITOS DE POLLO A LA NARANJA con ensalada mixta</p> <p>Yogur sabores/natural, pan blanco</p>	<p>ARROZ ECOLÓGICO REHOGADO con tomate casero</p> <p>SALCHICHAS FRESCAS con cebolla caramelizada</p> <p>Pera, pan blanco</p>	<p>ACELGAS REHOGADAS con ajitos</p> <p>MERLUZA A LA VIZCAÍNA con quinoa rehogada</p> <p>Mandarina, pan blanco/<i>integral</i></p>
LUNES 23	MARTES 24	MIÉRCOLES 25	JUEVES 26	VIERNES 27
<p>BRÓCOLI REHOGADO con ajitos</p> <p>HUEVOS REVUELTOS CON PAVO con ensalada de tomate aliñado</p> <p>Manzana, pan blanco/<i>integral</i></p>	<p>ARROZ TRES DELICIAS (con york, tortilla y zanahoria)</p> <p>ABADEJO AL HORNO con ensalada de brotes verdes</p> <p>Pera, pan blanco</p>	<p>SOPA DE COCIDO SIN LEGUMBRES (con fideos)</p> <p>COCIDO COMPLETO SIN LEGUMBRES (ternera, pollo, patata y zanahoria)</p> <p>Mandarina, pan blanco</p>	<p>MENÚ FIN DE 2º TRIMESTRE CREMA DE ZANAHORIA</p> <p>FINGERS DE POLLO CASEROS con patatas al horno</p> <p>Helado</p>	<p>NO LECTIVO</p>
LUNES 30	MARTES 31			
<p>NO LECTIVO</p>	<p>NO LECTIVO</p>			

*Menú calibrado por UBILAP Seguridad Alimentaria para el grupo de edades de 7 a 9 años para la comida del mediodía.

*Menú certificado por Dña. Carla G. Haberkon Bascones, diplomada en Nutrición Humana y Dietética, colegiada N° MAD00833.

*Tenemos a disposición de las familias la información sobre alérgenos de los platos que aparecen en este menú.

*El orden de las frutas ofrecidas en el menú pueden verse alterado atendiendo a su grado de maduración.



- ✓ Fruta y verdura a diario.
- ✓ Productos de cercanía, como el AOVE de Jaén.
- ✓ Alimentos ecológicos
- ✓ Limitación de azúcares y alimentos procesados.



MENÚ SIN MARISCO

LUNES 2	MARTES 3	MIÉRCOLES 4	JUEVES 5	VIERNES 6
<p>LENTEJAS ESTOFADAS con chorizo y patata</p> <p>TORTILLA DE CALABACÍN con ensalada de pimientos</p> <p>Manzana, pan blanco</p>	<p>MACARRONES NAPOLITANA con salsa de tomate casera</p> <p>MERLUZA AL HORNO con ensalada mixta</p> <p>Pera, pan blanco</p>	<p>GUISO DE PATATAS CON COSTILLAS</p> <p>CROQUETAS SIN ALÉRGENOS con ensalada de tomate aliñado</p> <p>Plátano, pan blanco/<i>integral</i></p>	<p>JORNADA GASTRONÓMICA</p> <p>ARROZ ECOLÓGICO REHOGADO</p> <p>POLLO AL CURRY con ensalada de lechuga y cebolla roja</p> <p>Yogur sabores/natural, pan blanco</p>	<p>CREMA DE VERDURA ECOLÓGICA</p> <p>SALMÓN AL HORNO con brotes verdes</p> <p>Mandarina, pan blanco/<i>integral</i></p>
LUNES 9	MARTES 10	MIÉRCOLES 11	JUEVES 12	VIERNES 13
<p>PAELLA DE VERDURAS (con arroz ecológico rehogado)</p> <p>MERLUZA EN SALSA VERDE con ensalada de lechuga</p> <p>Pera, pan blanco/<i>integral</i></p>	<p>SOPA DE COCIDO (con garbanzos y fideos)</p> <p>COCIDO COMPLETO (ternera, pollo, patata y zanahoria)</p> <p>Mandarina, pan blanco</p>	<p>ENSALADA DE PASTA (Hélices, atún, tomate, aceitunas y maíz)</p> <p>MAGRO EN SALSA con patata dado</p> <p>Manzana, pan blanco</p>	<p>CREMA DE CALABAZA</p> <p>ABADEJO A LA DONOSTIARRA con ensalada de la huerta</p> <p>Plátano, pan blanco/<i>integral</i></p>	<p>JUDÍAS VERDES REHOGADAS con ajitos tiernos</p> <p>TORTILLA ESPAÑOLA con ensalada de brotes verdes</p> <p>Yogur sabores/natural, pan blanco</p>
LUNES 16	MARTES 17	MIÉRCOLES 18	JUEVES 19	VIERNES 20
<p>SOPA DE ESTRELLAS</p> <p>FILETE DE BACALO con pisto manchego</p> <p>Manzana, pan blanco</p>	<p>ALUBIAS BLANCAS GUIADAS con patata y verduras</p> <p>TORTILLA FRANCESA con ensalada de pimientos</p> <p>Plátano, pan blanco/<i>integral</i></p>	<p>CREMA DE CALABACÍN</p> <p>JAMONCITOS DE POLLO A LA NARANJA con ensalada mixta</p> <p>Yogur sabores/natural, pan blanco</p>	<p>ARROZ ECOLÓGICO REHOGADO con tomate casero</p> <p>SALCHICHAS FRESCAS con cebolla caramelizada</p> <p>Pera, pan blanco</p>	<p>GUISANTES REHOGADOS con ajitos</p> <p>MERLUZA A LA VIZCAÍNA con quinoa rehogada</p> <p>Mandarina, pan blanco/<i>integral</i></p>
LUNES 23	MARTES 24	MIÉRCOLES 25	JUEVES 26	VIERNES 27
<p>JUDÍAS VERDES REHOGADAS con ajitos</p> <p>HUEVOS REVUELTOS CON PAVO con ensalada de tomate aliñado</p> <p>Manzana, pan blanco/<i>integral</i></p>	<p>ARROZ TRES DELICIAS (con york, tortilla y zanahoria)</p> <p>ABADEJO AL HORNO con ensalada de brotes verdes</p> <p>Pera, pan blanco</p>	<p>SOPA DE COCIDO (con garbanzos y fideos)</p> <p>COCIDO COMPLETO (ternera, pollo, patata y zanahoria)</p> <p>Mandarina, pan blanco</p>	<p>MENÚ FIN DE 2º TRIMESTRE</p> <p>CREMA DE ZANAHORIA</p> <p>FINGERS DE POLLO CASEROS con patatas al horno</p> <p>Helado</p>	<p>NO LECTIVO</p>
LUNES 30	MARTES 31			
<p>NO LECTIVO</p>	<p>NO LECTIVO</p>			

*Menú calibrado por UBILAP Seguridad Alimentaria para el grupo de edades de 7 a 9 años para la comida del mediodía.

*Menú certificado por Dña. Carla G. Haberkon Bascones, diplomada en Nutrición Humana y Dietética, colegiada N° MAD00833.

*Tenemos a disposición de las familias la información sobre alérgenos de los platos que aparecen en este menú.

*El orden de las frutas ofrecidas en el menú pueden verse alterado atendiendo a su grado de maduración.



- ✓ Fruta y verdura a diario.
- ✓ Productos de cercanía, como el AOVE de Jaén.
- ✓ Alimentos ecológicos
- ✓ Limitación de azúcares y alimentos procesados.



MENÚ SIN PESCADO

LUNES 2	MARTES 3	MIÉRCOLES 4	JUEVES 5	VIERNES 6
LENTEJAS ESTOFADAS con chorizo y patata TORTILLA DE CALABACÍN con ensalada de pimientos Manzana, pan blanco	MACARRONES NAPOLITANA con salsa de tomate casera FILETE DE PAVO AL HORNO con ensalada mixta Pera, pan blanco	GUISO DE PATATAS CON COSTILLAS CROQUETAS SIN ALÉRGENOS con ensalada de tomate aliñado Plátano, pan blanco/ <i>integral</i>	JORNADA GASTRONÓMICA ARROZ ECOLÓGICO REHOGADO POLLO AL CURRY con ensalada de lechuga y cebolla roja Yogur sabores/natural, pan blanco	CREMA DE VERDURA ECOLÓGICA FILETE DE TERNERA A LA PLANCHA con brotes verdes Mandarina, pan blanco/ <i>integral</i>
LUNES 9	MARTES 10	MIÉRCOLES 11	JUEVES 12	VIERNES 13
PAELLA DE VERDURAS (con arroz ecológico rehogado) LOMO ADOBADO A LA PLANCHA con ensalada de lechuga Pera, pan blanco/ <i>integral</i>	SOPA DE COCIDO (con garbanzos y fideos) COCIDO COMPLETO (ternera, pollo, patata y zanahoria) Mandarina, pan blanco	ENSALADA DE PASTA (Hélices, tomate, aceitunas y maíz) MAGRO EN SALSA con patata dado Manzana, pan blanco	CREMA DE CALABAZA FILETE DE POLLO A LA PLANCHA con ensalada de la huerta Plátano, pan blanco/ <i>integral</i>	JUDÍAS VERDES REHOGADAS con ajitos tiernos TORTILLA ESPAÑOLA con ensalada de brotes verdes Yogur sabores/natural, pan blanco
LUNES 16	MARTES 17	MIÉRCOLES 18	JUEVES 19	VIERNES 20
SOPA DE ESTRELLAS FILETE DE PAVO AL HORNO con pisto manchego Manzana, pan blanco	ALUBIAS BLANCAS GUIADAS con patata y verduras TORTILLA FRANCESA con ensalada de pimientos Plátano, pan blanco/ <i>integral</i>	CREMA DE CALABACÍN JAMONCITOS DE POLLO A LA NARANJA con ensalada mixta Yogur sabores/natural, pan blanco	ARROZ ECOLÓGICO REHOGADO con tomate casero SALCHICHAS FRESCAS con cebolla caramelizada Pera, pan blanco	GUISANTES REHOGADOS con ajitos FILETE DE TERNERA AL HORNO con quinoa rehogada Mandarina, pan blanco/ <i>integral</i>
LUNES 23	MARTES 24	MIÉRCOLES 25	JUEVES 26	VIERNES 27
JUDÍAS VERDES REHOGADAS con ajitos HUEVOS REVUELTOS CON PAVO con ensalada de tomate aliñado Manzana, pan blanco/ <i>integral</i>	ARROZ TRES DELICIAS (con york, tortilla y zanahoria) LOMO DE SAJONIA A LA PLANCHA con ensalada de brotes verdes Pera, pan blanco	SOPA DE COCIDO (con garbanzos y fideos) COCIDO COMPLETO (ternera, pollo, patata y zanahoria) Mandarina, pan blanco	MENÚ FIN DE 2º TRIMESTRE CREMA DE ZANAHORIA FINGERS DE POLLO CASEROS con patatas al horno Helado	NO LECTIVO
LUNES 30	MARTES 31			
NO LECTIVO	NO LECTIVO			

*Menú calibrado por UBILAP Seguridad Alimentaria para el grupo de edades de 7 a 9 años para la comida del mediodía.
 *Menú certificado por Dña. Carla G. Haberkon Bascones, diplomada en Nutrición Humana y Dietética, colegiada N° MAD00833.
 *Tenemos a disposición de las familias la información sobre alérgenos de los platos que aparecen en este menú.
 *El orden de las frutas ofrecidas en el menú pueden verse alterado atendiendo a su grado de maduración.



- ✓ Fruta y verdura a diario.
- ✓ Productos de cercanía, como el AOVE de Jaén.
- ✓ Alimentos ecológicos
- ✓ Limitación de azúcares y alimentos procesados.



MENÚ SIN CERDO

LUNES 2	MARTES 3	MIÉRCOLES 4	JUEVES 5	VIERNES 6
LENTEJAS ESTOFADAS SIN CHORIZO con verduras y patata TORTILLA DE CALABACÍN con ensalada de pimientos Manzana, pan blanco	MACARRONES NAPOLITANA con salsa de tomate casera MERLUZA AL HORNO con ensalada mixta Pera, pan blanco	GUISO DE PATATAS CON VERDURAS CROQUETAS DE PATATA con ensalada de tomate aliñado Plátano, pan blanco/ <i>integral</i>	JORNADA GASTRONÓMICA ARROZ ECOLÓGICO REHOGADO POLLO AL CURRY con ensalada de lechuga y cebolla roja Yogur sabores/natural, pan blanco	CREMA DE VERDURA ECOLÓGICA SALMÓN AL HORNO con brotes verdes Mandarina, pan blanco/ <i>integral</i>
LUNES 9	MARTES 10	MIÉRCOLES 11	JUEVES 12	VIERNES 13
PAELLA DE VERDURAS (con arroz ecológico rehogado) MERLUZA EN SALSA VERDE con ensalada de lechuga Pera, pan blanco/ <i>integral</i>	SOPA DE COCIDO SIN CERDO (con garbanzos y fideos) COCIDO COMPLETO SIN CERDO (ternera, pollo, patata y zanahoria) Mandarina, pan blanco	ENSALADA DE PASTA (Hélices, atún, tomate, aceitunas y maíz) FILETE DE POLLO con patata dado Manzana, pan blanco	CREMA DE CALABAZA ABADEJO A LA DONOSTIARRA con ensalada de la huerta Plátano, pan blanco/ <i>integral</i>	JUDÍAS VERDES REHOGADAS con ajitos tiernos TORTILLA ESPAÑOLA con ensalada de brotes verdes Yogur sabores/natural, pan blanco
LUNES 16	MARTES 17	MIÉRCOLES 18	JUEVES 19	VIERNES 20
SOPA DE ESTRELLAS FILETE DE BACALO con pisto manchego Manzana, pan blanco	ALUBIAS BLANCAS GUIADAS con patata y verduras TORTILLA FRANCESA con ensalada de pimientos Plátano, pan blanco/ <i>integral</i>	CREMA DE CALABACÍN JAMONCITOS DE POLLO A LA NARANJA con ensalada mixta Yogur sabores/natural, pan blanco	JUEVES 19 ARROZ ECOLÓGICO REHOGADO con tomate casero SALCHICHAS FRESCAS con cebolla caramelizada Pera, pan blanco	VIERNES 20 GUISANTES REHOGADOS con ajitos MERLUZA A LA VIZCAÍNA con quinoa rehogada Mandarina, pan blanco/ <i>integral</i>
LUNES 23	MARTES 24	MIÉRCOLES 25	JUEVES 26	VIERNES 27
JUDÍAS VERDES REHOGADAS con ajitos HUEVOS REVUELTOS CON PAVO con ensalada de tomate aliñado Manzana, pan blanco/ <i>integral</i>	MARTES 24 ARROZ TRES DELICIAS (con pavo, tortilla y zanahoria) ABADEJO AL HORNO con ensalada de brotes verdes Pera, pan blanco	MIÉRCOLES 25 SOPA DE COCIDO SIN CERDO (con garbanzos y fideos) COCIDO COMPLETO SIN CERDO (ternera, pollo, patata y zanahoria) Mandarina, pan blanco	JUEVES 26 MENÚ FIN DE 2º TRIMESTRE CREMA DE ZANAHORIA FINGERS DE POLLO CASEROS con patatas al horno Helado	VIERNES 27 NO LECTIVO
LUNES 30	MARTES 31			
NO LECTIVO	NO LECTIVO			

*Menú calibrado por UBILAP Seguridad Alimentaria para el grupo de edades de 7 a 9 años para la comida del mediodía.

*Menú certificado por Dña. Carla G. Haberkon Bascones, diplomada en Nutrición Humana y Dietética, colegiada N° MAD00833.

*Tenemos a disposición de las familias la información sobre alérgenos de los platos que aparecen en este menú.

*El orden de las frutas ofrecidas en el menú pueden verse alterado atendiendo a su grado de maduración.

MARZO 2026

OBJETIVOS
DE DESARROLLO
SOSTENIBLE



Alineados con el ODS núm. 3, garantizar una vida saludable y promover el bienestar para todos en todas las edades, incorporamos al menú escolar:

- ✓ Fruta y verdura a diario.
- ✓ Productos de cercanía, como el AOVE de Jaén.
- ✓ Alimentos ecológicos
- ✓ Limitación de azúcares y alimentos procesados.



SUGERENCIAS DE MENÚ PARA LAS CENAS

LUNES 2	MARTES 3	MIÉRCOLES 4	JUEVES 5	VIERNES 6
FILETE DE POLLO A LA PLANCHA con brócoli rehogado Fruta de temporada, pan	ALBÓNDIGAS DE TERNERA CASERAS con verduritas Fruta de temporada, pan	DORADA AL HORNO con patata panadera Fruta de temporada, pan	GARBANZOS ESTOFADOS con espinacas y patata Fruta de temporada, pan	HUEVOS REVUELTOS con ensalada completa Fruta de temporada, pan
LUNES 9	MARTES 10	MIÉRCOLES 11	JUEVES 12	VIERNES 13
ESCALOPES DE POLLO CASEROS con verduras a la plancha Fruta de temporada, pan	HUEVOS COCIDOS con salsa de tomate casera y ensalada Fruta de temporada, pan	MERLUZA EN SALSAS con ensalada de lechuga y tomate Fruta de temporada, pan	FILETE DE TERNERA A LA PLANCHA con menestra de verduras Fruta de temporada, pan	LACÓN A LA GALLEGO con patatas fritas Fruta de temporada, pan
LUNES 16	MARTES 17	MIÉRCOLES 18	JUEVES 19	VIERNES 20
CHULETA DE SAJONIA con lechuga, tomate y zanahoria Fruta de temporada, pan	MERLUZA EN SALSAS VERDES con patata panadera Fruta de temporada, pan	BERENJENAS RELLENAS con carne picada y queso gratinado Fruta de temporada, pan	COLIFLOR CON BECHAMEL y hamburguesitas de pollo caseras Fruta de temporada, pan	CINTA DE LOMO FRESCO con menestra de verduras Fruta de temporada, pan
LUNES 23	MARTES 24	MIÉRCOLES 25	JUEVES 26	VIERNES 27
ALITAS DE POLLO AL HORNO con patatas fritas Fruta de temporada, pan	FILETE DE TERNERA A LA PLANCHA con ensalada verde Fruta de temporada, pan	TORTILLA DE PATATAS CASERA con ensalada de tomate aliñado Fruta de temporada, pan	VARITAS DE MERLUZA CASERAS con ensalada completa Fruta de temporada, pan	NO LECTIVO
LUNES 30	MARTES 31			
NO LECTIVO	NO LECTIVO			

*Menú calibrado por UBILAP Seguridad Alimentaria para el grupo de edades de 7 a 9 años para la comida del mediodía.

*Menú certificado por Dña. Carla G. Haberkon Bascones, diplomada en Nutrición Humana y Dietética, colegiada N° MAD00833.

*Tenemos a disposición de las familias la información sobre alérgenos de los platos que aparecen en este menú.

*El orden de las frutas ofrecidas en el menú pueden verse alterado atendiendo a su grado de maduración.



- ✓ Fruta y verdura a diario.
- ✓ Productos de cercanía, como el AOVE de Jaén.
- ✓ Alimentos ecológicos
- ✓ Limitación de azúcares y alimentos procesados.



OPCIONES ESO Y BACH

LUNES 2	MARTES 3	MIÉRCOLES 4	JUEVES 5	VIERNES 6
TORTILLA ESPAÑOLA	MERLUZA A LA ROMANA	EMPANADILLAS DE ATÚN	FILETE DE POLLO AL HORNO EN SALSA	SALMÓN A LA PLANCHA
LUNES 9	MARTES 10	MIÉRCOLES 11	JUEVES 12	VIERNES 13
MERLUZA A LA PLANCHA	ENSALADA MIXTA COMPLETA	LOMO DE SAJONIA A LA PLANCHA	MENESTRA DE VERDURAS REHOGADAS	TORTILLA DE CALABACÍN
LUNES 16	MARTES 17	MIÉRCOLES 18	JUEVES 19	VIERNES 20
ENSALADA MIXTA COMPLETA	HUEVOS FRITOS	FILETE DE POLLO A LA PLANCHA	BRÓCOLI REHOGADO CON AJITOS	MERLUZA A LA PLANCHA
LUNES 23	MARTES 24	MIÉRCOLES 25	JUEVES 26	VIERNES 27
TORTILLA DE CHORIZO	ARROZ CON TOMATE	ENSALADA MIXTA COMPLETA	—	NO LECTIVO
LUNES 30	MARTES 31			
NO LECTIVO	NO LECTIVO			

*Menú calibrado por UBILAP Seguridad Alimentaria para el grupo de edades de 7 a 9 años para la comida del mediodía.

*Menú certificado por Dña. Carla G. Haberkon Bascones, diplomada en Nutrición Humana y Dietética, colegiada N° MAD00833.

*Tenemos a disposición de las familias la información sobre alérgenos de los platos que aparecen en este menú.

*El orden de las frutas ofrecidas en el menú pueden verse alterado atendiendo a su grado de maduración.



MENÚ DESAYUNOS

LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
LECHE CON CACAO ****	YOGUR NATURAL ****	LECHE CON CACAO ****	YOGUR NATURAL ****	LECHE CON CACAO ****
TOSTADAS CON ACEITE DE OLIVA	CEREALES SIN AZUCAR - AVENA	TOSTADAS CON PAVO	CEREALES SIN AZUCAR - AVENA	TOSTADAS CON TOMATE

MENÚ MERIENDAS

LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
YOGUR NATURAL ****	BIZCOCHO CASERO SIN AZUCAR SANDWICH DE PAVO ****	PAN CON QUESO FRESCO ****	BIZCOCHO CASERO SIN AZUCAR SANDWICH DE PAVO ****	YOGUR NATURAL ****
FRUTA TROCEADA	FRUTA NATURAL	MACEDONIA DE FRUTAS	FRUTA NATURAL	FRUTA TROCEADA



COLEGIO HÉLAIDE
2º CICLO INFANTIL Y PRIMARIA

OPCIÓN 1

MENÚ DESAYUNOS (1)

LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
<p>LECHE - COLA-CAO ZUMO DE NARANJA - PIÑA GALLETAS – TOSTADAS MERMELADA – ACEITE DE OLIVA **** MAGDALENAS **** PIEZA DE FRUTA</p>	<p>LECHE - COLA-CAO ZUMO DE NARANJA - PIÑA GALLETAS – TOSTADAS MERMELADA – ACEITE DE OLIVA **** CEREALES KELLOGS **** PIEZA DE FRUTA</p>	<p>LECHE - COLA-CAO ZUMO DE NARANJA - PIÑA GALLETAS – TOSTADAS MERMELADA – ACEITE DE OLIVA **** DONUTS **** PIEZA DE FRUTA</p>	<p>LECHE - COLA-CAO ZUMO DE NARANJA - PIÑA GALLETAS – TOSTADAS MERMELADA – ACEITE DE OLIVA **** CROISANT **** PIEZA DE FRUTA</p>	<p>LECHE - COLA-CAO ZUMO DE NARANJA - PIÑA GALLETAS – TOSTADAS MERMELADA – ACEITE DE OLIVA **** EMBUTIDOS **** PIEZA DE FRUTA</p>

MENÚ MERIENDAS (1)

LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
<p>YOGUR - BEBEDINO **** FRUTA NATURAL</p>	<p>SÁNDWICH DE JAMÓN Y QUESO **** ZUMO DE NARANJA - PIÑA</p>	<p>LECHE CON COLA-CAO **** GALLETAS - MAGDALENAS</p>	<p>BOCADILLO DE CHORIZO BOCADILLO DE SALCHICHÓN **** ZUMO DE NARANJA -PIÑA</p>	<p>PAN CON CHOCOLATE **** BATIDO FRESA - VAINILLA</p>



COLEGIO HÉLAIDE
2º CICLO INFANTIL Y PRIMARIA

OPCIÓN 2

MENÚ DESAYUNOS (2)

LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
LECHE – CACAO SIN AZÚCAR TOSTADAS CON ACEITE DE OLIVA CEREALES SIN AZÚCAR **** PAN CON QUESO FRESCO **** PIEZA DE FRUTA	LECHE – CACAO SIN AZÚCAR TOSTADAS CON ACEITE DE OLIVA CEREALES SIN AZÚCAR **** PAVO **** PIEZA DE FRUTA	LECHE – CACAO SIN AZÚCAR TOSTADAS CON ACEITE DE OLIVA CEREALES SIN AZÚCAR **** BIZCOCHO CASERO SIN AZUCAR **** PIEZA DE FRUTA	LECHE – CACAO SIN AZÚCAR TOSTADAS CON ACEITE DE OLIVA CEREALES SIN AZÚCAR **** TOMATE **** PIEZA DE FRUTA	LECHE – CACAO SIN AZÚCAR TOSTADAS CON ACEITE DE OLIVA CEREALES SIN AZÚCAR **** PAN CON QUESO FRESCO **** PIEZA DE FRUTA

MENÚ MERIENDAS (2)

LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
YOGUR NATURAL O DESNATADO **** FRUTA TROCEADA	BIZCOCHO CASERO SIN AZUCAR SANDWICH DE JAMÓN YORK **** PIEZA DE FRUTA	PAN CON QUESO FRESCO **** MACEDONIA DE FRUTAS	BIZCOCHO CASERO SIN AZUCAR SANDWICH DE PAVO **** PIEZA DE FRUTA	YOGUR NATURAL O DESNATADO **** FRUTA TROCEADA