

Menú de 3 a 8 años

MENÚ ELABORADO POR EL DEPARTAMENTO DE NUTRICIÓN DE



MES: Marzo 2026

CEIP LA ESTRELLA

Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes	Sábado	Domingo
2 Lentejas estofadas con verduras Salmon con salsa de tomate con ensalada de lechuga Fruta y pan (*) 1º Verdura 2º Carne con Patatas y Lácteos VE:2.512/601 GT:14 GS:2 HC:78 AZ:23 PROT:39 SAL:2	3 Macarrones integrales (eco.) con salsa napolitana (tomate, calabacín y albahaca) Tortilla francesa de queso con ensalada de lechuga Fruta y pan integral (*) 1º Verdura 2º Pescado con Patatas y Lácteos VE:2.504/599 GT:23 GS:5 HC:70 AZ:24 PROT:22 SAL:3	4 Menestra de verduras salteadas Magro de cerdo a la campesina (patata, cebolla, tomate, pimiento, zanahoria, calabacín y tomillo) Fruta y pan (*) 1º Arroz 2º Huevos con Verdura y Lácteos VE:2.547/609 GT:27 GS:2 HC:64 AZ:23 PROT:24 SAL:1	5 FESTIVO 1º Verdura 2º Pescado con Legumbres y Lácteos (*) 1º Patatas 2º Carne con Verdura y Fruta	6 FESTIVO 1º Pasta 2º Huevos con Verdura y Fruta (*) 1º Verdura 2º Carne con Arroz y Fruta	7 1º Verdura 2º Pescado con Pasta y Lácteos 1º Legumbres 2º Carne con Verdura y Fruta	8 1º Verdura 2º Carne con Patatas y Fruta 1º Arroz 2º Pescado con Verdura y Lácteos
9 Arroz con salsa de tomate Tortilla francesa con atún con ensalada de lechuga Fruta y pan (*) 1º Verdura 2º Pescado con Patatas y Lácteos VE:2.506/600 GT:21 GS:3 HC:80 AZ:21 PROT:20 SAL:3	10 Sopa minestrone Pollo al chilindrón (patata, tomate, pimiento rojo y pimiento verde) Fruta y pan integral (*) 1º Pasta 2º Carne con Verdura y Fruta VE:2.546/609 GT:16 GS:4 HC:75 AZ:22 PROT:39 SAL:2	11 Alubias estofadas con verduras Filete de abadejo en salsa (guisante, patata y tomate) con ensalada de lechuga Fruta y pan (*) 1º Verdura 2º Carne con Patatas y Lácteos VE:2.431/582 GT:22 GS:2 HC:64 AZ:19 PROT:29 SAL:2	12 Verdura tricolor (patata, zanahoria, judía verde) Pavo guisado con verduras (cebolla, zanahoria, patata y tomate) Yogur y pan integral (*) 1º Pasta 2º Carne con Verdura y Fruta VE:2.465/590 GT:21 GS:4 HC:69 AZ:24 PROT:29 SAL:2	13 Lentejas (eco.) a la castellana Revuelto de jamón york con ensalada de lechuga Fruta y pan (*) 1º Verdura 2º Carne con Pasta y Lácteos VE:2.517/602 GT:18 GS:4 HC:81 AZ:17 PROT:29 SAL:2	14 1º Patatas 2º Pescado con Verdura y Lácteos 1º Verdura 2º Carne con Arroz y Fruta	15 1º Verdura 2º Huevos con Pasta y Fruta 1º Arroz 2º Carne con Verdura y Lácteos
16 Judías verdes con refrito Magro de cerdo a la campesina (patata, cebolla, tomate, pimiento, zanahoria, calabacín y tomillo) Fruta y pan (*) 1º Pasta 2º Pescado con Verdura y Fruta VE:2.472/591 GT:27 GS:2 HC:60 AZ:22 PROT:23 SAL:1	17 Alubias estofadas con arroz integral Tortilla de calabacín con ensalada de lechuga Fruta y pan integral (*) 1º Verdura 2º Carne con Pasta y Lácteos VE:2.521/603 GT:18 GS:3 HC:81 AZ:19 PROT:25 SAL:1	18 Crema de zanahoria (eco.) Palometa a la griega con ensalada de lechuga Fruta y pan (*) 1º Arroz 2º Carne con Patatas y Fruta VE:2.490/596 GT:23 GS:4 HC:68 AZ:21 PROT:18 SAL:2	19 Sopa de cocido con pasta Cocido completo con ensalada de lechuga Yogur y pan integral (*) 1º Verdura 2º Pescado con Legumbres y Fruta VE:2.594/621 GT:20 GS:5 HC:77 AZ:20 PROT:29 SAL:2	20 Arroz (eco.) caldoso de verduras Filete de merluza en salsa marinera (tomate, cebolla, ajo y especias) Fruta y pan (*) 1º Verdura 2º Carne con Verdura y Fruta VE:2.483/594 GT:18 GS:2 HC:80 AZ:19 PROT:24 SAL:2	21 1º Patatas 2º Carne con Verdura y Lácteos 1º Verdura 2º Pescado con Patatas y Lácteos	22 1º Verdura 2º Huevos con Pasta y Lácteos 1º Legumbres 2º Huevos con Verdura y Lácteos
23 Lentejas (eco.) estofadas con verduras con arroz integral Tortilla de patatas con ensalada de lechuga Fruta y pan (*) 1º Verdura 2º Carne con Arroz y Fruta VE:2.517/602 GT:19 GS:3 HC:83 AZ:18 PROT:25 SAL:1	24 Menestra de verduras salteadas Pavo guisado con verduras (cebolla, zanahoria, patata y tomate) Fruta y pan integral (*) 1º Arroz 2º Carne con Verdura y Fruta VE:2.475/592 GT:21 GS:3 HC:71 AZ:25 PROT:27 SAL:2	25 Potaje de garbanzos Filete de abadejo al horno con verduritas (cebolla, zanahoria y pimiento) Fruta y pan (*) 1º Verdura 2º Carne con Verdura y Lácteos VE:2.473/592 GT:24 GS:1 HC:64 AZ:20 PROT:28 SAL:1	26 Espirales pomodoro (tomate, cebolla, especias) Revuelto de atún con ensalada de lechuga Yogur y pan integral (*) 1º Verdura 2º Pescado con Patatas y Fruta VE:2.524/604 GT:23 GS:5 HC:70 AZ:23 PROT:26 SAL:2	27 Crema de calabacín (eco.) Pechuga de pollo rebozada con ensalada de lechuga Fruta y pan (*) 1º Arroz 2º Pescado con Pasta y Lácteos VE:2.526/604 GT:23 GS:4 HC:78 AZ:18 PROT:18 SAL:2	28 1º Verdura 2º Pescado con Patatas y Lácteos 1º Pasta 2º Carne con Verdura y Fruta	29 1º Verdura 2º Carne con Patatas y Lácteos 1º Patatas 2º Pescado con Verdura y Lácteos
30 SEMANA SANTA 1º Legumbres 2º Carne con Verdura y Fruta (*) 1º Verdura 2º Pescado con Arroz y Lácteos	31 SEMANA SANTA 1º Pasta 2º Carne con Verdura y Fruta (*) 1º Verdura 2º Pescado con Legumbres y Fruta					
					TODOS LOS MENÚS IRÁN ACOMPAÑADOS DE AGUA	

(*) Recomendación cena (**) Recomendación comida // A partir de 18 meses

VISITA NUESTRA WEB: WWW.ELGUSTODECRECER.COMTEL.ES