

MENÚ COLEGIOS SIN PLV MARZO 2025

LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
3 CARNAVAL	4 CARNAVAL	5 CARNAVAL	6 Caldo gallego Carne de cerdo c/ verduras y arroz Yogur soja 6	7 Crema de zanahoria Pechuga de pollo c/ coditos 1-3 Fruta
10 Sopa de cocido 1-3 Palometa a la romana c/ menestra de verduras 1-3-4 Yogur soja 6	11 Crema de calabaza Pasta boloñesa de cerdo 1-3 Fruta	12 Alubias vegetales Tortilla c/ ensalada 3 Fruta	13 Sopa de estrellas 1-3 Merluza en salsa marinera 1-4 Fruta	14 Crema de verduras Lomo al horno c/ arroz Yogur soja 6
17 Sopa de piñones 1-3 Pescado al horno c/ patatas y judías 4 Fruta	18 Crema de zanahoria Raxo de pollo c/ macarrones y verduras 1-3 Yogur soja 6	19 Lentejas guisadas 1 Merluza a la romana c/ patatas 1-3-4 Fruta	20 Crema de brócoli Pavo c/ fideos 1-3 Fruta	21 Sopa de cocido 1-3 Pollo al horno c/ ensalada mixta Yogur soja 6
24 Crema de verduras Milanesa de lomo c/ arroz 1-3 Yogur soja 6	25 Garbanzos vegetales Palometa a la romana c/ patatas 1-3-4 Fruta	26 Menestra c/ huevo 3 Hamburguesa de pollo c/ espirales 1-3 Yogur soja 6	27 Sopa de piñones 1-3 Guiso de abadejo c/ patatas y verduras 4 Fruta	28 Crema de calabaza Pasta boloñesa de cerdo 1-3 Yogur soja 6
31 Guisantes c/ jamón Pechuga de pollo c/ arroz Fruta				



Leyenda: 1 gluten; 2 crustáceos; 3 huevo; 4 pescado; 5 cacahuetes; 6 soja; 7 lácteos; 8 frutos con cáscara; 9 apio; 10 mostaza; 11 sésamo; 12 molusco; 13 altramuces; 14 sulfitos