



# MENÚ ESCOLAR CURSO 2025-26

## SEMANA DEL 02 AL 6 DE MARZO

### LUNES

POTAJE DE LENTEJAS CON VERDURAS  
CABALLA CON GUARNICIÓN DE RODAJAS DE  
TOMATE NATURAL CON SAL  
FRUTA Y PAN

### MARTES

JUDIAS VERDES SALTEADAS  
ALBÓNDIGAS EN SALSA  
FRUTA Y PAN

### MIÉRCOLES

POTAJE DE GARBANZOS CON VERDURAS  
LUBINA AL HORNO CON ENSALADA  
FRUTA Y PAN

### JUEVES

ENSALADA COMPLETA  
POLLO EN SALSA  
  
FRUTA Y PAN

### VIERNES

PURE DE CALABAZA  
NUGGET DE POLLO CON ENSALADA  
LÁCTEOS Y PAN

**Sin gluten:** se emplea pasta y pan sin gluten, maicena o pan rallado s/g para rebozados

**Alergia al huevo:** Se emplea pasta sin huevo. Los rebozados no llevan huevo

**Menú sin lactosa:** pasta y pan sin lactosa Se concina con leche sin lactosa

**Menú sin carne:** esta se sustituirá por pescado u otro plato sin carne

**Alergia a pescado o marisco:** Se sustituirá por otro plato sin pescado o marisco

**Alergia a legumbres:** Se sustituirá por otro plato sin legumbres