

# Menú Cocina Central Marzo 2024

Sin Cerdo - - CEIP Inmaculada Concepcion (Albacete)

Lunes

Martes

Miércoles

Jueves

Viernes

**4** Guisantes Rehogados  
Merluza al Horno **2T-4-14T**  
Patatas Panadera. **12**

Pan y Agua **1**  
Fruta de Temporada

**5** Crema de Calabacín ECO. **12**  
Espirales a la Boloñesa **1-3T-6T-10T**  
Ensalada de Lechuga y Zanahoria **12**

Pan y Agua **1**  
Fruta de Temporada

**6** Arroz con Tomate  
Salmón en Salsa de Eneldo. **2T-4-14T**  
Champiñón Rehogado

Pan Integral y Agua **1**  
Fruta de Temporada

**7** Guiso de Verduras ECO con Patatas. **12**  
Escalope de Pollo  
Ensalada de Lechuga, Zanahoria y Tomate **12**  
Pan y Agua **1**  
Fruta de Temporada

**1** Macarrones con Tomate **1-3T-6T-10T**  
Tortilla de Patata con Cebolla. **3**  
Ensalada de Lechuga y Tomate **12**  
Pan y Agua **1**  
Fruta de Temporada

**Cena:** Pasta + Ave + Fruta

**11** Judías Blancas Estofadas con Verduras. **12**  
Caballa en Salsa. **4**

Ensalada de Lechuga y Tomate **12**  
Pan y Agua **1**  
Fruta de Temporada

**Cena:** Verdura + Pescado + Lácteo

**12** Crema de Verduras ECO. **12**  
Tortilla Francesa con Queso. **3T-3-7**

Patatas Dado **12**  
Pan y Agua **1**  
Fruta de Temporada

**Cena:** Verdura + Huevo + Fruta

**13** Macarrones con Tomate **1-3T-6T-10T**  
Bacaladitos al Horno **4**

Ensalada de Lechuga, Tomate y Maíz **12**  
Pan Integral y Agua **1**  
Fruta de Temporada

**Cena:** Verdura + Pescado + Fruta

**14** Sopa de Fideos **1-3T-6T-10T**  
Garbanzos con Carne de Pollo, Ternera, Patata y Zanahoria **12**

Pan y Agua **1**  
Fruta de Temporada

**Cena:** Arroz + Carne + Fruta

**15** Arroz Campesina.  
Tortilla de Patata con Cebolla. **3**

Ensalada de Lechuga y Zanahoria **12**  
Pan y Agua **1**  
Fruta de Temporada

**Cena:** Patata + Ave + Fruta

**18** Judías Blancas con Choco. **4T-12-14**  
Pollo Asado **12**

Ensalada de Lechuga y Tomate **12**  
Pan y Agua **1**  
Fruta de Temporada

**Cena:** Arroz + Pescado + Lácteo

**19** Brócoli Salteado  
Albóndigas de Ternera en Salsa **6-12**  
Guisantes Rehogados.  
Pan y Agua **1**  
Fruta de Temporada

**Cena:** Verdura + Huevo + Fruta

**20** Paella de Verduras.  
Caballa en Salsa. **4**  
Patatas Panadera. **12**  
Pan Integral y Agua **1**  
Fruta de Temporada

**Cena:** Verdura + Pescado + Lácteo

**21** Lentejas Estofadas con Verduras. **1T-12**  
Merluza a la Bilbaína **4-12-14T**  
Pimiento Asado en Guiso  
Pan y Agua **1**  
Fruta de Temporada

**Cena:** Verdura + Carne + Fruta

**22** Coditos al Gratén **1-3T-6T-7-10T**  
Tortilla Francesa con Atún. **3-4**  
Ensalada Tricolor **12**  
Pan y Agua **1**  
Fruta de Temporada y Postre Especial **1-3-6T-7-8T-12T**

**Cena:** Arroz + Pescado + Lácteo

**25**



**Cena:** Patata + Huevo + Fruta

**26**



**Cena:** Verdura + Ave + Lácteo

**27**



**Cena:** Arroz + Carne + Fruta

**28**



**Cena:** Verdura + Ave + Fruta

**29**



## ALÉRGENOS

- 1-Gluten
- 2-Crustaceo
- 3-Huevo
- 4-Pescado
- 5-Cacahuete
- 6-Soja
- 7-Leche y Derivados
- 8-Frutos Secos
- 9-Apio
- 10-Mostaza
- 11-Sesamo
- 12-Sulfitos
- 13-Altramuces
- 14-Moluscos

mediterránea

VALORACIÓN NUTRICIONAL: Energía: Kcal, Lípidos: g, Proteínas: g, Hidratos de Carbono: g  
FRUTA VARIADA Y DE TEMPORADA (Manzana, pera, naranja, mandarina y plátano)

R.D. 1169/2011 La información relativa a los alérgenos de nuestros platos, se encuentra en el Centro. Cualquier duda al respecto, nuestro personal le atenderá.

# Menú Cocina Central Marzo 2024

Sin Carne - - CEIP Inmaculada Concepcion (Albacete)

Lunes

Martes

Miércoles

Jueves

Viernes

**4** Guisantes Rehogados  
Merluza al Horno **2T-4-14T**  
Patatas Panadera. **12**

Pan y Agua **1**  
Fruta de Temporada

**5** Crema de Calabacín ECO. **12**  
Espirales con Tomate. **1-3T-6T-10T**  
Ensalada de Lechuga y Zanahoria **12**

Pan y Agua **1**  
Fruta de Temporada

**6** Arroz con Tomate  
Salmón en Salsa de Eneldo. **2T-4-14T**  
Champiñón Rehogado

Pan Integral y Agua **1**  
Fruta de Temporada

**7** Guiso de Verduras ECO con Patatas. **12**  
Bacaladitos al Horno **4**  
Ensalada de Lechuga, Zanahoria y Tomate **12**  
Pan y Agua **1**  
Fruta de Temporada

**1** Macarrones con Tomate **1-3T-6T-10T**  
Tortilla de Patata con Cebolla. **3**  
Ensalada de Lechuga y Tomate **12**  
Pan y Agua **1**  
Fruta de Temporada

**Cena:** Pasta + Verdura + Fruta

**11** Judías Blancas Estofadas con Verduras. **12**  
Caballa en Salsa. **4**  
Ensalada de Lechuga y Tomate **12**  
Pan y Agua **1**  
Fruta de Temporada

**Cena:** Verdura + Pescado + Lácteo

**12** Crema de Verduras ECO. **12**  
Tortilla Francesa con Queso. **3T-3-7**  
Patatas Dado **12**  
Pan y Agua **1**  
Fruta de Temporada

**Cena:** Verdura + Huevo + Fruta

**13** Macarrones con Tomate **1-3T-6T-10T**  
Bacaladitos al Horno **4**  
Ensalada de Lechuga, Tomate y Maíz **12**  
Pan Integral y Agua **1**  
Fruta de Temporada

**Cena:** Verdura + Legumbre + Fruta

**14** Sopa de Fideos **1-3T-6T-10T**  
Garbanzos Estofados con Verduras. **12**

Pan y Agua **1**  
Fruta de Temporada

**Cena:** Arroz + Verdura + Fruta

**15** Arroz Campesina.  
Tortilla de Patata con Cebolla. **3**  
Ensalada de Lechuga y Zanahoria **12**  
Pan y Agua **1**  
Fruta de Temporada

**Cena:** Pasta + Verdura + Fruta

**18** Judías Blancas con Choco. **4T-12-14**  
Arroz Pilaf  
Ensalada de Lechuga y Tomate **12**  
Pan y Agua **1**  
Fruta de Temporada

**Cena:** Arroz + Pescado + Lácteo

**19** Brócoli Salteado  
Tortilla Francesa. **3**  
Guisantes Rehogados.  
Pan y Agua **1**  
Fruta de Temporada

**Cena:** Verdura + Huevo + Fruta

**20** Paella de Verduras.  
Caballa en Salsa. **4**  
Patatas Panadera. **12**  
Pan Integral y Agua **1**  
Fruta de Temporada

**Cena:** Verdura + Pescado + Lácteo

**21** Lentejas Estofadas con Verduras. **1T-12**  
Merluza a la Bilbaína **4-12-14T**  
Pimiento Asado en Guiso  
Pan y Agua **1**  
Fruta de Temporada

**Cena:** Verdura + Legumbre + Fruta

**22** Coditos al Gratén **1-3T-6T-7-10T**  
Tortilla Francesa con Atún. **3-4**  
Ensalada Tricolor **12**  
Pan y Agua **1**  
Fruta de Temporada y Postre Especial **1-3-6T-7-8T-12T**

**Cena:** Patata + Pescado + Fruta

**25**



**FESTIVO**

**Cena:** Pasta + Verdura + Lácteo

**26**



**FESTIVO**

**Cena:** Verdura + Huevo + Fruta

**27**



**FESTIVO**

**Cena:** Arroz + Verdura + Fruta

**28**



**FESTIVO**

**Cena:** Verdura + Pescado + Fruta

**29**



**FESTIVO**

**ALÉRGENOS**  
1-Gluten  
2-Crustaceo  
3-Huevo  
4-Pescado  
5-Cacahuete  
6-Soja  
7-Leche y Derivados  
8-Frutos Secos  
9-Apio  
10-Mostaza  
11-Sesamo  
12-Sulfitos  
13-Altramuces  
14-Moluscos

mediterránea

VALORACIÓN NUTRICIONAL: Energía: Kcal, Lípidos: g, Proteínas: g, Hidratos de Carbono: g  
FRUTA VARIADA Y DE TEMPORADA (Manzana, pera, naranja, mandarina y plátano)

R.D. 1169/2011 La información relativa a los alérgenos de nuestros platos, se encuentra en el Centro. Cualquier duda al respecto, nuestro personal le atenderá.

# Menú Cocina Central Marzo 2024

Sin Frutos Secos - - CEIP Inmaculada Concepcion (Albacete)

Lunes

Martes

Miércoles

Jueves

Viernes

**4** Guisantes Rehogados  
Merluza al Horno **2T-4-14T**  
Patatas Panadera. **12**

Pan y Agua **1**  
Fruta de Temporada

**5** Crema de Calabacín ECO. **12**  
Espirales a la Boloñesa **1-3T-6T-10T**  
Ensalada de Lechuga y Zanahoria **12**

Pan y Agua **1**  
Fruta de Temporada

**6** Arroz con Tomate  
Salmón en Salsa de Eneldo. **2T-4-14T**  
Champiñón Rehogado

Pan Integral y Agua **1**  
Fruta de Temporada

**7** Guiso de Verduras ECO con Patatas. **12**  
Escalope de Pollo  
Ensalada de Lechuga, Zanahoria y Tomate **12**  
Pan y Agua **1**  
Fruta de Temporada

**1** Macarrones a la Mallorquina **1-3T-6T-6-7T-10T-12**  
Tortilla de Patata con Cebolla. **3**  
Ensalada de Lechuga y Tomate **12**  
Pan y Agua **1**  
Fruta de Temporada

**Cena:** Pasta + Ave + Fruta

**11** Judías Blancas Estofadas con Verduras. **12**  
Caballa en Salsa. **4**  
Ensalada de Lechuga y Tomate **12**  
Pan y Agua **1**  
Fruta de Temporada

**Cena:** Verdura + Pescado + Lácteo

**12** Crema de Verduras ECO. **12**  
Cinta de Lomo Adobado al Horno  
Patatas Dado **12**  
Pan y Agua **1**  
Fruta de Temporada

**Cena:** Verdura + Huevo + Fruta

**13** Macarrones con Tomate **1-3T-6T-10T**  
Bacaladitos al Horno **4**  
Ensalada de Lechuga, Tomate y Maíz **12**  
Pan Integral y Agua **1**  
Fruta de Temporada

**Cena:** Verdura + Pescado + Fruta

**14** Sopa de Cocido **1-3T-6T-10T**  
Cocido Completo con Verduras

Pan y Agua **1**  
Fruta de Temporada

**Cena:** Arroz + Carne + Fruta

**15** Arroz Campesina.  
Tortilla de Patata con Cebolla. **3**  
Ensalada de Lechuga y Zanahoria **12**  
Pan y Agua **1**  
Fruta de Temporada

**Cena:** Patata + Ave + Fruta

**18** Judías Blancas con Choco. **4T-12-14**  
Pollo Asado **12**  
Ensalada de Lechuga y Tomate **12**  
Pan y Agua **1**  
Fruta de Temporada

**Cena:** Arroz + Pescado + Lácteo

**19** Brócoli Salteado  
Albóndigas de Ternera en Salsa **6-12**  
Guisantes Rehogados.  
Pan y Agua **1**  
Fruta de Temporada

**Cena:** Verdura + Huevo + Fruta

**20** Paella de Verduras.  
Lacón a la Gallega  
Patatas Panadera. **12**  
Pan Integral y Agua **1**  
Fruta de Temporada

**Cena:** Verdura + Pescado + Lácteo

**21** Lentejas Estofadas con Verduras. **1T-12**  
Merluza a la Bilbaína **4-12-14T**  
Pimiento Asado en Guiso  
Pan y Agua **1**  
Fruta de Temporada

**Cena:** Verdura + Carne + Fruta

**22** Coditos al Gratén **1-3T-6T-7-10T**  
Tortilla Francesa con Atún. **3-4**  
Ensalada Tricolor **12**  
Pan y Agua **1**  
Fruta de Temporada y Postre Especial **1-3-6T-7-8T-12T**

**Cena:** Arroz + Pescado + Lácteo

**25**



**Cena:** Patata + Huevo + Fruta

**26**



**Cena:** Verdura + Pescado + Lácteo

**27**



**Cena:** Arroz + Carne + Fruta

**28**



**Cena:** Verdura + Ave + Fruta

**29**



## ALÉRGENOS

- 1-Gluten
- 2-Crustaceo
- 3-Huevo
- 4-Pescado
- 5-Cacahuete
- 6-Soja
- 7-Leche y Derivados
- 8-Frutos Secos
- 9-Apio
- 10-Mostaza
- 11-Sesamo
- 12-Sulfitos
- 13-Altramuces
- 14-Moluscos

mediterránea

VALORACIÓN NUTRICIONAL: Energía: Kcal, Lípidos: g, Proteínas: g, Hidratos de Carbono: g  
FRUTA VARIADA Y DE TEMPORADA (Manzana, pera, naranja, mandarina y plátano)

R.D. 1169/2011 La información relativa a los alérgenos de nuestros platos, se encuentra en el Centro. Cualquier duda al respecto, nuestro personal le atenderá.

# Menú Cocina Central Marzo 2024

Sin Gluten - - CEIP Inmaculada Concepcion (Albacete)

Lunes

Martes

Miércoles

Jueves

Viernes

**4** Guisantes Rehogados  
Merluza al Horno **2T-4-14T**  
Patatas Panadera. **12**  
  
Pan Sin Gluten y Agua **6-13T**  
Fruta de Temporada

**5** Crema de Calabacín ECO. **12**  
Pasta Sin Gluten Boloñesa **6T**  
Ensalada de Lechuga y Zanahoria **12**  
  
Pan Sin Gluten y Agua **6-13T**  
Fruta de Temporada

**6** Arroz con Tomate  
Salmón en Salsa de Eneldo. **2T-4-14T**  
Champiñón Rehogado  
  
Pan Sin Gluten y Agua **6-13T**  
Fruta de Temporada

**7** Guiso de Verduras ECO con Patatas. **12**  
Escalope de Pollo  
Ensalada de Lechuga, Zanahoria y Tomate **12**  
Pan Sin Gluten y Agua **6-13T**  
Fruta de Temporada

**1** Pasta s/gluten ni huevo a la Mallorquina **6T-7**  
Tortilla de Patata con Cebolla. **3**  
Ensalada de Lechuga y Tomate **12**  
Pan Sin Gluten y Agua **6-13T**  
Fruta de Temporada

**Cena:** Pasta + Ave + Fruta  
**11** Judías Blancas Estofadas con Verduras. **12**  
Caballa en Salsa. **4**  
Ensalada de Lechuga y Tomate **12**  
Pan Sin Gluten y Agua **6-13T**  
Fruta de Temporada

**Cena:** Verdura + Pescado + Lácteo  
**12** Crema de Verduras ECO. **12**  
Cinta de Lomo Adobado al Horno  
Patatas Dado **12**  
Pan Sin Gluten y Agua **6-13T**  
Fruta de Temporada

**Cena:** Verdura + Huevo + Fruta  
**13** Pasta Sin Gluten con Tomate **6T**  
Bacaladitos al Horno **4**  
Ensalada de Lechuga, Tomate y Maíz **12**  
Pan Sin Gluten y Agua **6-13T**  
Fruta de Temporada

**Cena:** Verdura + Pescado + Fruta  
**14** Sopa de Cocido (Pasta Sin Gluten) **6T-12**  
Cocido Completo con Verduras  
  
Pan Sin Gluten y Agua **6-13T**  
Fruta de Temporada

**Cena:** Arroz + Carne + Fruta  
**15** Arroz Campesina.  
Tortilla de Patata con Cebolla. **3**  
Ensalada de Lechuga y Zanahoria **12**  
Pan Sin Gluten y Agua **6-13T**  
Fruta de Temporada

**Cena:** Patata + Ave + Fruta  
**18** Judías Blancas con Choco. **4T-12-14**  
Pollo Asado **12**  
Ensalada de Lechuga y Tomate **12**  
Pan Sin Gluten y Agua **6-13T**  
Fruta de Temporada

**Cena:** Arroz + Pescado + Lácteo  
**19** Brócoli Salteado  
Albóndigas de Ternera en Salsa **6-12**  
Guisantes Rehogados.  
Pan Sin Gluten y Agua **6-13T**  
Fruta de Temporada

**Cena:** Verdura + Huevo + Fruta  
**20** Paella de Verduras.  
Lacón a la Gallega  
Patatas Panadera. **12**  
Pan Sin Gluten y Agua **6-13T**  
Fruta de Temporada

**Cena:** Verdura + Pescado + Lácteo  
**21** Crema de Calabacín ECO. **12**  
Merluza a la Bilbaína **4-12-14T**  
Pimiento Asado en Guiso  
Pan Sin Gluten y Agua **6-13T**  
Fruta de Temporada

**Cena:** Verdura + Carne + Fruta  
**22** Pasta Sin Gluten al Gratén **6T-7**  
Tortilla Francesa con Atún. **3-4**  
Ensalada Tricolor **12**  
Pan Sin Gluten y Agua **6-13T**  
Fruta de Temporada y Postre Especial **1-3-6T-7-8T-12T**

**Cena:** Arroz + Pescado + Lácteo  
**25**



**Cena:** Patata + Huevo + Fruta  
**26**



**Cena:** Verdura + Pescado + Lácteo  
**27**



**Cena:** Arroz + Carne + Fruta  
**28**



**Cena:** Verdura + Ave + Fruta  
**29**



- ALÉRGENOS**  
1-Gluten  
2-Crustaceo  
3-Huevo  
4-Pescado  
5-Cacahuete  
6-Soja  
7-Leche y Derivados  
8-Frutos Secos  
9-Apio  
10-Mostaza  
11-Sesamo  
12-Sulfitos  
13-Altramucos  
14-Moluscos

mediterránea

VALORACIÓN NUTRICIONAL: Energía: Kcal, Lípidos: g, Proteínas: g, Hidratos de Carbono: g  
FRUTA VARIADA Y DE TEMPORADA (Manzana, pera, naranja, mandarina y plátano)

R.D. 1169/2011 La información relativa a los alérgenos de nuestros platos, se encuentra en el Centro. Cualquier duda al respecto, nuestro personal le atenderá.

# Menú Cocina Central Marzo 2024

Sin Lentejas, Garbanzos, Pescado ni Marisco - - CEIP Inmaculada

Lunes

Martes

Miércoles

Jueves

Viernes

**4** Guisantes Rehogados  
Tortilla Francesa. **3**  
Patatas Panadera. **12**  
  
Pan y Agua **1**  
Fruta de Temporada

**5** Crema de Calabacín ECO. **12**  
Espirales a la Boloñesa **1-3T-6T-10T**  
Ensalada de Lechuga y Zanahoria **12**  
  
Pan y Agua **1**  
Fruta de Temporada

**6** Arroz con Tomate  
Cinta de Lomo Adobado al Horno  
Champiñón Rehogado  
  
Pan Integral y Agua **1**  
Fruta de Temporada

**7** Guiso de Verduras ECO con Patatas. **12**  
Filete de Pollo al Horno  
Ensalada de Lechuga, Zanahoria y Tomate **12**  
Pan y Agua **1**  
Fruta de Temporada

**1** Macarrones a la Mallorquina **1-3T-6T-6-7T-10T-12**  
Tortilla de Patata con Cebolla. **3**  
Ensalada de Lechuga y Tomate **12**  
Pan y Agua **1**  
Fruta de Temporada

**Cena:** Pasta + Ave + Fruta  
**11** Judías Blancas Estofadas con Verduras. **12**  
Tortilla Francesa. **3**  
  
Ensalada de Lechuga y Tomate **12**  
Pan y Agua **1**  
Fruta de Temporada

**Cena:** Verdura + Legumbre + Lácteo  
**12** Crema de Verduras ECO. **12**  
Cinta de Lomo Adobado al Horno  
  
Patatas Dado **12**  
Pan y Agua **1**  
Fruta de Temporada

**Cena:** Verdura + Huevo + Fruta  
**13** Macarrones con Tomate **1-3T-6T-10T**  
Filete de Pollo al Horno  
  
Ensalada de Lechuga, Tomate y Maíz **12**  
Pan Integral y Agua **1**  
Fruta de Temporada

**Cena:** Pasta + Verdura + Fruta  
**14** Sopa de Fideos **1-3T-6T-10T**  
Carne Magra del Cocido (Pollo y Ternera) con Verdura y Patata **12**  
  
Pan y Agua **1**  
Fruta de Temporada

**Cena:** Arroz + Carne + Fruta  
**15** Arroz Campesina.  
Tortilla de Patata con Cebolla. **3**  
  
Ensalada de Lechuga y Zanahoria **12**  
Pan y Agua **1**  
Fruta de Temporada

**Cena:** Patata + Ave + Fruta  
**18** Judías Blancas Estofadas con Verduras. **12**  
Pollo Asado **12**  
Ensalada de Lechuga y Tomate **12**  
Pan y Agua **1**  
Fruta de Temporada

**Cena:** Arroz + Verdura + Lácteo  
**19** Brócoli Salteado  
Albóndigas de Ternera en Salsa **6-12**  
Guisantes Rehogados.  
Pan y Agua **1**  
Fruta de Temporada

**Cena:** Verdura + Huevo + Fruta  
**20** Paella de Verduras.  
Lacón a la Gallega  
Patatas Panadera. **12**  
Pan Integral y Agua **1**  
Fruta de Temporada

**Cena:** Verdura + Ave + Lácteo  
**21** Crema de Zanahoria ECO. **12**  
Filete de Pollo al Horno  
Pimientos Asados  
Pan y Agua **1**  
Fruta de Temporada

**Cena:** Verdura + Carne + Fruta  
**22** Codos al Gratén **1-3T-6T-7-10T**  
Tortilla Francesa. **3**  
Ensalada Tricolor **12**  
Pan y Agua **1**  
Fruta de Temporada y Postre Especial **1-3-6T-7-8T-12T**

**Cena:** Arroz + Verdura + Lácteo  
**25**



**Cena:** Patata + Huevo + Fruta  
**26**



**Cena:** Verdura + Ave + Lácteo  
**27**



**Cena:** Arroz + Carne + Fruta  
**28**



**Cena:** Verdura + Ave + Fruta  
**29**



**ALÉRGENOS**  
1-Gluten  
2-Crustaceo  
3-Huevo  
4-Pescado  
5-Cacahuete  
6-Soja  
7-Leche y Derivados  
8-Frutos Secos  
9-Apio  
10-Mostaza  
11-Sesamo  
12-Sulfitos  
13-Altramuces  
14-Moluscos

mediterránea

VALORACIÓN NUTRICIONAL: Energía: Kcal, Lípidos: g, Proteínas: g, Hidratos de Carbono: g  
FRUTA VARIADA Y DE TEMPORADA (Manzana, pera, naranja, mandarina y plátano)

R.D. 1169/2011 La información relativa a los alérgenos de nuestros platos, se encuentra en el Centro. Cualquier duda al respecto, nuestro personal le atenderá.