

Menú Guadalajara Marzo 2026

Sin Cerdo - - CEIP Parque de la Muñeca

Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
2 Lentejas Estofadas con Verduras Salchichas de Pavo al Horno Ensalada de Lechuga y Tomate Pan y Agua Fruta de Temporada Cena: Patata + Pescado + Fruta	3 Macarrones al Ajillo Salmón en Salsa de Eneldo Ensalada de Lechuga y Zanahoria Pan Integral y Agua Fruta de Temporada Cena: Verdura + Huevo + Lácteo	4 Crema de Zanahoria ECO Filete de Pollo al Horno Champiñón Rehogado Pan y Agua Fruta de Temporada Cena: Pasta + Pescado + Lácteo	5 Arroz con Tomate Merluza a la Riojana Pimientos Asados Pan y Agua Fruta de Temporada Cena: Verdura + Carne + Fruta	6 Garbanzos Estofados con Verduras Tortilla Francesa Tomate Aliñado con AOVE Pan y Agua Yogur Cena: Arroz + Ave + Fruta
9 Brócoli Rehogado con Ajitos Espirales con Atún Ensalada de Lechuga y Maíz Pan y Agua Fruta de Temporada Cena: Patata + Carne + Fruta	10 Sopa de Fideos Cocido Sin Cerdo Pan Integral y Agua Fruta de Temporada Cena: Verdura + Pescado + Lácteo	11 Menestra de Verduras Pollo Asado Patatas Panadera Pan y Agua Fruta de Temporada Cena: Arroz + Huevo + Fruta	12 Judías Blancas Estofadas con Verduras Tortilla de Patata con Cebolla. Ensalada de Lechuga y Tomate Pan y Agua Fruta de Temporada Cena: Pasta + Pescado + Lácteo	13 Arroz con Tomate Merluza al Horno Ensalada de Lechuga y Zanahoria Pan y Agua Yogur Cena: Verdura + Ave + Fruta
16 Lentejas Castellanas Abadejo a la Bilbaina Ensalada de Lechuga y Zanahoria Pan y Agua Fruta de Temporada Cena: Arroz + Carne + Fruta	17 Judías Verdes con Tomate Filete de Pollo al Horno Patatas Panadera Pan Integral y Agua Fruta de Temporada Cena: Verdura + Pescado + Lácteo	18 Coditos con salsa al Pepe Albóndigas de Pollo en Salsa Ensalada de Lechuga y Maíz Pan y Agua Fruta de Temporada Cena: Verdura + Huevo + Fruta	19 Crema de Calabacín ECO Palometa con Tomate Arroz Pilaf Pan y Agua Fruta de Temporada Cena: Patata + Ave + Lácteo	20 Arroz Campesina Tortilla Francesa Ensalada de Lechuga y Zanahoria Pan y Agua Yogur Cena: Verdura + Pescado + Fruta
23 Arroz a Banda Pollo al Ajillo Ensalada de Lechuga y Tomate Pan y Agua Fruta de Temporada Cena: Verdura + Pescado + Fruta	24 Sopa de Fideos Cocido Sin Cerdo Pan Integral y Agua Fruta de Temporada Cena: Verdura + Huevo + Lácteo	25 Macarrones con Tomate Merluza a la Gallega Patatas Panadera Pan y Agua Fruta de Temporada Cena: Verdura + Carne + Fruta	26 Coliflor Gratinada Lentejas Con Arroz Ensalada de Lechuga y Zanahoria Pan y Agua Fruta de Temporada Cena: Pasta + Pescado + Lácteo	27 Papas con Choco Tortilla Francesa con Atún Tomate Aliñado con AOVE Pan y Agua Yogur Cena: Verdura + Ave + Fruta

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 Guadalajara Marzo 2026

Sin Gluten - - CEIP Parque de la Muñeca

Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
2 Estofado de Patatas con Verduras Salchichas de Pavo al Horno Ensalada de Lechuga y Tomate Pan Sin Gluten y Agua Fruta de Temporada Cena: Verdura + Pescado + Fruta	3 Pasta Sin Gluten al Ajillo Salmón en Salsa de Eneldo Ensalada de Lechuga y Zanahoria Pan Sin Gluten y Agua Fruta de Temporada Cena: Verdura + Huevo + Lácteo	4 Crema de Zanahoria ECO Lomo al Pepe Champiñón Rehogado Pan Sin Gluten y Agua Fruta de Temporada Cena: Pasta + Pescado + Lácteo	5 Arroz con Tomate Merluza a la Riojana Pimientos Asados Pan Sin Gluten y Agua Fruta de Temporada Cena: Verdura + Carne + Fruta	6 Garbanzos Estofados con Verduras Tortilla Francesa Tomate Aliñado con AOVE Pan Sin Gluten y Agua Yogur Cena: Arroz + Ave + Fruta
9 Brócoli Rehogado con Ajitos Pasta Sin Gluten ni Soja con Atún Ensalada de Lechuga y Maíz Pan Sin Gluten y Agua Fruta de Temporada Cena: Patata + Carne + Fruta	10 Sopa de Cocido (Pasta Sin Gluten) Cocido Completo Pan Sin Gluten y Agua Fruta de Temporada Cena: Verdura + Pescado + Lácteo	11 Menestra de Verduras a la Riojana Pollo Asado Patatas Panadera Pan Sin Gluten y Agua Fruta de Temporada Cena: Arroz + Huevo + Fruta	12 Judías Blancas Estofadas con Verduras Tortilla de Patata con Cebolla. Ensalada de Lechuga y Tomate Pan Sin Gluten y Agua Fruta de Temporada Cena: Pasta + Pescado + Lácteo	13 Arroz con Tomate Merluza al Horno Ensalada de Lechuga y Zanahoria Pan Sin Gluten y Agua Yogur Cena: Verdura + Ave + Fruta
16 Estofado de Patatas con Verduras Abadejo a la Bilbaina Ensalada de Lechuga y Zanahoria Pan Sin Gluten y Agua Fruta de Temporada Cena: Arroz + Carne + Fruta	17 Judías Verdes con Tomate Lacón a la Gallega Patatas Panadera Pan Sin Gluten y Agua Fruta de Temporada Cena: Verdura + Pescado + Lácteo	18 Pasta s/glut ni huevo con salsa al Pepe Albóndigas de Pollo en Salsa Ensalada de Lechuga y Maíz Pan Sin Gluten y Agua Fruta de Temporada Cena: Verdura + Huevo + Fruta	19 Crema de Calabacín ECO Palometa con Tomate Arroz Pilaf Pan Sin Gluten y Agua Fruta de Temporada Cena: Patata + Ave + Lácteo	20 Arroz Campesina Tortilla Francesa Ensalada de Lechuga y Zanahoria Pan Sin Gluten y Agua Yogur Cena: Verdura + Pescado + Fruta
23 Arroz a Banda Pollo al Ajillo Ensalada de Lechuga y Tomate Pan Sin Gluten y Agua Fruta de Temporada Cena: Verdura + Pescado + Fruta	24 Sopa de Cocido (Pasta Sin Gluten) Cocido Completo Pan Sin Gluten y Agua Fruta de Temporada Cena: Verdura + Huevo + Lácteo	25 Pasta Sin Gluten con Tomate Merluza a la Gallega Patatas Panadera Pan Sin Gluten y Agua Fruta de Temporada Cena: Verdura + Carne + Fruta	26 Coliflor Gratinada Filete de Pollo al Horno Ensalada de Lechuga y Zanahoria Pan Sin Gluten y Agua Fruta de Temporada Cena: Pasta + Pescado + Lácteo	27 Papas con Choco Tortilla Francesa con Atún Tomate Aliñado con AOVE Pan Sin Gluten y Agua Yogur Cena: Verdura + Ave + Fruta

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 Guadalajara Marzo 2026

Sin Huevo - - CEIP Parque de la Muñeca

Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
2 Lentejas Estofadas con Verduras Salchichas de Pavo al Horno Ensalada de Lechuga y Tomate Pan y Agua Fruta de Temporada Cena: Patata + Pescado + Fruta	3 Pasta Sin Huevo al Ajillo Salmón en Salsa de Eneldo Ensalada de Lechuga y Zanahoria Pan Integral y Agua Fruta de Temporada Cena: Verdura + Carne + Lácteo	4 Crema de Zanahoria ECO Lomo al Pepe Champiñón Rehogado Pan y Agua Fruta de Temporada Cena: Pasta + Pescado + Lácteo	5 Arroz con Tomate Merluza a la Riojana Pimientos Asados Pan y Agua Fruta de Temporada Cena: Verdura + Carne + Fruta	6 Garbanzos Estofados con Verduras Filete de Pollo al Horno Tomate Aliñado con AOVE Pan y Agua Yogur Cena: Arroz + Verdura + Fruta
9 Brócoli Rehogado con Ajitos Pasta Sin Huevo con Atún Ensalada de Lechuga y Maíz Pan y Agua Fruta de Temporada Cena: Patata + Carne + Fruta	10 Sopa de Cocido (Pasta Sin Huevo) Cocido Completo Pan Integral y Agua Fruta de Temporada Cena: Verdura + Pescado + Lácteo	11 Menestra de Verduras a la Riojana Pollo Asado Patatas Panadera Pan y Agua Fruta de Temporada Cena: Arroz + Verdura + Fruta	12 Judías Blancas Estofadas con Verduras Cinta de Lomo Fresca al Horno Ensalada de Lechuga y Tomate Pan y Agua Fruta de Temporada Cena: Pasta + Pescado + Lácteo	13 Arroz con Tomate Merluza al Horno Ensalada de Lechuga y Zanahoria Pan y Agua Yogur Cena: Verdura + Ave + Fruta
16 Lentejas Castellanas Abadejo a la Bilbaina Ensalada de Lechuga y Zanahoria Pan y Agua Fruta de Temporada Cena: Arroz + Carne + Fruta	17 Judías Verdes con Tomate Lacón a la Gallega Patatas Panadera Pan Integral y Agua Fruta de Temporada Cena: Verdura + Pescado + Lácteo	18 Pasta s/glut ni huevo con salsa al Pepe Albóndigas de Pollo en Salsa Ensalada de Lechuga y Maíz Pan y Agua Fruta de Temporada Cena: Verdura + Legumbre + Fruta	19 Crema de Calabacín ECO Palometa con Tomate Arroz Pilaf Pan y Agua Fruta de Temporada Cena: Patata + Ave + Lácteo	20 Arroz Campesina Cinta de Lomo Fresca al Horno Ensalada de Lechuga y Zanahoria Pan y Agua Yogur Cena: Verdura + Pescado + Fruta
23 Arroz a Banda Pollo al Ajillo Ensalada de Lechuga y Tomate Pan y Agua Fruta de Temporada Cena: Verdura + Pescado + Fruta	24 Sopa de Cocido (Pasta Sin Huevo) Cocido Completo Pan Integral y Agua Fruta de Temporada Cena: Verdura + Ave + Lácteo	25 Pasta Sin Huevo con Tomate Merluza a la Gallega Patatas Panadera Pan y Agua Fruta de Temporada Cena: Verdura + Carne + Fruta	26 Coliflor Gratinada Lentejas Con Arroz Ensalada de Lechuga y Zanahoria Pan y Agua Fruta de Temporada Cena: Pasta + Pescado + Lácteo	27 Papas con Choco Caballa en Aceite Tomate Aliñado con AOVE Pan y Agua Yogur Cena: Verdura + Ave + Fruta

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 Guadalajara Marzo 2026

Sin Lactosa - - CEIP Parque de la Muñeca

Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
2 Lentejas Estofadas con Verduras Salchichas de Pavo al Horno Ensalada de Lechuga y Tomate Pan y Agua Fruta de Temporada Cena: Patata + Pescado + Fruta	3 Macarrones al Ajillo Salmón en Salsa de Eneldo Ensalada de Lechuga y Zanahoria Pan Integral y Agua Fruta de Temporada Cena: Verdura + Huevo + Lácteo	4 Crema de Zanahoria ECO Cinta de Lomo Fresca al Horno Champiñón Rehogado Pan y Agua Fruta de Temporada Cena: Pasta + Pescado + Lácteo	5 Arroz con Tomate Merluza a la Riojana Pimientos Asados Pan y Agua Fruta de Temporada Cena: Verdura + Carne + Fruta	6 Garbanzos Estofados con Verduras Tortilla Francesa Tomate Aliñado con AOVE Pan y Agua Yogur de Soja Cena: Arroz + Ave + Fruta
9 Brócoli Rehogado con Ajitos Espirales con Atún Ensalada de Lechuga y Maíz Pan y Agua Fruta de Temporada Cena: Patata + Carne + Fruta	10 Sopa de Cocido Cocido Completo Pan Integral y Agua Fruta de Temporada Cena: Verdura + Pescado + Lácteo	11 Menestra de Verduras a la Riojana Pollo Asado Patatas Panadera Pan y Agua Fruta de Temporada Cena: Arroz + Huevo + Fruta	12 Judías Blancas Estofadas con Verduras Tortilla de Patata con Cebolla. Ensalada de Lechuga y Tomate Pan y Agua Fruta de Temporada Cena: Pasta + Pescado + Lácteo	13 Arroz con Tomate Merluza al Horno Ensalada de Lechuga y Zanahoria Pan y Agua Yogur de Soja Cena: Verdura + Ave + Fruta
16 Lentejas Castellanas Abadejo a la Bilbaina Ensalada de Lechuga y Zanahoria Pan y Agua Fruta de Temporada Cena: Arroz + Carne + Fruta	17 Judías Verdes con Tomate Lacón a la Gallega Patatas Panadera Pan Integral y Agua Fruta de Temporada Cena: Verdura + Pescado + Lácteo	18 Pasta al Ajillo Albóndigas de Pollo en Salsa Ensalada de Lechuga y Maíz Pan y Agua Fruta de Temporada Cena: Verdura + Huevo + Fruta	19 Crema de Calabacín ECO Palometa con Tomate Arroz Pilaf Pan y Agua Fruta de Temporada Cena: Patata + Ave + Lácteo	20 Arroz Campesina Tortilla Francesa Ensalada de Lechuga y Zanahoria Pan y Agua Yogur de Soja Cena: Verdura + Pescado + Fruta
23 Arroz a Banda Pollo al Ajillo Ensalada de Lechuga y Tomate Pan y Agua Fruta de Temporada Cena: Verdura + Pescado + Fruta	24 Sopa de Cocido Cocido Completo Pan Integral y Agua Fruta de Temporada Cena: Verdura + Huevo + Lácteo	25 Macarrones con Tomate Merluza a la Gallega Patatas Panadera Pan y Agua Fruta de Temporada Cena: Verdura + Carne + Fruta	26 Coliflor en ajada Lentejas Con Arroz Ensalada de Lechuga y Zanahoria Pan y Agua Fruta de Temporada Cena: Pasta + Pescado + Lácteo	27 Papas con Choco Tortilla Francesa con Atún Tomate Aliñado con AOVE Pan y Agua Yogur de Soja Cena: Verdura + Ave + Fruta

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 Guadalajara Marzo 2026

Sin Judías - - CEIP Parque de la Muñeca

Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
2 Lentejas Estofadas con Verduras Croquetas de Jamón Ensalada de Lechuga y Tomate Pan y Agua Fruta de Temporada Cena: Patata + Pescado + Fruta	3 Macarrones al Ajillo Salmón en Salsa de Eneldo Ensalada de Lechuga y Zanahoria Pan Integral y Agua Fruta de Temporada Cena: Verdura + Huevo + Lácteo	4 Crema de Zanahoria ECO Lomo al Pepe Champiñón Rehogado Pan y Agua Fruta de Temporada Cena: Pasta + Pescado + Lácteo	5 Arroz con Tomate Merluza a la Riojana Pimientos Asados Pan y Agua Fruta de Temporada Cena: Verdura + Carne + Fruta	6 Garbanzos Estofados con Verduras Tortilla Francesa Tomate Aliñado con AOVE Pan y Agua Yogur Cena: Arroz + Ave + Fruta
9 Brócoli Rehogado con Ajitos Espirales con Atún Ensalada de Lechuga y Maíz Pan y Agua Fruta de Temporada Cena: Patata + Carne + Fruta	10 Sopa de Cocido Cocido Completo Pan Integral y Agua Fruta de Temporada Cena: Verdura + Pescado + Lácteo	11 Crema de Verduras ECO Pollo Asado Patatas Panadera Pan y Agua Fruta de Temporada Cena: Arroz + Huevo + Fruta	12 Coliflor en ajada Tortilla de Patata con Cebolla. Ensalada de Lechuga y Tomate Pan y Agua Fruta de Temporada Cena: Pasta + Pescado + Lácteo	13 Arroz con Tomate Merluza al Horno Ensalada de Lechuga y Zanahoria Pan y Agua Yogur Cena: Verdura + Ave + Fruta
16 Lentejas Castellanas Abadejo a la Bilbaina Ensalada de Lechuga y Zanahoria Pan y Agua Fruta de Temporada Cena: Arroz + Carne + Fruta	17 Crema de Verduras ECO Lacón a la Gallega Patatas Panadera Pan Integral y Agua Fruta de Temporada Cena: Verdura + Pescado + Lácteo	18 Coditos con salsa al Pepe Albóndigas de Pollo en Salsa Ensalada de Lechuga y Maíz Pan y Agua Fruta de Temporada Cena: Verdura + Huevo + Fruta	19 Crema de Calabacín ECO Palometa con Tomate Arroz Pilaf Pan y Agua Fruta de Temporada Cena: Patata + Ave + Lácteo	20 Arroz Campesina Tortilla Francesa Ensalada de Lechuga y Zanahoria Pan y Agua Yogur Cena: Verdura + Pescado + Fruta
23 Arroz a Banda Pollo al Ajillo Ensalada de Lechuga y Tomate Pan y Agua Fruta de Temporada Cena: Verdura + Pescado + Fruta	24 Sopa de Cocido Cocido Completo Pan Integral y Agua Fruta de Temporada Cena: Verdura + Huevo + Lácteo	25 Macarrones con Tomate Merluza a la Gallega Patatas Panadera Pan y Agua Fruta de Temporada Cena: Verdura + Carne + Fruta	26 Coliflor Gratinada Lentejas Con Arroz Ensalada de Lechuga y Zanahoria Pan y Agua Fruta de Temporada Cena: Pasta + Pescado + Lácteo	27 Papas con Choco Tortilla Francesa con Atún Tomate Aliñado con AOVE Pan y Agua Yogur Cena: Verdura + Ave + Fruta

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 Guadalajara Marzo 2026

Sin Gluten, Leche ni derivados, Temera ni Legumbre - - CEIP Parque de la

Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
2 Estofado de Patatas con Verduras Tortilla Francesa Ensalada de Lechuga y Tomate Fruta de Temporada Cena: Verdura + Pescado + Fruta	3 Sopa de Arroz Salmón en Salsa de Eneldo Ensalada de Lechuga y Zanahoria Fruta de Temporada Cena: Verdura + Huevo + Lácteo	4 Crema de Zanahoria ECO Cinta de Lomo Fresca al Horno Champiñón Rehogado Fruta de Temporada Cena: Pasta + Pescado + Lácteo	5 Arroz con Tomate Merluza a la Riojana Pimientos Asados Fruta de Temporada Cena: Verdura + Carne + Fruta	6 Crema de Verduras ECO Tortilla Francesa Tomate Aliñado con AOVE Fruta de Temporada Cena: Arroz + Ave + Fruta
9 Brócoli Rehogado con Ajitos Cinta de Lomo Fresca al Horno Ensalada de Lechuga y Maíz Fruta de Temporada Cena: Patata + Carne + Fruta	10 Sopa Minestrone : Zanahoria, Patata, Cebolla Puerro y Pimiento Carne Magra del Cocido (Pollo) con Verdura y Patata Fruta de Temporada Cena: Verdura + Pescado + Lácteo	11 Crema de Verduras ECO Pollo Asado Patatas Panadera Fruta de Temporada Cena: Arroz + Huevo + Fruta	12 Coliflor en ajada Tortilla de Patata con Cebolla. Ensalada de Lechuga y Tomate Fruta de Temporada Cena: Pasta + Pescado + Lácteo	13 Arroz con Tomate Merluza al Horno Ensalada de Lechuga y Zanahoria Fruta de Temporada Cena: Verdura + Ave + Fruta
16 Estofado de Patatas con Verduras Abadejo a la Bilbaina Ensalada de Lechuga y Zanahoria Fruta de Temporada Cena: Arroz + Carne + Fruta	17 Crema de Verduras ECO Lacón a la Gallega Patatas Panadera Fruta de Temporada Cena: Verdura + Pescado + Lácteo	18 Arroz Rehogado Filete de Pollo al Horno Ensalada de Lechuga y Maíz Fruta de Temporada Cena: Verdura + Huevo + Fruta	19 Crema de Calabacín ECO Palometa con Tomate Arroz Pilaf Fruta de Temporada Cena: Patata + Ave + Lácteo	20 Arroz Campesina Sin Guisantes Tortilla Francesa Ensalada de Lechuga y Zanahoria Fruta de Temporada Cena: Verdura + Pescado + Fruta
23 Arroz a Banda Pollo al Ajillo Ensalada de Lechuga y Tomate Fruta de Temporada Cena: Verdura + Pescado + Fruta	24 Sopa Minestrone : Zanahoria, Patata, Cebolla Puerro y Pimiento Carne Magra del Cocido (Pollo) con Verdura y Patata Fruta de Temporada Cena: Verdura + Huevo + Lácteo	25 Arroz con Tomate Merluza a la Gallega Patatas Panadera Fruta de Temporada Cena: Verdura + Carne + Fruta	26 Crema de Verduras ECO Filete de Pollo al Horno Ensalada de Lechuga y Zanahoria Fruta de Temporada Cena: Pasta + Pescado + Lácteo	27 Papas con Choco Tortilla Francesa con Atún Tomate Aliñado con AOVE Fruta de Temporada Cena: Verdura + Ave + Fruta

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.