



MENÚ GENERAL

MARZO 2026

OBJETIVOS
DE DESARROLLO
SOSTENIBLE



Alineados con el ODS núm. 3, garantizar una vida saludable y promover el bienestar para todos en todas las edades, incorporamos al menú escolar:

- ✓ Fruta y verdura a diario.
- ✓ Productos de cercanía, como el AOVE de Jaén.
- ✓ Alimentos ecológicos
- ✓ Limitación de azúcares y alimentos procesados.



LUNES 2	MARTES 3	MIÉRCOLES 4	JUEVES 5	VIERNES 6
LENTEJAS ESTOFADAS con chorizo y patata	MACARRONES NAPOLITANA con salsa de tomate casera	GUISO DE PATATAS CON COSTILLAS	JORNADA GASTRONÓMICA ARROZ ECOLÓGICO REHOGADO	CREMA DE VERDURA ECOLÓGICA
TORTILLA DE CALABACÍN con ensalada de pimientos	MERLUZA AL HORNO con ensalada mixta	CROQUETAS DE LA ABUELA con ensalada de tomate aliñado	POLLO AL CURRY con ensalada de lechuga y cebolla roja	SALMÓN AL HORNO con brotes verdes
Manzana, pan blanco	Pera, pan blanco	Plátano, pan blanco/ <i>integral</i>	Yogur sabores/natural, pan blanco	Mandarina, pan blanco/ <i>integral</i>
KCAL Prot. (g) Hidr. (g) Lípid. (g) 639 24,5 52,2 34,4	KCAL Prot. (g) Hidr. (g) Lípid. (g) 786 32 60,1 44,7	KCAL Prot. (g) Hidr. (g) Lípid. (g) 659 45,9 64,5 21,4	KCAL Prot. (g) Hidr. (g) Lípid. (g) 600 37,8 54,9 23,5	KCAL Prot. (g) Hidr. (g) Lípid. (g) 635 25,5 69,5 27,3
LUNES 9	MARTES 10	MIÉRCOLES 11	JUEVES 12	VIERNES 13
PAELLA DE VERDURAS (con arroz ecológico rehogado)	SOPA DE COCIDO (con garbanzos y fideos)	ENSALADA DE PASTA (Hélices, atún, tomate, aceitunas y maíz)	CREMA DE CALABAZA	JUDÍAS VERDES REHOGADAS con ajitos tiernos
MERLUZA EN SALSAS VERDE con ensalada de lechuga	COCIDO COMPLETO (ternera, pollo, patata y zanahoria)	MAGRO EN SALSAS con patata dado	ABADEJO A LA DONOSTIARRA con ensalada de la huerta	TORTILLA ESPAÑOLA con ensalada de brotes verdes
Pera, pan blanco/ <i>integral</i>	Mandarina, pan blanco	Manzana, pan blanco	Plátano, pan blanco/ <i>integral</i>	Yogur sabores/natural, pan blanco
KCAL Prot. (g) Hidr. (g) Lípid. (g) 626 22,4 57,8 31,3	KCAL Prot. (g) Hidr. (g) Lípid. (g) 635 44,8 51,8 25,6	KCAL Prot. (g) Hidr. (g) Lípid. (g) 649 35,7 57,1 28	KCAL Prot. (g) Hidr. (g) Lípid. (g) 673 22,8 69 32,5	KCAL Prot. (g) Hidr. (g) Lípid. (g) 679 27,5 52,8 38,9
LUNES 16	MARTES 17	MIÉRCOLES 18	JUEVES 19	VIERNES 20
SOPA DE ESTRELLAS	ALUBIAS BLANCAS GUIADAS con patata y verduras	CREMA DE CALABACÍN	ARROZ ECOLÓGICO REHOGADO con tomate casero	GUISANTES REHOGADOS con ajitos
FILETE DE BACALO con pisto manchego	TORTILLA FRANCESA con ensalada de pimientos	JAMONCITOS DE POLLO A LA NARANJA con ensalada mixta	SALCHICHAS FRESCAS con cebolla caramelizada	MERLUZA A LA VIZCAÍNA con quinoa rehogada
Manzana, pan blanco	Plátano, pan blanco/ <i>integral</i>	Yogur sabores/natural, pan blanco	Pera, pan blanco	Mandarina, pan blanco/ <i>integral</i>
KCAL Prot. (g) Hidr. (g) Lípid. (g) 604 20,5 72,8 22,3	KCAL Prot. (g) Hidr. (g) Lípid. (g) 667 23,5 70,7 31,3	KCAL Prot. (g) Hidr. (g) Lípid. (g) 742 31,5 73 33	KCAL Prot. (g) Hidr. (g) Lípid. (g) 689 23,2 67,8 34,3	KCAL Prot. (g) Hidr. (g) Lípid. (g) 725 29,6 40 48,3
LUNES 23	MARTES 24	MIÉRCOLES 25	JUEVES 26	VIERNES 27
JUDÍAS VERDES REHOGADAS con ajitos	ARROZ TRES DELICIAS (con york, tortilla y zanahoria)	SOPA DE COCIDO (con garbanzos y fideos)	MENÚ FIN DE 2º TRIMESTRE CREMA DE ZANAHORIA	NO LECTIVO
HUEVOS REVUELTOS CON PAVO con ensalada de tomate aliñado	ABADEJO AL HORNO con ensalada de brotes verdes	COCIDO COMPLETO (ternera, pollo, patata y zanahoria)	FINGERS DE POLLO con patatas al horno	
Manzana, pan blanco/ <i>integral</i>	Pera, pan blanco	Mandarina, pan blanco	Helado	
KCAL Prot. (g) Hidr. (g) Lípid. (g) 600 19,5 50,1 33,5	KCAL Prot. (g) Hidr. (g) Lípid. (g) 649 35,7 57,1 28	KCAL Prot. (g) Hidr. (g) Lípid. (g) 640 35,6 70,4 22,7	KCAL Prot. (g) Hidr. (g) Lípid. (g) 666 36,6 71,6 23,7	KCAL Prot. (g) Hidr. (g) Lípid. (g) 670 27,1 79,1 26,2
LUNES 30	MARTES 31			
NO LECTIVO	NO LECTIVO			

*Menú calibrado por UBILAP Seguridad Alimentaria para el grupo de edades de 7 a 9 años para la comida del mediodía.

*Menú certificado por Dña. Carla G. Haberkon Bascones, diplomada en Nutrición Humana y Dietética, colegiada N° MAD00833.

*Tenemos a disposición de las familias la información sobre alérgenos de los platos que aparecen en este menú.

*El orden de las frutas ofrecidas en el menú pueden verse alterado atendiendo a su grado de maduración.



GENERAL MEAL

MARZO 2026

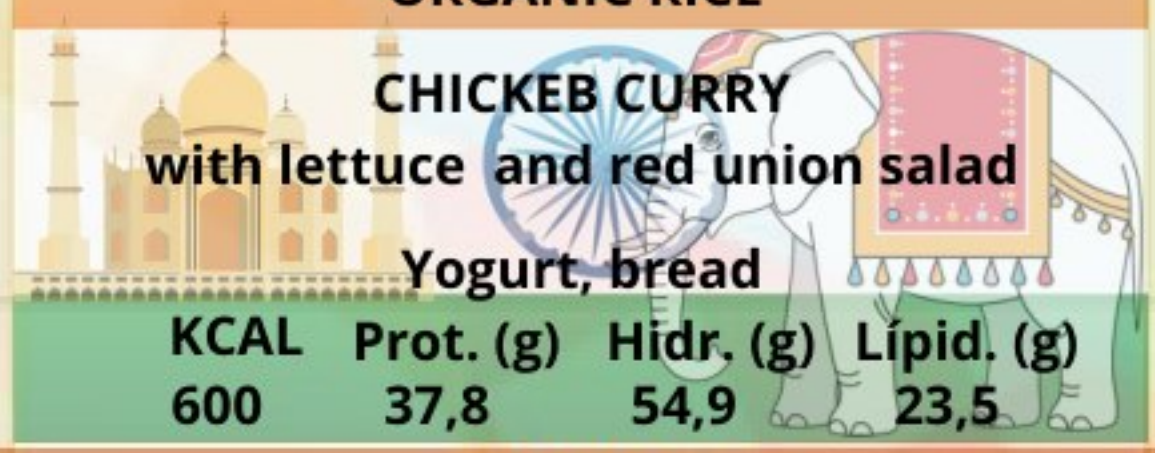
OBJETIVOS
DE DESARROLLO
SOSTENIBLE



Alineados con el ODS núm. 3, garantizar una vida saludable y promover el bienestar para todos en todas las edades, incorporamos al menú escolar:

- ✓ Fruta y verdura a diario.
- ✓ Productos de cercanía, como el AOVE de Jaén.
- ✓ Alimentos ecológicos
- ✓ Limitación de azúcares y alimentos procesados.



LUNES 2	MARTES 3	MIÉRCOLES 4	JUEVES 5	VIERNES 6
LENTILS STEW with chorizo y potatoes ZUCCHINI OMELET with roasted pepper salad Fruit, bread KCAL Prot. (g) Hidr. (g) Lípid. (g) 639 24,5 52,2 34,4	MACARONI NAPOLITANA STYLE with tomate sauce BAKED HAKE with salad Fruit, bread KCAL Prot. (g) Hidr. (g) Lípid. (g) 786 32 60,1 44,7	STEWED RIBS WITH POTATOES HAM CROQUETTES with tomatoes dressed Fruit, bread KCAL Prot. (g) Hidr. (g) Lípid. (g) 659 45,9 64,5 21,4	JORNADA GASTRONÓMICA ORGANIC RICE  CHICKEN CURRY with lettuce and red onion salad Yogurt, bread KCAL Prot. (g) Hidr. (g) Lípid. (g) 600 37,8 54,9 23,5	ORGANIC VEGETABLE CREAM BAKED SALMON with salad Fruit, bread KCAL Prot. (g) Hidr. (g) Lípid. (g) 635 25,5 69,5 27,3
LUNES 9	MARTES 10	MIÉRCOLES 11	JUEVES 12	VIERNES 13
VEGETABLE PAELLA (with sauteed organic rice) HAKE IN GREEN SAUCE with lettuce salad Fruit, bread KCAL Prot. (g) Hidr. (g) Lípid. (g) 626 22,4 57,8 31,3	STEW SOUP (with noodles) CHICKPEAS STEW (beef, potato, and carrot) Fruit, bread KCAL Prot. (g) Hidr. (g) Lípid. (g) 635 44,8 51,8 25,6	PASTA SALAD (Hélices, atún, tomate, aceitunas y maíz) LEAN PORK STYLE with diced potatoes Fruit, bread KCAL Prot. (g) Hidr. (g) Lípid. (g) 649 35,7 57,1 28	PUMPKIN CREAM POLLOCK DONOSTIARRA STYLE with salad Fruit, bread KCAL Prot. (g) Hidr. (g) Lípid. (g) 673 22,8 69 32,5	SAUTEED GREEN BEANS with garlic SPANISH OMELETTE with salad Yogurt, bread KCAL Prot. (g) Hidr. (g) Lípid. (g) 679 27,5 52,8 38,9
LUNES 16	MARTES 17	MIÉRCOLES 18	JUEVES 19	VIERNES 20
STAR SOUP COD FILLET with ratatouille Fruit, bread KCAL Prot. (g) Hidr. (g) Lípid. (g) 604 20,5 72,8 22,3	STEWED WHITE BEANS with potatoes and vegetables OMELETTE with roasted pepper salad Fruit, bread KCAL Prot. (g) Hidr. (g) Lípid. (g) 667 23,5 70,7 31,3	ORGANIC ZUCCHINI SOUP ORANGE CHICKEN DRUMSTICKS with salad Yogurt, bread KCAL Prot. (g) Hidr. (g) Lípid. (g) 742 31,5 73 33	ORGANIC RICE with tomato sauce FRESH SAUSAGES with caramelized onions Fruit, bread KCAL Prot. (g) Hidr. (g) Lípid. (g) 689 23,2 67,8 34,3	SAUTEED PEAS with garlic HAKE VIZCAÍNA STYLE con sutéed quinoa Fruit, bread KCAL Prot. (g) Hidr. (g) Lípid. (g) 725 29,6 40 48,3
LUNES 23	MARTES 24	MIÉRCOLES 25	JUEVES 26	VIERNES 27
SAUTEED GREEN BEANS with garlic SCRAMBLED EGGS WITH TURKEY with diced tomatoes Fruit, bread KCAL Prot. (g) Hidr. (g) Lípid. (g) 600 19,5 50,1 33,5	SPECIAL FRIED RICE BAKED POLLOCK with green salad Fruit, bread KCAL Prot. (g) Hidr. (g) Lípid. (g) 649 35,7 57,1 28	STEW SOUP (with noodles) CHICKPEAS STEW (beef, potato, and carrot) Fruit, bread KCAL Prot. (g) Hidr. (g) Lípid. (g) 640 35,6 70,4 22,7	END OF TERM MENU CARROT SOUP  CHICKEN BURGUER with baked potatoes Ice cream KCAL Prot. (g) Hidr. (g) Lípid. (g) 666 36,6 71,6 23,7	NO LECTIVO KCAL Prot. (g) Hidr. (g) Lípid. (g) 670 27,1 79,1 26,2
LUNES 30	MARTES 31			
NO LECTIVO	NO LECTIVO			

*Menú calibrado por UBILAP Seguridad Alimentaria para el grupo de edades de 7 a 9 años para la comida del mediodía.

*Menú certificado por Dña. Carla G. Haberkon Bascones, diplomada en Nutrición Humana y Dietética, colegiada N° MAD00833.

*Tenemos a disposición de las familias la información sobre alérgenos de los platos que aparecen en este menú.

*El orden de las frutas ofrecidas en el menú pueden verse alterado atendiendo a su grado de maduración.



MENÚ 2º CICLO

MARZO 2026

OBJETIVOS
DE DESARROLLO
SOSTENIBLE



Alineados con el ODS núm. 3, garantizar una vida saludable y promover el bienestar para todos en todas las edades, incorporamos al menú escolar:

- ✓ Fruta y verdura a diario.
- ✓ Productos de cercanía, como el AOVE de Jaén.
- ✓ Alimentos ecológicos
- ✓ Limitación de azúcares y alimentos procesados.



LUNES 2	MARTES 3	MIÉRCOLES 4	JUEVES 5	VIERNES 6
LENTEJAS ESTOFADAS con chorizo y patata TORTILLA DE CALABACÍN con ensalada de pimientos Manzana, pan blanco	MACARRONES NAPOLITANA con salsa de tomate casera MERLUZA AL HORNO con ensalada mixta Pera, pan blanco	GUISO DE PATATAS CON MAGRO CROQUETAS DE LA ABUELA con ensalada de tomate aliñado Plátano, pan blanco/ <i>integral</i>	ARROZ ECOLÓGICO REHOGADO con ajitos tiernos RAGOUT DE POLLO EN SALSA con ensalada de lechuga Yogur sabores/natural, pan blanco	CREMA DE VERDURA ECOLÓGICA SALMÓN AL HORNO con brotes verdes Mandarina, pan blanco/ <i>integral</i>
LUNES 9	MARTES 10	MIÉRCOLES 11	JUEVES 12	VIERNES 13
PAELLA DE VERDURAS (con arroz ecológico rehogado) MERLUZA EN SALSA VERDE con ensalada de lechuga Pera, pan blanco/ <i>integral</i>	SOPA DE COCIDO (con garbanzos y fideos) COCIDO COMPLETO (ternera, pollo, patata y zanahoria) Mandarina, pan blanco	CODITOS CON TOMATE MAGRO EN SALSA con patata dado Manzana, pan blanco	CREMA DE CALABAZA ABADEJO A LA DONOSTIARRA con ensalada de la huerta Plátano, pan blanco/ <i>integral</i>	JUDÍAS VERDES REHOGADAS con ajitos tiernos TORTILLA ESPAÑOLA con ensalada de brotes verdes Yogur sabores/natural, pan blanco
LUNES 16	MARTES 17	MIÉRCOLES 18	JUEVES 19	VIERNES 20
SOPA DE ESTRELLAS FILETE DE BACALO con pisto manchego Manzana, pan blanco	ALUBIAS BLANCAS GUIADAS con patata y verduras TORTILLA FRANCESA con ensalada de pimientos Plátano, pan blanco/ <i>integral</i>	CREMA DE CALABACÍN FILETE DE POLLO EN SALSA con ensalada mixta Yogur sabores/natural, pan blanco	ARROZ ECOLÓGICO REHOGADO con tomate casero SALCHICHAS FRESCAS con cebolla caramelizada Pera, pan blanco	GUISANTES REHOGADOS con ajitos MERLUZA A LA VIZCAÍNA con quinoa rehogada Mandarina, pan blanco/ <i>integral</i>
LUNES 23	MARTES 24	MIÉRCOLES 25	JUEVES 26	VIERNES 27
JUDIAS VERDES REHOGADAS con ajitos HUEVOS REVUELTOS CON PAVO con ensalada de tomate aliñado Manzana, pan blanco/ <i>integral</i>	ARROZ TRES DELICIAS (con york, tortilla y zanahoria) ABADEJO AL HORNO con ensalada de brotes verdes Pera, pan blanco	SOPA DE COCIDO (con garbanzos y fideos) COCIDO COMPLETO (ternera, pollo, patata y zanahoria) Mandarina, pan blanco	MENÚ FIN DE 2º TRIMESTRE CREMA DE ZANAHORIA FINGERS DE POLLO con patatas al horno Helado	NO LECTIVO
LUNES 30	MARTES 31			
NO LECTIVO	NO LECTIVO			

*Menú calibrado por **UBILAP Seguridad Alimentaria** para el grupo de edades de 7 a 9 años para la comida del mediodía.

*Menú certificado por **Dña. Carla G. Haberkon Bascones**, diplomada en Nutrición Humana y Dietética, colegiada N° MAD00833.

*Tenemos a disposición de las familias la información sobre alérgenos de los platos que aparecen en este menú.

*El orden de las frutas ofrecidas en el menú pueden verse alterado atendiendo a su grado de maduración.



MARZO 2026

OBJETIVOS
DE DESARROLLO
SOSTENIBLE



Alineados con el ODS núm. 3, garantizar una vida saludable y promover el bienestar para todos en todas las edades, incorporamos al menú escolar:

- ✓ Fruta y verdura a diario.
- ✓ Productos de cercanía, como el AOVE de Jaén.
- ✓ Alimentos ecológicos
- ✓ Limitación de azúcares y alimentos procesados.



MENÚ BAJO EN COLESTEROL

LUNES 2	MARTES 3	MIÉRCOLES 4	JUEVES 5	VIERNES 6
LENTEJAS ESTOFADAS con chorizo y patata TORTILLA DE CALABACÍN con ensalada de pimientos Manzana, pan blanco	MACARRONES NAPOLITANA con salsa de tomate casera MERLUZA AL HORNO con ensalada mixta Pera, pan blanco	GUISO DE PATATAS CON COSTILLAS FILETE DE TERNERA A LA PLANCHA con ensalada de tomate aliñado Plátano, pan blanco/ <i>integral</i>	JORNADA GASTRONÓMICA ARROZ ECOLÓGICO REHOGADO POLLO AL CURRY con ensalada de lechuga y cebolla roja Yogur sabores/natural, pan blanco	CREMA DE VERDURA ECOLÓGICA SALMÓN AL HORNO con brotes verdes Mandarina, pan blanco/ <i>integral</i>
LUNES 9	MARTES 10	MIÉRCOLES 11	JUEVES 12	VIERNES 13
PAELLA DE VERDURAS (con arroz ecológico rehogado) MERLUZA EN SALSAS VERDES con ensalada de lechuga Pera, pan blanco/ <i>integral</i>	SOPA DE COCIDO (con garbanzos y fideos) COCIDO COMPLETO (ternera, pollo, patata y zanahoria) Mandarina, pan blanco	ENSALADA DE PASTA (Hélices, atún, tomate, aceitunas y maíz) MAGRO EN SALSAS con brotes verdes Manzana, pan blanco	CREMA DE CALABAZA ABADEJO A LA DONOSTIARRA con ensalada de la huerta Plátano, pan blanco/ <i>integral</i>	JUDÍAS VERDES REHOGADAS con ajitos tiernos TORTILLA FRANCESA con ensalada de brotes verdes Yogur sabores/natural, pan blanco
LUNES 16	MARTES 17	MIÉRCOLES 18	JUEVES 19	VIERNES 20
SOPA DE ESTRELLAS FILETE DE BACALO con pisto manchego Manzana, pan blanco	ALUBIAS BLANCAS GUIADAS con patata y verduras TORTILLA FRANCESA con ensalada de pimientos Plátano, pan blanco/ <i>integral</i>	CREMA DE CALABACÍN JAMONCITOS DE POLLO A LA NARANJA con ensalada mixta Yogur sabores/natural, pan blanco	ARROZ ECOLÓGICO REHOGADO con tomate casero SALCHICHAS FRESCAS con cebolla caramelizada Pera, pan blanco	GUISANTES REHOGADOS con ajitos MERLUZA A LA VIZCAÍNA con quinoa rehogada Mandarina, pan blanco/ <i>integral</i>
LUNES 23	MARTES 24	MIÉRCOLES 25	JUEVES 26	VIERNES 27
JUDÍAS VERDES REHOGADAS con ajitos HUEVOS REVUELTOS CON PAVO con ensalada de tomate aliñado Manzana, pan blanco/ <i>integral</i>	ARROZ TRES DELICIAS (con york, tortilla y zanahoria) ABADEJO AL HORNO con ensalada de brotes verdes Pera, pan blanco	SOPA DE COCIDO (con garbanzos y fideos) COCIDO COMPLETO (ternera, pollo, patata y zanahoria) Mandarina, pan blanco	MENÚ FIN DE 2º TRIMESTRE CREMA DE ZANAHORIA FINGERS DE POLLO con patatas al horno Helado	NO LECTIVO
LUNES 30	MARTES 31			
NO LECTIVO	NO LECTIVO			

*Menú calibrado por UBILAP Seguridad Alimentaria para el grupo de edades de 7 a 9 años para la comida del mediodía.

*Menú certificado por Dña. Carla G. Haberkon Bascones, diplomada en Nutrición Humana y Dietética, colegiada N° MAD00833.

*Tenemos a disposición de las familias la información sobre alérgenos de los platos que aparecen en este menú.

*El orden de las frutas ofrecidas en el menú pueden verse alterado atendiendo a su grado de maduración.



MENÚ SIN FRUTOS SECOS

MARZO 2026

OBJETIVOS
DE DESARROLLO
SOSTENIBLE



Alineados con el ODS núm. 3, garantizar una vida saludable y promover el bienestar para todos en todas las edades, incorporamos al menú escolar:

- ✓ Fruta y verdura a diario.
- ✓ Productos de cercanía, como el AOVE de Jaén.
- ✓ Alimentos ecológicos
- ✓ Limitación de azúcares y alimentos procesados.



LUNES 2	MARTES 3	MIÉRCOLES 4	JUEVES 5	VIERNES 6
LENTEJAS ESTOFADAS con chorizo y patata TORTILLA DE CALABACÍN con ensalada de pimientos Manzana, pan blanco	MACARRONES NAPOLITANA con salsa de tomate casera MERLUZA AL HORNO con ensalada mixta Pera, pan blanco	GUISO DE PATATAS CON COSTILLAS CROQUETAS SIN ALÉRGENOS con ensalada de tomate aliñado Plátano, pan blanco	JORNADA GASTRONÓMICA ARROZ ECOLÓGICO REHOGADO POLLO EN SALSA con ensalada de lechuga y cebolla roja Yogur sabores/natural, pan blanco	CREMA DE VERDURA ECOLÓGICA SALMÓN AL HORNO con brotes verdes Mandarina, pan blanco
LUNES 9	MARTES 10	MIÉRCOLES 11	JUEVES 12	VIERNES 13
PAELLA DE VERDURAS (con arroz ecológico rehogado) MERLUZA EN SALSA VERDE con ensalada de lechuga Pera, pan blanco/integral	SOPA DE COCIDO (con garbanzos y fideos) COCIDO COMPLETO (ternera, pollo, patata y zanahoria) Mandarina, pan blanco	ENSALADA DE PASTA (Hélices, atún, tomate, aceitunas y maíz) MAGRO EN SALSA con patata dado Manzana, pan blanco	CREMA DE CALABAZA ABADEJO A LA DONOSTIARRA con ensalada de la huerta Plátano, pan blanco	JUDÍAS VERDES REHOGADAS con ajitos tiernos TORTILLA ESPAÑOLA con ensalada de brotes verdes Yogur sabores/natural, pan blanco
LUNES 16	MARTES 17	MIÉRCOLES 18	JUEVES 19	VIERNES 20
SOPA DE ESTRELLAS FILETE DE BACALO con pisto manchego Manzana, pan blanco	ALUBIAS BLANCAS GUIADAS con patata y verduras TORTILLA FRANCESA con ensalada de pimientos Plátano, pan blanco	CREMA DE CALABACÍN JAMONCITOS DE POLLO A LA NARANJA con ensalada mixta Yogur sabores/natural, pan blanco	ARROZ ECOLÓGICO REHOGADO con tomate casero SALCHICHAS FRESCAS con cebolla caramelizada Pera, pan blanco	GUISANTES REHOGADOS con ajitos MERLUZA A LA VIZCAÍNA con quinoa rehogada Mandarina, pan blanco
LUNES 23	MARTES 24	MIÉRCOLES 25	JUEVES 26	VIERNES 27
JUDÍAS VERDES REHOGADAS con ajitos HUEVOS REVUELTOS CON PAVO con ensalada de tomate aliñado Manzana, pan blanco	ARROZ TRES DELICIAS (con york, tortilla y zanahoria) ABADEJO AL HORNO con ensalada de brotes verdes Pera, pan blanco	SOPA DE COCIDO (con garbanzos y fideos) COCIDO COMPLETO (ternera, pollo, patata y zanahoria) Mandarina, pan blanco	MENÚ FIN DE 2º TRIMESTRE CREMA DE ZANAHORIA FINGERS DE POLLO CASEROS con patatas al horno Helado sin frutos secos	NO LECTIVO
LUNES 30	MARTES 31			
NO LECTIVO	NO LECTIVO			

*Menú calibrado por **UBILAP Seguridad Alimentaria** para el grupo de edades de 7 a 9 años para la comida del mediodía.

*Menú certificado por **Dña. Carla G. Haberkon Bascones**, diplomada en Nutrición Humana y Dietética, colegiada N° MAD00833.

*Tenemos a disposición de las familias la información sobre alérgenos de los platos que aparecen en este menú.

*El orden de las frutas ofrecidas en el menú pueden verse alterado atendiendo a su grado de maduración.



MENÚ SIN GLUTEN

MARZO 2026

**OBJETIVOS
DE DESARROLLO
SOSTENIBLE**



Alineados con el ODS núm. 3, garantizar una vida saludable y promover el bienestar para todos en todas las edades, incorporamos al menú escolar:

- ✓ Fruta y verdura a diario.
- ✓ Productos de cercanía, como el AOVE de Jaén.
- ✓ Alimentos ecológicos
- ✓ Limitación de azúcares y alimentos procesados.



LUNES 2	MARTES 3	MIÉRCOLES 4	JUEVES 5	VIERNES 6
LENTEJAS ESTOFADAS con chorizo y patata TORTILLA DE CALABACÍN con ensalada de pimientos Manzana, pan sin gluten	MACARRONES SIN GLUTEN con salsa de tomate casera MERLUZA AL HORNO con ensalada mixta Pera, pan sin gluten	GUISO DE PATATAS CON COSTILLAS CROQUETAS SIN ALERGÉNEOS con ensalada de tomate aliñado Plátano, pan sin gluten	JORNADA GASTRONÓMICA ARROZ ECOLÓGICO REHOGADO POLLO EN SALSA con ensalada de lechuga y cebolla roja Yogur sabores/natural, pan sin gluten	CREMA DE VERDURA ECOLÓGICA SALMÓN AL HORNO con brotes verdes Mandarina, pan sin gluten
LUNES 9	MARTES 10	MIÉRCOLES 11	JUEVES 12	VIERNES 13
PAELLA DE VERDURAS (con arroz ecológico rehogado) MERLUZA EN SALSA VERDE con ensalada de lechuga Pera, pan sin gluten	SOPA DE COCIDO (con garbanzos y fideos sin gluten) COCIDO COMPLETO (ternera, pollo, patata y zanahoria) Mandarina, pan sin gluten	ENSALADA DE PASTA SIN GLUTEN (Hélices, atún, tomate, aceitunas y maíz) MAGRO EN SALSA con patata dado Manzana, pan sin gluten	CREMA DE CALABAZA ABADEJO A LA DONOSTIARRA con ensalada de la huerta Plátano, pan sin gluten	JUDÍAS VERDES REHOGADAS con ajitos tiernos TORTILLA ESPAÑOLA con ensalada de brotes verdes Yogur sabores/natural, pan sin gluten
LUNES 16	MARTES 17	MIÉRCOLES 18	JUEVES 19	VIERNES 20
SOPA DE FIDEOS SIN GLUTEN FILETE DE BACALO con pisto manchego Manzana, pan sin gluten	ALUBIAS BLANCAS GUIRADAS con patata y verduras TORTILLA FRANCESA con ensalada de pimientos Plátano, pan sin gluten	CREMA DE CALABACÍN JAMONCITOS DE POLLO A LA NARANJA con ensalada mixta Yogur sabores/natural, pan sin gluten	ARROZ ECOLÓGICO REHOGADO con tomate casero SALCHICHAS FRESCAS con cebolla caramelizada Pera, pan sin gluten	GUISANTES REHOGADOS con ajitos MERLUZA A LA VIZCAÍNA con quinoa rehogada Mandarina, pan sin gluten
LUNES 23	MARTES 24	MIÉRCOLES 25	JUEVES 26	VIERNES 27
JUDÍAS VERDES REHOGADAS con ajitos HUEVOS REVUELTOS CON PAVO con ensalada de tomate aliñado Manzana, pan sin gluten	ARROZ TRES DELICIAS (con york, tortilla y zanahoria) ABADEJO AL HORNO con ensalada de brotes verdes Pera, pan sin gluten	SOPA DE COCIDO (con garbanzos y fideos sin gluten) COCIDO COMPLETO (ternera, pollo, patata y zanahoria) Mandarina, pan sin gluten	MENÚ FIN DE 2º TRIMESTRE CREMA DE ZANAHORIA FINGERS DE POLLO SIN GLUTEN con patatas al horno Helado sin gluten	NO LECTIVO
LUNES 30	MARTES 31			
NO LECTIVO	NO LECTIVO			

*Menú calibrado por **UBILAP Seguridad Alimentaria** para el grupo de edades de 7 a 9 años para la comida del mediodía.

*Menú certificado por **Dña. Carla G. Haberkon Bascones**, diplomada en Nutrición Humana y Dietética, colegiada N° MAD00833.

*Tenemos a disposición de las familias la información sobre alérgenos de los platos que aparecen en este menú.

*El orden de las frutas ofrecidas en el menú pueden verse alterado atendiendo a su grado de maduración.



MENÚ SIN HUEVO

MARZO 2026

OBJETIVOS
DE DESARROLLO
SOSTENIBLE



Alineados con el ODS núm. 3, garantizar una vida saludable y promover el bienestar para todos en todas las edades, incorporamos al menú escolar:

- ✓ Fruta y verdura a diario.
- ✓ Productos de cercanía, como el AOVE de Jaén.
- ✓ Alimentos ecológicos
- ✓ Limitación de azúcares y alimentos procesados.



LUNES 2	MARTES 3	MIÉRCOLES 4	JUEVES 5	VIERNES 6
LENTEJAS ESTOFADAS con chorizo y patata FILETE DE TERNERA con ensalada de pimientos Manzana, pan blanco	MACARRONES SIN HUEVO con salsa de tomate casera MERLUZA AL HORNO con ensalada mixta Pera, pan blanco	GUISO DE PATATAS CON COSTILLAS CROQUETAS SIN ALÉRGENOS con ensalada de tomate aliñado Plátano, pan blanco/ <i>integral</i>	JORNADA GASTRONÓMICA ARROZ ECOLÓGICO REHOGADO POLLO AL CURRY con ensalada de lechuga y cebolla roja Yogur sabores/natural, pan blanco	CREMA DE VERDURA ECOLÓGICA SALMÓN AL HORNO con brotes verdes Mandarina, pan blanco/ <i>integral</i>
LUNES 9	MARTES 10	MIÉRCOLES 11	JUEVES 12	VIERNES 13
PAELLA DE VERDURAS (con arroz ecológico rehogado) MERLUZA EN SALSA VERDE con ensalada de lechuga Pera, pan blanco/ <i>integral</i>	SOPA DE COCIDO (con garbanzos y fideos sin huevo) COCIDO COMPLETO (ternera, pollo, patata y zanahoria) Mandarina, pan blanco	ENSALADA DE PASTA SIN HUEVO (Hélices, atún, tomate, aceitunas y maíz) MAGRO EN SALSA con patata dado Manzana, pan blanco	CREMA DE CALABAZA ABADEJO A LA DONOSTIARRA con ensalada de la huerta Plátano, pan blanco/ <i>integral</i>	JUDÍAS VERDES REHOGADAS con ajitos tiernos FILETE DE POLLO A LA PLANCHA con ensalada de brotes verdes Yogur sabores/natural, pan blanco
LUNES 16	MARTES 17	MIÉRCOLES 18	JUEVES 19	VIERNES 20
SOPA DE FIDEOS SIN HUEVO FILETE DE BACALO con pisto manchego Manzana, pan blanco	ALUBIAS BLANCAS GUIADAS con patata y verduras CINTA DE LOMO ADOBADO con ensalada de pimientos Plátano, pan blanco/ <i>integral</i>	CREMA DE CALABACÍN JAMONCITOS DE POLLO A LA NARANJA con ensalada mixta Yogur sabores/natural, pan blanco	ARROZ ECOLÓGICO REHOGADO con tomate casero SALCHICHAS FRESCAS con cebolla caramelizada Pera, pan blanco	GUISANTES REHOGADOS con ajitos MERLUZA A LA VIZCAÍNA con quinoa rehogada Mandarina, pan blanco/ <i>integral</i>
LUNES 23	MARTES 24	MIÉRCOLES 25	JUEVES 26	VIERNES 27
JUDÍAS VERDES REHOGADAS con ajitos LOMO DE SAJONIA con ensalada de tomate aliñado Manzana, pan blanco/ <i>integral</i>	ARROZ DOS DELICIAS (con york y zanahoria) ABADEJO AL HORNO con ensalada de brotes verdes Pera, pan blanco	SOPA DE COCIDO (con garbanzos y fideos sin huevo) COCIDO COMPLETO (ternera, pollo, patata y zanahoria) Mandarina, pan blanco	MENÚ FIN DE 2º TRIMESTRE CREMA DE ZANAHORIA FINGERS DE POLLO SIN HUEVO con patatas al horno Helado sin huevo	NO LECTIVO
LUNES 30	MARTES 31			
NO LECTIVO	NO LECTIVO			

*Menú calibrado por **UBILAP Seguridad Alimentaria** para el grupo de edades de 7 a 9 años para la comida del mediodía.

*Menú certificado por **Dña. Carla G. Haberkon Bascones**, diplomada en Nutrición Humana y Dietética, colegiada **Nº MAD00833**.

*Tenemos a disposición de las familias la información sobre alérgenos de los platos que aparecen en este menú.

*El orden de las frutas ofrecidas en el menú pueden verse alterado atendiendo a su grado de maduración.



MENÚ SIN LECHE (PLV)

OBJETIVOS
DE DESARROLLO
SOSTENIBLE



Alineados con el ODS núm. 3, garantizar una vida saludable y promover el bienestar para todos en todas las edades, incorporamos al menú escolar:

- ✓ Fruta y verdura a diario.
- ✓ Productos de cercanía, como el AOVE de Jaén.
- ✓ Alimentos ecológicos
- ✓ Limitación de azúcares y alimentos procesados.



LUNES 2	MARTES 3	MIÉRCOLES 4	JUEVES 5	VIERNES 6
LENTEJAS ESTOFADAS con chorizo sin leche y patata TORTILLA DE CALABACÍN con ensalada de pimientos Manzana, pan blanco	MACARRONES NAPOLITANA con salsa de tomate casera MERLUZA AL HORNO con ensalada mixta Pera, pan blanco	GUISO DE PATATAS CON COSTILLAS CROQUETAS SIN ALÉRGENOS con ensalada de tomate aliñado Plátano, pan blanco/ <i>integral</i>	JORNADA GASTRONÓMICA ARROZ ECOLÓGICO REHOGADO POLLO AL CURRY con ensalada de lechuga y cebolla roja Yogur de soja, pan blanco	CREMA DE VERDURA ECOLÓGICA SALMÓN AL HORNO con brotes verdes Mandarina, pan blanco/ <i>integral</i>
LUNES 9	MARTES 10	MIÉRCOLES 11	JUEVES 12	VIERNES 13
PAELLA DE VERDURAS (con arroz ecológico rehogado) MERLUZA EN SALSAS VERDES con ensalada de lechuga Pera, pan blanco/ <i>integral</i>	SOPA DE COCIDO SIN TERNERA (con garbanzos y fideos) COCIDO COMPLETO SIN TERNERA (pollo, patata y zanahoria) Mandarina, pan blanco	ENSALADA DE PASTA (Hélices, atún, tomate, aceitunas y maíz) MAGRO EN SALSAS con patata dado Manzana, pan blanco	CREMA DE CALABAZA ABADEJO A LA DONOSTIARRA con ensalada de la huerta Plátano, pan blanco/ <i>integral</i>	JUDÍAS VERDES REHOGADAS con ajitos tiernos TORTILLA ESPAÑOLA con ensalada de brotes verdes Yogur de soja, pan blanco
LUNES 16	MARTES 17	MIÉRCOLES 18	JUEVES 19	VIERNES 20
SOPA DE ESTRELLAS SIN TERNERA FILETE DE BACALO con pisto manchego Manzana, pan blanco	ALUBIAS BLANCAS GUIADAS con patata y verduras TORTILLA FRANCESA con ensalada de pimientos Plátano, pan blanco/ <i>integral</i>	CREMA DE CALABACÍN JAMONCITOS DE POLLO A LA NARANJA con ensalada mixta Yogur de soja, pan blanco	ARROZ ECOLÓGICO REHOGADO con tomate casero SALCHICHAS FRESCAS con cebolla caramelizada Pera, pan blanco	GUISANTES REHOGADOS con ajitos MERLUZA A LA VIZCAÍNA con quinoa rehogada Mandarina, pan blanco/ <i>integral</i>
LUNES 23	MARTES 24	MIÉRCOLES 25	JUEVES 26	VIERNES 27
JUDÍAS VERDES REHOGADAS con ajitos HUEVOS REVUELTOS CON PAVO con ensalada de tomate aliñado Manzana, pan blanco/ <i>integral</i>	ARROZ TRES DELICIAS SIN LECHE (con york, tortilla y zanahoria) ABADEJO AL HORNO con ensalada de brotes verdes Pera, pan blanco	SOPA DE COCIDO SIN TERNERA (con garbanzos y fideos) COCIDO COMPLETO SIN TERNERA (pollo, patata y zanahoria) Mandarina, pan blanco	MENÚ FIN DE 2º TRIMESTRE CREMA DE ZANAHORIA FINGERS DE POLLO CASEROS con patatas al horno Helado sin leche	NO LECTIVO
LUNES 30	MARTES 31			
NO LECTIVO	NO LECTIVO			

*Menú calibrado por **UBILAP Seguridad Alimentaria** para el grupo de edades de 7 a 9 años para la comida del mediodía.

*Menú certificado por **Dña. Carla G. Haberkon Bascones**, diplomada en Nutrición Humana y Dietética, colegiada N° MAD00833.

*Tenemos a disposición de las familias la información sobre alérgenos de los platos que aparecen en este menú.

*El orden de las frutas ofrecidas en el menú pueden verse alterado atendiendo a su grado de maduración.



MENÚ SIN LACTOSA

MARZO 2026

OBJETIVOS
DE DESARROLLO
SOSTENIBLE



Alineados con el ODS núm. 3, garantizar una vida saludable y promover el bienestar para todos en todas las edades, incorporamos al menú escolar:

- ✓ Fruta y verdura a diario.
- ✓ Productos de cercanía, como el AOVE de Jaén.
- ✓ Alimentos ecológicos
- ✓ Limitación de azúcares y alimentos procesados.



LUNES 2	MARTES 3	MIÉRCOLES 4	JUEVES 5	VIERNES 6
LENTEJAS ESTOFADAS con chorizo y patata TORTILLA DE CALABACÍN con ensalada de pimientos Manzana, pan blanco	MACARRONES NAPOLITANA con salsa de tomate casera MERLUZA AL HORNO con ensalada mixta Pera, pan blanco	GUISO DE PATATAS CON COSTILLAS CROQUETAS SIN ALÉRGENOS con ensalada de tomate aliñado Plátano, pan blanco/ <i>integral</i>	JORNADA GASTRONÓMICA ARROZ ECOLÓGICO REHOGADO POLLO AL CURRY con ensalada de lechuga y cebolla roja Yogur de soja, pan blanco	CREMA DE VERDURA ECOLÓGICA SALMÓN AL HORNO con brotes verdes Mandarina, pan blanco/ <i>integral</i>
LUNES 9	MARTES 10	MIÉRCOLES 11	JUEVES 12	VIERNES 13
PAELLA DE VERDURAS (con arroz ecológico rehogado) MERLUZA EN SALSA VERDE con ensalada de lechuga Pera, pan blanco/ <i>integral</i>	SOPA DE COCIDO (con garbanzos y fideos) COCIDO COMPLETO (ternera, pollo, patata y zanahoria) Mandarina, pan blanco	ENSALADA DE PASTA (Hélices, atún, tomate, aceitunas y maíz) MAGRO EN SALSA con patata dado Manzana, pan blanco	CREMA DE CALABAZA ABADEJO A LA DONOSTIARRA con ensalada de la huerta Plátano, pan blanco/ <i>integral</i>	JUDÍAS VERDES REHOGADAS con ajitos tiernos TORTILLA ESPAÑOLA con ensalada de brotes verdes Yogur de soja, pan blanco
LUNES 16	MARTES 17	MIÉRCOLES 18	JUEVES 19	VIERNES 20
SOPA DE ESTRELLAS FILETE DE BACALO con pisto manchego Manzana, pan blanco	ALUBIAS BLANCAS GUIADAS con patata y verduras TORTILLA FRANCESA con ensalada de pimientos Plátano, pan blanco/ <i>integral</i>	CREMA DE CALABACÍN JAMONCITOS DE POLLO A LA NARANJA con ensalada mixta Yogur de soja, pan blanco	ARROZ ECOLÓGICO REHOGADO con tomate casero SALCHICHAS FRESCAS con cebolla caramelizada Pera, pan blanco	GUISANTES REHOGADOS con ajitos MERLUZA A LA VIZCAÍNA con quinoa rehogada Mandarina, pan blanco/ <i>integral</i>
LUNES 23	MARTES 24	MIÉRCOLES 25	JUEVES 26	VIERNES 27
JUDÍAS VERDES REHOGADAS con ajitos HUEVOS REVUELTOS CON PAVO con ensalada de tomate aliñado Manzana, pan blanco/ <i>integral</i>	ARROZ TRES DELICIAS SIN LECHE (con york, tortilla y zanahoria) ABADEJO AL HORNO con ensalada de brotes verdes Pera, pan blanco	SOPA DE COCIDO (con garbanzos y fideos) COCIDO COMPLETO (ternera, pollo, patata y zanahoria) Mandarina, pan blanco	MENÚ FIN DE 2º TRIMESTRE CREMA DE ZANAHORIA FINGERS DE POLLO CASEROS con patatas al horno Helado sin leche	NO LECTIVO
LUNES 30	MARTES 31			
NO LECTIVO	NO LECTIVO			

*Menú calibrado por **UBILAP Seguridad Alimentaria** para el grupo de edades de 7 a 9 años para la comida del mediodía.

*Menú certificado por **Dña. Carla G. Haberkon Bascones**, diplomada en Nutrición Humana y Dietética, colegiada N° MAD00833.

*Tenemos a disposición de las familias la información sobre alérgenos de los platos que aparecen en este menú.

*El orden de las frutas ofrecidas en el menú pueden verse alterado atendiendo a su grado de maduración.



MENÚ SIN LEGUMBRE

MARZO 2026

OBJETIVOS
DE DESARROLLO
SOSTENIBLE



Alineados con el ODS núm. 3, garantizar una vida saludable y promover el bienestar para todos en todas las edades, incorporamos al menú escolar:

- ✓ Fruta y verdura a diario.
- ✓ Productos de cercanía, como el AOVE de Jaén.
- ✓ Alimentos ecológicos
- ✓ Limitación de azúcares y alimentos procesados.



LUNES 2	MARTES 3	MIÉRCOLES 4	JUEVES 5	VIERNES 6
ACELGAS REHOGADAS con ajitos tiernos TORTILLA DE CALABACÍN con ensalada de pimientos Manzana, pan blanco	MACARRONES NAPOLITANA con salsa de tomate casera MERLUZA AL HORNO con ensalada mixta Pera, pan blanco	GUISO DE PATATAS CON COSTILLAS CROQUETAS DE LA ABUELA con ensalada de tomate aliñado Plátano, pan blanco/ <i>integral</i>	JORNADA GASTRONÓMICA ARROZ ECOLÓGICO REHOGADO POLLO AL CURRY con ensalada de lechuga y cebolla roja Yogur sabores/natural, pan blanco	CREMA DE VERDURA ECOLÓGICA SALMÓN AL HORNO con brotes verdes Mandarina, pan blanco/ <i>integral</i>
LUNES 9	MARTES 10	MIÉRCOLES 11	JUEVES 12	VIERNES 13
PAELLA DE VERDURAS (con arroz ecológico rehogado) MERLUZA EN SALSAS VERDES con ensalada de lechuga Pera, pan blanco/ <i>integral</i>	SOPA DE COCIDO SIN LEGUMBRES (con fideos) COCIDO COMPLETO SIN LEGUMBRES (ternera, pollo, patata y zanahoria) Mandarina, pan blanco	ENSALADA DE PASTA (Hélices, atún, tomate, aceitunas y maíz) MAGRO EN SALSAS con patata dado Manzana, pan blanco	CREMA DE CALABAZA ABADEJO A LA DONOSTIARRA con ensalada de la huerta Plátano, pan blanco/ <i>integral</i>	BRÓCOLI REHOGADO con ajitos tiernos TORTILLA ESPAÑOLA con ensalada de brotes verdes Yogur sabores/natural, pan blanco
LUNES 16	MARTES 17	MIÉRCOLES 18	JUEVES 19	VIERNES 20
SOPA DE ESTRELLAS FILETE DE BACALO con pisto manchego Manzana, pan blanco	ESPINACAS REHOGADAS con patata y ajitos tiernos TORTILLA FRANCESA con ensalada de pimientos Plátano, pan blanco/ <i>integral</i>	CREMA DE CALABACÍN JAMONCITOS DE POLLO A LA NARANJA con ensalada mixta Yogur sabores/natural, pan blanco	ARROZ ECOLÓGICO REHOGADO con tomate casero SALCHICHAS FRESCAS con cebolla caramelizada Pera, pan blanco	ACELGAS REHOGADAS con ajitos MERLUZA A LA VIZCAÍNA con quinoa rehogada Mandarina, pan blanco/ <i>integral</i>
LUNES 23	MARTES 24	MIÉRCOLES 25	JUEVES 26	VIERNES 27
BRÓCOLI REHOGADO con ajitos HUEVOS REVUELTOS CON PAVO con ensalada de tomate aliñado Manzana, pan blanco/ <i>integral</i>	ARROZ TRES DELICIAS (con york, tortilla y zanahoria) ABADEJO AL HORNO con ensalada de brotes verdes Pera, pan blanco	SOPA DE COCIDO SIN LEGUMBRES (con fideos) COCIDO COMPLETO SIN LEGUMBRES (ternera, pollo, patata y zanahoria) Mandarina, pan blanco	MENÚ FIN DE 2º TRIMESTRE CREMA DE ZANAHORIA FINGERS DE POLLO CASEROS con patatas al horno Helado	NO LECTIVO
LUNES 30	MARTES 31			
NO LECTIVO	NO LECTIVO			

*Menú calibrado por **UBILAP Seguridad Alimentaria** para el grupo de edades de 7 a 9 años para la comida del mediodía.

*Menú certificado por **Dña. Carla G. Haberkon Bascones**, diplomada en Nutrición Humana y Dietética, colegiada N° MAD00833.

*Tenemos a disposición de las familias la información sobre alérgenos de los platos que aparecen en este menú.

*El orden de las frutas ofrecidas en el menú pueden verse alterado atendiendo a su grado de maduración.



MENÚ SIN MARISCO

MARZO 2026

**OBJETIVOS
DE DESARROLLO
SOSTENIBLE**



Alineados con el ODS núm. 3, garantizar una vida saludable y promover el bienestar para todos en todas las edades, incorporamos al menú escolar:

- ✓ Fruta y verdura a diario.
- ✓ Productos de cercanía, como el AOVE de Jaén.
- ✓ Alimentos ecológicos
- ✓ Limitación de azúcares y alimentos procesados.



LUNES 2	MARTES 3	MIÉRCOLES 4	JUEVES 5	VIERNES 6
LENTEJAS ESTOFADAS con chorizo y patata TORTILLA DE CALABACÍN con ensalada de pimientos Manzana, pan blanco	MACARRONES NAPOLITANA con salsa de tomate casera MERLUZA AL HORNO con ensalada mixta Pera, pan blanco	GUISO DE PATATAS CON COSTILLAS CROQUETAS SIN ALÉRGENOS con ensalada de tomate aliñado Plátano, pan blanco/ <i>integral</i>	JORNADA GASTRONÓMICA ARROZ ECOLÓGICO REHOGADO POLLO AL CURRY con ensalada de lechuga y cebolla roja Yogur sabores/natural, pan blanco	CREMA DE VERDURA ECOLÓGICA SALMÓN AL HORNO con brotes verdes Mandarina, pan blanco/ <i>integral</i>
LUNES 9	MARTES 10	MIÉRCOLES 11	JUEVES 12	VIERNES 13
PAELLA DE VERDURAS (con arroz ecológico rehogado) MERLUZA EN SALSA VERDE con ensalada de lechuga Pera, pan blanco/ <i>integral</i>	SOPA DE COCIDO (con garbanzos y fideos) COCIDO COMPLETO (ternera, pollo, patata y zanahoria) Mandarina, pan blanco	ENSALADA DE PASTA (Hélices, atún, tomate, aceitunas y maíz) MAGRO EN SALSA con patata dado Manzana, pan blanco	CREMA DE CALABAZA ABADEJO A LA DONOSTIARRA con ensalada de la huerta Plátano, pan blanco/ <i>integral</i>	JUDÍAS VERDES REHOGADAS con ajitos tiernos TORTILLA ESPAÑOLA con ensalada de brotes verdes Yogur sabores/natural, pan blanco
LUNES 16	MARTES 17	MIÉRCOLES 18	JUEVES 19	VIERNES 20
SOPA DE ESTRELLAS FILETE DE BACALO con pisto manchego Manzana, pan blanco	ALUBIAS BLANCAS GUISADAS con patata y verduras TORTILLA FRANCESA con ensalada de pimientos Plátano, pan blanco/ <i>integral</i>	CREMA DE CALABACÍN JAMONCITOS DE POLLO A LA NARANJA con ensalada mixta Yogur sabores/natural, pan blanco	ARROZ ECOLÓGICO REHOGADO con tomate casero SALCHICHAS FRESCAS con cebolla caramelizada Pera, pan blanco	GUISANTES REHOGADOS con ajitos MERLUZA A LA VIZCAÍNA con quinoa rehogada Mandarina, pan blanco/ <i>integral</i>
LUNES 23	MARTES 24	MIÉRCOLES 25	JUEVES 26	VIERNES 27
JUDÍAS VERDES REHOGADAS con ajitos HUEVOS REVUELTOS CON PAVO con ensalada de tomate aliñado Manzana, pan blanco/ <i>integral</i>	ARROZ TRES DELICIAS (con york, tortilla y zanahoria) ABADEJO AL HORNO con ensalada de brotes verdes Pera, pan blanco	SOPA DE COCIDO (con garbanzos y fideos) COCIDO COMPLETO (ternera, pollo, patata y zanahoria) Mandarina, pan blanco	MENÚ FIN DE 2º TRIMESTRE CREMA DE ZANAHORIA FINGERS DE POLLO CASEROS con patatas al horno Helado	NO LECTIVO
LUNES 30	MARTES 31			
NO LECTIVO	NO LECTIVO			

*Menú calibrado por **UBILAP Seguridad Alimentaria** para el grupo de edades de 7 a 9 años para la comida del mediodía.

*Menú certificado por **Dña. Carla G. Haberkon Bascones**, diplomada en Nutrición Humana y Dietética, colegiada **Nº MAD00833**.

*Tenemos a disposición de las familias la información sobre alérgenos de los platos que aparecen en este menú.

*El orden de las frutas ofrecidas en el menú pueden verse alterado atendiendo a su grado de maduración.



MENÚ SIN PESCADO

MARZO 2026

OBJETIVOS
DE DESARROLLO
SOSTENIBLE



Alineados con el ODS núm. 3, garantizar una vida saludable y promover el bienestar para todos en todas las edades, incorporamos al menú escolar:

- ✓ Fruta y verdura a diario.
- ✓ Productos de cercanía, como el AOVE de Jaén.
- ✓ Alimentos ecológicos
- ✓ Limitación de azúcares y alimentos procesados.



LUNES 2	MARTES 3	MIÉRCOLES 4	JUEVES 5	VIERNES 6
LENTEJAS ESTOFADAS con chorizo y patata TORTILLA DE CALABACÍN con ensalada de pimientos Manzana, pan blanco	MACARRONES NAPOLITANA con salsa de tomate casera FILETE DE PAVO AL HORNO con ensalada mixta Pera, pan blanco	GUISO DE PATATAS CON COSTILLAS CROQUETAS SIN ALÉRGENOS con ensalada de tomate aliñado Plátano, pan blanco/ <i>integral</i>	JORNADA GASTRONÓMICA ARROZ ECOLÓGICO REHOGADO POLLO AL CURRY con ensalada de lechuga y cebolla roja Yogur sabores/natural, pan blanco	CREMA DE VERDURA ECOLÓGICA FILETE DE TERNERA A LA PLANCHA con brotes verdes Mandarina, pan blanco/ <i>integral</i>
LUNES 9	MARTES 10	MIÉRCOLES 11	JUEVES 12	VIERNES 13
PAELLA DE VERDURAS (con arroz ecológico rehogado) LOMO ADOBADO A LA PLANCHA con ensalada de lechuga Pera, pan blanco/ <i>integral</i>	SOPA DE COCIDO (con garbanzos y fideos) COCIDO COMPLETO (ternera, pollo, patata y zanahoria) Mandarina, pan blanco	ENSALADA DE PASTA (Hélices, tomate, aceitunas y maíz) MAGRO EN Salsa con patata dado Manzana, pan blanco	CREMA DE CALABAZA FILETE DE POLLO A LA PLANCHA con ensalada de la huerta Plátano, pan blanco/ <i>integral</i>	JUDÍAS VERDES REHOGADAS con ajitos tiernos TORTILLA ESPAÑOLA con ensalada de brotes verdes Yogur sabores/natural, pan blanco
LUNES 16	MARTES 17	MIÉRCOLES 18	JUEVES 19	VIERNES 20
SOPA DE ESTRELLAS FILETE DE PAVO AL HORNO con pisto manchego Manzana, pan blanco	ALUBIAS BLANCAS GUIADAS con patata y verduras TORTILLA FRANCESA con ensalada de pimientos Plátano, pan blanco/ <i>integral</i>	CREMA DE CALABACÍN JAMONCITOS DE POLLO A LA NARANJA con ensalada mixta Yogur sabores/natural, pan blanco	ARROZ ECOLÓGICO REHOGADO con tomate casero SALCHICHAS FRESCAS con cebolla caramelizada Pera, pan blanco	GUISANTES REHOGADOS con ajitos FILETE DE TERNERA AL HORNO con quinoa rehogada Mandarina, pan blanco/ <i>integral</i>
LUNES 23	MARTES 24	MIÉRCOLES 25	JUEVES 26	VIERNES 27
JUDÍAS VERDES REHOGADAS con ajitos HUEVOS REVUELTOS CON PAVO con ensalada de tomate aliñado Manzana, pan blanco/ <i>integral</i>	ARROZ TRES DELICIAS (con york, tortilla y zanahoria) LOMO DE SAJONIA A LA PLANCHA con ensalada de brotes verdes Pera, pan blanco	SOPA DE COCIDO (con garbanzos y fideos) COCIDO COMPLETO (ternera, pollo, patata y zanahoria) Mandarina, pan blanco	MENÚ FIN DE 2º TRIMESTRE CREMA DE ZANAHORIA FINGERS DE POLLO CASEROS con patatas al horno Helado	NO LECTIVO
LUNES 30	MARTES 31			
NO LECTIVO	NO LECTIVO			

*Menú calibrado por **UBILAP Seguridad Alimentaria** para el grupo de edades de 7 a 9 años para la comida del mediodía.

*Menú certificado por **Dña. Carla G. Haberkon Bascones**, diplomada en Nutrición Humana y Dietética, colegiada **Nº MAD00833**.

*Tenemos a disposición de las familias la información sobre alérgenos de los platos que aparecen en este menú.

*El orden de las frutas ofrecidas en el menú pueden verse alterado atendiendo a su grado de maduración.



MENÚ SIN CERDO

MARZO 2026

OBJETIVOS
DE DESARROLLO
SOSTENIBLE



Alineados con el ODS núm. 3, garantizar una vida saludable y promover el bienestar para todos en todas las edades, incorporamos al menú escolar:

- ✓ Fruta y verdura a diario.
- ✓ Productos de cercanía, como el AOVE de Jaén.
- ✓ Alimentos ecológicos
- ✓ Limitación de azúcares y alimentos procesados.



LUNES 2	MARTES 3	MIÉRCOLES 4	JUEVES 5	VIERNES 6
LENTEJAS ESTOFADAS SIN CHORIZO con verduras y patata TORTILLA DE CALABACÍN con ensalada de pimientos Manzana, pan blanco	MACARRONES NAPOLITANA con salsa de tomate casera MERLUZA AL HORNO con ensalada mixta Pera, pan blanco	GUISO DE PATATAS CON VERDURAS CROQUETAS DE PATATA con ensalada de tomate aliñado Plátano, pan blanco/ <i>integral</i>	JORNADA GASTRONÓMICA ARROZ ECOLÓGICO REHOGADO POLLO AL CURRY con ensalada de lechuga y cebolla roja Yogur sabores/natural, pan blanco	CREMA DE VERDURA ECOLÓGICA SALMÓN AL HORNO con brotes verdes Mandarina, pan blanco/ <i>integral</i>
LUNES 9	MARTES 10	MIÉRCOLES 11	JUEVES 12	VIERNES 13
PAELLA DE VERDURAS (con arroz ecológico rehogado) MERLUZA EN SALSAS VERDES con ensalada de lechuga Pera, pan blanco/ <i>integral</i>	SOPA DE COCIDO SIN CERDO (con garbanzos y fideos) COCIDO COMPLETO SIN CERDO (ternera, pollo, patata y zanahoria) Mandarina, pan blanco	ENSALADA DE PASTA (Hélices, atún, tomate, aceitunas y maíz) FILETE DE POLLO con patata dado Manzana, pan blanco	CREMA DE CALABAZA ABADEJO A LA DONOSTIARRA con ensalada de la huerta Plátano, pan blanco/ <i>integral</i>	JUDÍAS VERDES REHOGADAS con ajitos tiernos TORTILLA ESPAÑOLA con ensalada de brotes verdes Yogur sabores/natural, pan blanco
LUNES 16	MARTES 17	MIÉRCOLES 18	JUEVES 19	VIERNES 20
SOPA DE ESTRELLAS FILETE DE BACALO con pisto manchego Manzana, pan blanco	ALUBIAS BLANCAS GUIADAS con patata y verduras TORTILLA FRANCESA con ensalada de pimientos Plátano, pan blanco/ <i>integral</i>	CREMA DE CALABACÍN JAMONCITOS DE POLLO A LA NARANJA con ensalada mixta Yogur sabores/natural, pan blanco	ARROZ ECOLÓGICO REHOGADO con tomate casero SALCHICHAS FRESCAS con cebolla caramelizada Pera, pan blanco	GUISANTES REHOGADOS con ajitos MERLUZA A LA VIZCAÍNA con quinoa rehogada Mandarina, pan blanco/ <i>integral</i>
LUNES 23	MARTES 24	MIÉRCOLES 25	JUEVES 26	VIERNES 27
JUDÍAS VERDES REHOGADAS con ajitos HUEVOS REVUELTOS CON PAVO con ensalada de tomate aliñado Manzana, pan blanco/ <i>integral</i>	ARROZ TRES DELICIAS (con pavo, tortilla y zanahoria) ABADEJO AL HORNO con ensalada de brotes verdes Pera, pan blanco	SOPA DE COCIDO SIN CERDO (con garbanzos y fideos) COCIDO COMPLETO SIN CERDO (ternera, pollo, patata y zanahoria) Mandarina, pan blanco	MENÚ FIN DE 2º TRIMESTRE CREMA DE ZANAHORIA FINGERS DE POLLO CASEROS con patatas al horno Helado	NO LECTIVO
LUNES 30	MARTES 31			
NO LECTIVO	NO LECTIVO			

*Menú calibrado por **UBILAP Seguridad Alimentaria** para el grupo de edades de 7 a 9 años para la comida del mediodía.

*Menú certificado por **Dña. Carla G. Haberkon Bascones**, diplomada en Nutrición Humana y Dietética, colegiada N° MAD00833.

*Tenemos a disposición de las familias la información sobre alérgenos de los platos que aparecen en este menú.

*El orden de las frutas ofrecidas en el menú pueden verse alterado atendiendo a su grado de maduración.



MARZO 2026

**OBJETIVOS
DE DESARROLLO
SOSTENIBLE**



Alineados con el ODS núm. 3, garantizar una vida saludable y promover el bienestar para todos en todas las edades, incorporamos al menú escolar:

- ✓ Fruta y verdura a diario.
- ✓ Productos de cercanía, como el AOVE de Jaén.
- ✓ Alimentos ecológicos
- ✓ Limitación de azúcares y alimentos procesados.



SUGERENCIAS DE MENÚ PARA LAS CENAS

LUNES 2	MARTES 3	MIÉRCOLES 4	JUEVES 5	VIERNES 6
FILETE DE POLLO A LA PLANCHA con brócoli rehogado Fruta de temporada, pan	ALBÓNDIGAS DE TERNERA CASERAS con verduritas Fruta de temporada, pan	DORADA AL HORNO con patata panadera Fruta de temporada, pan	GARBANZOS ESTOFADOS con espinacas y patata Fruta de temporada, pan	HUEVOS REVUELTOS con ensalada completa Fruta de temporada, pan
LUNES 9	MARTES 10	MIÉRCOLES 11	JUEVES 12	VIERNES 13
ESCALOPES DE POLLO CASEROS con verduras a la plancha Fruta de temporada, pan	HUEVOS COCIDOS con salsa de tomate casera y ensalada Fruta de temporada, pan	MERLUZA EN SALSA con ensalada de lechuga y tomate Fruta de temporada, pan	FILETE DE TERNERA A LA PLANCHA con menestra de verduras Fruta de temporada, pan	LACÓN A LA GALLEGO con patatas fritas Fruta de temporada, pan
LUNES 16	MARTES 17	MIÉRCOLES 18	JUEVES 19	VIERNES 20
CHULETA DE SAJONIA con lechuga, tomate y zanahoria Fruta de temporada, pan	MERLUZA EN SALSA VERDE con patata panadera Fruta de temporada, pan	BERENJENAS RELLENAS con carne picada y queso gratinado Fruta de temporada, pan	COLIFLOR CON BECHAMEL y hamburguesitas de pollo caseras Fruta de temporada, pan	CINTA DE LOMO FRESCO con menestra de verduras Fruta de temporada, pan
LUNES 23	MARTES 24	MIÉRCOLES 25	JUEVES 26	VIERNES 27
ALITAS DE POLLO AL HORNO con patatas fritas Fruta de temporada, pan	FILETE DE TERNERA A LA PLANCHA con ensalada verde Fruta de temporada, pan	TORTILLA DE PATATAS CASERA con ensalada de tomate aliñado Fruta de temporada, pan	VARITAS DE MERLUZA CASERAS con ensalada completa Fruta de temporada, pan	NO LECTIVO
LUNES 30	MARTES 31			
NO LECTIVO	NO LECTIVO			

*Menú calibrado por **UBILAP Seguridad Alimentaria** para el grupo de edades de 7 a 9 años para la comida del mediodía.

*Menú certificado por **Dña. Carla G. Haberkon Bascones**, diplomada en Nutrición Humana y Dietética, colegiada **Nº MAD00833**.

*Tenemos a disposición de las familias la información sobre alérgenos de los platos que aparecen en este menú.

*El orden de las frutas ofrecidas en el menú pueden verse alterado atendiendo a su grado de maduración.