

MENÚ

MARZO 2025 - MARCH 2025

COLEGIO LOS SAUCES

LUNES MONDAY	MARTES TUESDAY	MIÉRCOLES WEDNESDAY	JUEVES THURSDAY	VIERNES FRIDAY
			DÍA 6 / DAY 6	DÍA 7 / DAY 7
			1º ESPIRALES GRATINADOS CON TOMATE Grilled pasta with tomato sauce 2º ESCALOPE CON ENSALADA Veal scallops with salad FRUTA DE TEMPORADA FRESH FRUIT	1º SOPA MARAVILLA Noodle soup 2º MENÚ ESPECIAL 30 ANIVERSARIO Special 30th Anniversary lunch POSTRE ESPECIAL 30 ANIVERSARIO Special 30th Anniversary dessert
DÍA 10 / DAY 10	DÍA 11 / DAY 11	DÍA 12 / DAY 12	DÍA 13 / DAY 13	DÍA 14 / DAY 14
1º CREMA DE CALABAZA Cream of squash soup 2º ESTOFADO DE CARNE Beef stew FRUTA DE TEMPORADA FRESH FRUIT	1º MENESTRA DE VERDURAS Mixed vegetables 2º ALITAS BARBACOA CON PATATAS FRITAS BBQ Chicken wings with french fries GELATINA GELATIN	1º LENTEJAS VEGETALES Vegetable lentil stew 2º RAPANTE / FILETE DE LENGUADO CON PATATAS HERVIDAS Sole with boiled potatoes LÁCTEOS DAIRY PRODUCTS	1º SOPA DE ZANAHORIAS Y PUERRO Cream of carrot and leek soup 2º JAMÓN ASADO EN SALSA CON ARROZ EN BLANCO Baked ham in sauce with white rice FRUTA DE TEMPORADA FRESH FRUIT	1º EMPANADILLAS CON ENSALADA Meat pies with salad 2º FIDEUÁ DE ALMEJAS Clam and noodle casserole LÁCTEOS DAIRY PRODUCTS
DÍA 17 / DAY 17	DÍA 18 / DAY 18	DÍA 19 / DAY 19	DÍA 20 / DAY 20	DÍA 21 / DAY 21
1º POTAJE DE GARBANZOS CON ESPINACAS Chick pea and vegetable stew 2º PASTA BOLOÑESA Pasta with meat sauce LÁCTEOS DAIRY PRODUCTS	1º GUISANTES REHOGADOS CON HUEVO Peas with chopped egg 2º LOMO ASADO CON GUARNICIÓN Baked pork loin with garnish GELATINA GELATIN	1º SOPA MINISTRONE Minestrone soup 2º BACALAO CON PATATAS HERVIDAS Cod with boiled potatoes NATILLAS CUSTARD	1º ESPIRALES GRATINADOS CON TOMATE Grilled pasta with tomato sauce 2º MILANESA CON ENSALADA Breaded steak with salad FRUTA DE TEMPORADA FRESH FRUIT	1º MENESTRA DE VERDURAS Mixed vegetables 2º CALAMARES GUIADOS Squid stew LÁCTEOS DAIRY PRODUCTS
DÍA 24 / DAY 24	DÍA 25 / DAY 25	DÍA 26 / DAY 26	DÍA 27 / DAY 27	DÍA 28 / DAY 28
1º SOPA DE VERDURAS Vegetable soup 2º PAELLA MARINERA Seafood paella LÁCTEOS DAIRY PRODUCTS	1º VERDURAS BRASEADAS / CREMA DE VERDURAS Grilled vegetables / Cream of vegetable soup 1º PASTA CARBONARA Pasta with carbonara sauce FRUTA DE TEMPORADA FRESH FRUIT	1º CROQUETAS CON ENSALADA Croquettes with salad 2º MERLUZA CON GUISANTES Hake with peas LÁCTEOS DAIRY PRODUCTS	1º SOPA DE COCIDO Galicias style soup 2º COCIDO GALLEGO Galician stew GELATINA GELATIN	1º CREMA DE ZANAHORIAS Cream of carrot soup 2º PIZZA DE ATÚN / A LOS 3 QUESOS Pizza with tuna / Three-cheese pizza FRUTA DE TEMPORADA FRESH FRUIT
DÍA 31 / DAY 31				
1º SOPA VEGETAL Vegetable soup 2º ZORZA CON PATATAS FRITAS Spiced pork with french fries LÁCTEOS DAIRY PRODUCTS				

MENÚ MARZO 2025: ALERGIAS E INTOLERANCIAS



DÍA 6	Celíacos	Pasta (Schär) gratinada con tomate y escalope con ensalada
DÍA 12	Alérgicos al pescado	Lentejas vegetales y ternera asada con patatas hervidas
DÍA 14	Celíacos	Empanadillas ("Pan para todos") y fideos (Gallo sin gluten) con almejas
DÍA 14	Alérgicos a las almejas	Empanadillas con ensalada y fideuá de pollo
DÍA 17	Celíacos	Potaje de garbanzos con espinacas y pasta (Schär) boloñesa
DÍA 18	Alérgicos al huevo	Guisantes rehogados con pavo y lomo asado con guarnición
DÍA 19	Alérgicos al pescado	Sopa minestrone y filete de ternera a la plancha con patatas hervidas
DÍA 20	Celíacos	Espirales (Schär) gratinados con tomate y milanesa con ensalada
DÍA 21	Alérgicos a los calamares	Menestra de verduras y arroz con champiñones y huevo revuelto
DÍA 25	Celíacos	Verduras braseadas / crema de verduras y pasta (Gallo sin gluten) carbonara
DÍA 25	Alérgicos a la lactosa	Verduras braseadas / crema de verduras y pasta carbonara (con nata y queso sin lactosa)
DÍA 26	Alérgicos al pescado	Croquetas con ensalada y pollo con guisantes
DÍA 28	Alérgicos a la lactosa	Crema de zanahorias y pizza (con queso sin lactosa)