




# March 2025 menu

Monday	Tuesday	Wednesday	Thursday	Friday
<b>3<sup>rd</sup></b>	<b>4<sup>th</sup></b>	<b>5<sup>th</sup></b>	<b>6<sup>th</sup></b>	<b>7<sup>th</sup></b>
Non-school day according to official calendar	Curry rice Grilled loin Garnish mushrooms Fruit yogurt	Stewed lentils Omelette Mini patties Fruit	Vegetables purée Garlic chicken Baking potatoes Fruit yogurt	Spirals pasta with tuna Grilled loin Mixed salad Fruit
	Kcal. =731 HC=49,8% Prot. = 23,8 Lip.= 26,4%	Kcal. =728 HC=47,4% Prot. = 18,6 Lip.= 25,4%	Kcal. =710 HC=47,4% Prot. = 15,6 Lip.= 30,4%	Kcal. =727 HC=56,3% Prot. = 21,5 Lip.= 21,7%
<b>10<sup>th</sup></b>	<b>11<sup>th</sup></b>	<b>12<sup>th</sup></b>	<b>13<sup>th</sup></b>	<b>14<sup>th</sup></b>
Pasta Bolognese Escalopes Pineapple salad Fruit yogurt	Noodle Soup Madrid Stew & Veggies Diced Beef & chorizo Jerry	Green beans with ham Grilled beef burger Tomato and tuna salad Fruit	Greek rice Grilled chicken skewers Courgette garnish Fruit yogurt	Pepperini soup with egg Cod Spanish ratatouille Peaches in syrup
Kcal. =673 HC=47,6% Prot. = 17,3 Lip.= 35,1%	Kcal. =520 HC=54,7% Prot. = 22,2 Lip.= 23,2%	Kcal. =732 HC=49,8% Prot. = 23,9 Lip.= 26,4%	Kcal. =791 HC=51,8% Prot. = 17,5 Lip.= 30,3%	Kcal. =586 HC=50,5% Prot. = 12,5 Lip.= 36,9%
<b>17<sup>th</sup></b>	<b>18<sup>th</sup></b>	<b>19<sup>th</sup></b>	<b>20<sup>th</sup></b>	<b>21<sup>th</sup></b>
Stewed peas Grilled chicken Mixed salad Fruit	Macaroni carbonara Stewed meat in sauce Diced potatoes Custard	Potatoes purée Veal ragout Vegetables Fruit	Three delicacies rice Grilled cutlet Potatoes wedges Fruit yogurt	Stewed beans with rice Battered hake Onion rings Fruit
Kcal. =718 HC=47,4% Prot. = 16,6 Lip.= 35,4%	Kcal. =720 HC=46,44% Prot. = 16,56 Lip.= 37,4%	Kcal. =708 HC=47,4% Prot. = 18,6 Lip.= 25,4%	Kcal. =732 HC=49,8% Prot. = 23,9 Lip.= 26,4%	Kcal. =741 HC=49,8% Prot. = 24,8 Lip.= 26,3%
<b>24<sup>th</sup></b>	<b>25<sup>th</sup></b>	<b>26<sup>th</sup></b>	<b>27<sup>th</sup></b>	<b>28<sup>th</sup></b>
Stewed lentils Grilled loin Galician style potatoes Fruit	Carrot and leek soup Chicken escalopes Roasted pepper Fruit yogurt	Coditos with tuna Meatballs in tomato sauce Fruit	Oven baked ribs & potatoes Grilled beef burgers Imperial salad Cream caramel	White rice with tomato Andalusian Deep-fried fish Mixed salad Fruit
Kcal. =728 HC=48,5% Prot. = 20,2 Lip.= 31,0%	Kcal. =745 HC=53,5% Prot. = 19,0 Lip.= 27,1%	Kcal. =762 HC=57,6% Prot. = 12,9 Lip.= 29,2%	Kcal. =720 HC=47,4% Prot. = 16,0 Lip.= 32,4%	Kcal. =762 HC=57,6% Prot. = 12,9 Lip.= 29,2%
<b>31<sup>th</sup></b>				
Noodle Soup Madrid Stew & Veggies Diced Beef & chorizo Fruit				
Kcal. =520 HC=54,7% Prot. = 22,2 Lip.= 23,2%				
<b>M a r c h 2 0 2 5</b>				
				

Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
<b>3</b>	<b>4</b>	<b>5</b>	<b>6</b>	<b>7</b>
Día no lectivo según calendario oficial	Arroz al curry Lomo a la plancha Guarnición de champiñón Yogurt de frutas	Lentejas a la cazuela Tortilla de patata Mini empanadillas Fruta del tiempo	Puré de la huerta Pollo al ajillo Patatas panaderas Yogurt de frutas	Espirales con atún Salmón a la plancha Ensalada Mixta Fruta del tiempo
	Kcal. =731 HC=49,8% Prot. = 23,8 Lip.= 26,4%	Kcal. =728 HC=47,4% Prot. = 18,6 Lip.= 25,4%	Kcal. =710 HC=47,4% Prot. = 15,6 Lip.= 30,4%	Kcal. =727 HC=56,3% Prot. = 21,5 Lip.= 21,7%
<b>10</b>	<b>11</b>	<b>12</b>	<b>13</b>	<b>14</b>
Espaguetis boloñesa Escalopines Ensalada de piña Fruta del tiempo	Sopa de fideos Cocido y verduras Taquitos de carne y chorizo Gelatina	Judías verdes con jamón Hamburguesa de ternera a la plancha Ensalada de tomate y atún Fruta del tiempo	Arroz a la griega Brochetas de pollo a la plancha Guarnición de calabacín Yogurt de frutas	Sopa de lluvia con huevo Bacalao Pisto manchego Melocotón en almíbar
Kcal. =673 HC=47,6% Prot. = 17,3 Lip.= 35,1%	Kcal. =520 HC=54,7% Prot. = 22,2 Lip.= 23,2%	Kcal. =762 HC=57,6% Prot. = 12,9 Lip.= 29,2%	Kcal. =791 HC=51,8% Prot. = 17,5 Lip.= 30,3%	Kcal. =586 HC=50,5% Prot. = 12,5 Lip.= 36,9%
<b>17</b>	<b>18</b>	<b>19</b>	<b>20</b>	<b>21</b>
Guisantes a la extremeña Filetes de pollo a la plancha Ensalada mixta Fruta del tiempo	Macarrones carbonara Magro con tomate Patatas dado Natillas	Puré de patata Ragú de ternera Verduritas Fruta del tiempo	Arroz tres delicias Chuletas a la plancha Patatas gajo Yogurt de frutas	Judías pintas con arroz Merluza a la romana Aros de cebolla Fruta del tiempo
Kcal. =718 HC=47,4% Prot. = 16,6 Lip.= 35,4%	Kcal. =720 HC=46,44% Prot. = 16,56 Lip.= 37,4%	Kcal. =708 HC=47,4% Prot. = 18,6 Lip.= 25,4%	Kcal. =732 HC=49,8% Prot. = 23,9 Lip.= 26,4%	Kcal. =741 HC=49,8% Prot. = 24,8 Lip.= 26,3%
<b>24</b>	<b>25</b>	<b>26</b>	<b>27</b>	<b>28</b>
Lentejas con chorizo Lacón a la plancha Patatas a la gallega Fruta del tiempo	Crema de zanahoria y puerro Escalope de pollo Pimiento asado Yogurt de frutas	Coditos con atún Albóndigas en salsa de tomate Fruta del tiempo	Patatas con costillas Filetes rusos Ensalada Imperial Flan	Arroz blanco con tomate Fritura andaluza Ensalada mixta Fruta del tiempo
Kcal. =728 HC=48,5% Prot. = 20,2 Lip.= 31,0%	Kcal. =745 HC=53,5% Prot. = 19,0 Lip.= 27,1%	Kcal. =762 HC=57,6% Prot. = 12,9 Lip.= 29,2%	Kcal. =720 HC=47,4% Prot. = 16,0 Lip.= 32,4%	Kcal. =762 HC=57,6% Prot. = 12,9 Lip.= 29,2%
<b>31</b>				
Sopa de fideos Cocido y verduras Taquitos de carne y chorizo Fruta del tiempo				
Kcal. =520 HC=54,7% Prot. = 22,2 Lip.= 23,2%				

M a r z o 2 0 2 5

