

Menú Guadalajara Marzo 2026

Sin Cerdo - - CEIP N° 3 - Virgen de la Granja

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 N° 3 - Virgen de la Granja

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 Bilbaína 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 N° 3 - Virgen de la Granja

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 N° 3 - Virgen de la Granja

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 Blancas ni Pintas - - CEIP Nº 3 - Virgen de la Granja

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 Menestra de Verduras a la Riojana 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 Judías Verdes con Tomate 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

Bajo en Grasa/Colesterol - - CEIP N° 3 - Virgen de la Granja

Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
2 Lentejas Estofadas con Verduras Tortilla Francesa 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 al Horno 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 Desnatado 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 Garbanzos con Carne de Pollo, Ternera, Patata y Zanahoria 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 Francesa 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 Desnatado 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 Filete de Pollo al Horno 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 Desnatado Cena: Verdura + Pescado + Fruta
23 Arroz con Verduras Pollo al Ajillo Ensalada de Lechuga y Tomate Pan y Agua Fruta de Temporada Cena: Verdura + Pescado + Fruta	24 Sopa de Fideos Garbanzos con Carne de Pollo, Ternera, Patata y Zanahoria 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 Tomate Aliñado con AOVE Pan y Agua Yogur Desnatado 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

Diabético 4 Raciones - - CEIP N° 3 - Virgen de la Granja

Lunes		Martes		Miércoles		Jueves		Viernes	
2	Lentejas Estofadas (50 g lentejas y 65 g patata) 2 R de HC Tortilla Francesa Ensalada de Lechuga y Tomate Pan (20 g) 1 R de HC Fruta de Temporada 1R de HC Cena: Patata + Pescado + Fruta	3	Pasta Salteada (90 g pasta) 2 R de HC Salmón en Salsa de Eneldo Ensalada de Lechuga y Zanahoria Pan (20 g) 1 R de HC Fruta de Temporada 1R de HC Cena: Verdura + Huevo + Lácteo	4	Crema de Zanahoria (patata 97,5 g y zanahoria 100 g) 2 R de HC Cinta de Lomo Fresca al Horno Champiñón Rehogado Pan (20 g) 1 R de HC Fruta de Temporada 1R de HC Cena: Pasta + Pescado + Lácteo 	5	Arroz con Tomate 76 g arroz y 1 cucharada de salsa tomate 2 R de HC Merluza al Horno Pimientos Asados Pan (20 g) 1 R de HC Fruta de Temporada 1R de HC Cena: Verdura + Carne + Fruta	6	Garbanzos Estofados con Verduras. (82,5g Garbanzos, 65g Patata Cocida) 2,5R de HC Tortilla Francesa Tomate Aliñado con AOVE Pan (20 g) 1 R de HC Yogur Desnatado de Sabores 0,5 R de HC Cena: Arroz + Ave + Fruta
9	Brocoli Salteado 150 g brócoli 0,5 R de HC Pasta con Atún (67,5 g pasta y 1 cucharada de tomate) 1,5 R de HC Ensalada de Lechuga y Maíz Pan (20 g) 1 R de HC Fruta de Temporada 1R de HC Cena: Patata + Carne + Fruta	10	Sopa de Cocido (22,5 g fideos) 0,5 R de HC Cocido Completo (55 g garbanzos, 32,5 g patata) 1,5 R de HC Pan (20 g) 1 R de HC Fruta de Temporada 1R de HC Cena: Verdura + Pescado + Lácteo	11	Menestra Rehogada 100 g 0,5 R de HC Pollo Asado Patatas Panadera al Horno (50 g) 1,5 R de HC Pan (20 g) 1 R de HC Fruta de Temporada 1R de HC Cena: Arroz + Huevo + Fruta	12	Judías Blancas Estofadas (82,5 g judías y 32,5 g patata) 2 R de HC Tortilla Francesa Ensalada de Lechuga y Tomate Pan (20 g) 1 R de HC Fruta de Temporada 1R de HC Cena: Pasta + Pescado + Lácteo	13	Arroz con Tomate (75 g arroz y 50 g salsa tomate) 2,5 R de HC Merluza al Horno Ensalada de Lechuga y Zanahoria Pan (20 g) 1 R de HC Yogur Desnatado Sabores 0,5 R de HC Cena: Verdura + Ave + Fruta
16	Lentejas Estofadas (75 g lentejas. 32,5 g patata) 2 R de HC Abadejo a la Bilbaina Ensalada de Lechuga y Zanahoria Pan (20 g) 1 R de HC Fruta de Temporada 1R de HC Cena: Arroz + Carne + Fruta	17	Judías Verdes con Tomate (125 g judías y 50 g salsa tomate) 1 R de HC Lacón a la Gallega Patatas Panadera al Horno (35 g) 1 R de HC Pan (20 g) 1 R de HC Fruta de Temporada 1R de HC Cena: Verdura + Pescado + Lácteo	18	Pasta Salteada (90 g pasta) 2 R de HC Filete de Pollo al Horno Ensalada de Lechuga y Maíz Pan (20 g) 1 R de HC Fruta de Temporada 1R de HC Cena: Verdura + Huevo + Fruta	19	Crema de Calabacín (Calabacín 150g, Patata 65 g) 1,5 R de HC Palometa con Tomate (1 cucharada de salsa) Arroz Pilaf (20g) 0,5 R de HC Pan (20 g) 1 R de HC Fruta de Temporada 1R de HC Cena: Patata + Ave + Lácteo 	20	Arroz Campesina 95 g arroz 2,5 R de HC Tortilla Francesa Ensalada de Lechuga y Zanahoria Pan (20 g) 1 R de HC Yogur Desnatado de Sabores 0,5 R de HC Cena: Verdura + Pescado + Fruta
23	Arroz a Banda 75 g arroz 2 R de HC Pollo al Ajillo Ensalada de Lechuga y Tomate Pan (20 g) 1 R de HC Fruta de Temporada 1R de HC Cena: Verdura + Pescado + Fruta	24	Sopa de Cocido (22,5 g fideos) 0,5 R de HC Cocido Completo (55 g garbanzos, 32,5 g patata) 1,5 R de HC Pan (20 g) 1 R de HC Fruta de Temporada 1R de HC Cena: Verdura + Huevo + Lácteo	25	Pasta con Tomate (45 g pasta y 1 cucharada de salsa tomate) 1 R de HC Merluza a la Gallega Patatas Panadera al Horno (35 g) 1 R de HC Pan (20 g) 1 R de HC Fruta de Temporada 1R de HC Cena: Verdura + Carne + Fruta	26	Coliflor Rehogada (150 g) 0,5 R de HC Lentejas Con Arroz (50 g lentejas 20 g arroz) 1,5 R de HC Ensalada de Lechuga y Zanahoria Pan (20 g) 1 R de HC  Fruta de Temporada 1R de HC Cena: Pasta + Pescado + Lácteo	27	Papas con Choco 162,5g de Patata Cocida 2,5R de HC Tortilla Francesa con Atún Tomate Aliñado con AOVE Pan (20 g) 1 R de HC Yogur Desnatado Sabores 0,5 R de HC Cena: Verdura + Ave + Fruta

mediterránea

1 RACIÓN DE HC FRUTA: Plátano (50g), Pera (100g), Naranja (100g), Mandarina (100g), Sandía (200g) Melón (200g)
El peso en gramos hace referencia al alimento YA COCINADO. En los platos que lleven caldo hay que pesar el alimento SIN CALDO y añadirlo luego
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 Frutos Secos - - CEIP N° 3 - Virgen de la Granja

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 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 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 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 Lentejas - - CEIP N° 3 - Virgen de la Granja

Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
2 Estofado de Patatas con Verduras Croquetas de Jamón Ensalada de Lechuga y Tomate Pan y Agua Fruta de Temporada Cena: Verdura + 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 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 Cena: Verdura + Ave + Fruta
16 Estofado de Patatas con Verduras 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 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 Filete de Pollo al Horno 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

Diabetes 5,5 Raciones - - CEIP N° 3 - Virgen de la Granja

Lunes		Martes		Miércoles		Jueves		Viernes	
2	Lentejas Estofadas con Verduras (75 g lentejas y 65 g patatas) 2,5 R de HC Tortilla Francesa Ensalada de Lechuga y Tomate Pan (40 g) 2 R de HC Fruta de Temporada 1R de HC Cena: Patata + Pescado + Fruta	3	Pasta al Ajillo (112,5 g pasta) 2,5 R de HC Salmón en Salsa de Eneldo Ensalada de Lechuga y Zanahoria Pan (40 g) 2 R de HC Fruta de Temporada 1R de HC Cena: Verdura + Huevo + Lácteo	4	Crema de Zanahoria (97,5 g patata y 200 g zanahoria) 2,5 R de HC Cinta de Lomo Fresca al Horno Champiñón Rehogado Pan (40 g) 2 R de HC Fruta de Temporada 1R de HC Cena: Pasta + Pescado + Lácteo 	5	Arroz con Tomate (75 g arroz y 50 g salsa tomate) 2,5 R de HC Merluza al Horno Pimientos Asados Pan (40 g) 2 R de HC Fruta de Temporada 1R de HC Cena: Verdura + Carne + Fruta	6	Garbanzos Estofados con Verduras (150g garbanzos y 65 g patata) 3 R de HC Tortilla Francesa Tomate Aliñado con AOVE Pan (40 g) 2 R de HC Yogur Desnatado de Sabores 0,5 R de HC Cena: Arroz + Ave + Fruta
9	Brocoli Salteado 150 g brócoli 0,5 R de HC Pasta con Atún (67,5 g pasta y 50 g salsa tomate) 2 R de HC Ensalada de Lechuga y Maíz Pan (40 g) 2 R de HC Fruta de Temporada 1R de HC Cena: Patata + Carne + Fruta	10	Sopa de Cocido (22,5 g fideos) 0,5 R de HC Cocido Completo (75 g garbanzos y 32,5 g patata) 2 R de HC Pan (40 g) 2 R de HC Fruta de Temporada 1R de HC Cena: Verdura + Pescado + Lácteo	11	Menestra Rehogada 100 g 0,5 R de HC Pollo Asado Patatas Panadera al Horno o Asada (70 g patata) 2 R de HC Pan (40 g) 2 R de HC Fruta de Temporada 1R de HC Cena: Arroz + Huevo + Fruta	12	Judías Blancas Estofadas con Verduras (75 g judías y 65 g patatas) 2,5 R de HC Tortilla Francesa Ensalada de Lechuga y Tomate Pan (40 g) 2 R de HC Fruta de Temporada 1R de HC Cena: Pasta + Pescado + Lácteo	13	Arroz con Tomate (95 g arroz y 50 g salsa tomate) 3 R de HC Merluza al Horno Ensalada de Lechuga y Zanahoria Pan (40 g) 2 R de HC Yogur Desnatado Sabores 0,5 R de HC Cena: Verdura + Ave + Fruta
16	Lentejas Estofadas con Verduras (75 g lentejas y 65 g patatas) 2,5 R de HC Abadejo a la Bilbaina Ensalada de Lechuga y Zanahoria Pan (40 g) 2 R de HC Fruta de Temporada 1R de HC Cena: Arroz + Carne + Fruta	17	Judías Verdes con Tomate (125 g judías y 50 g salsa tomate) 1 R de HC Lacón a la Gallega Patatas Panadera al Horno o Asada (52.5 g patata) 1,5 R de HC Pan (40 g) 2 R de HC Fruta de Temporada 1R de HC Cena: Verdura + Pescado + Lácteo	18	Pasta al Ajillo (112,5 g pasta) 2,5 R de HC Filete de Pollo al Horno Ensalada de Lechuga y Maíz Pan (40 g) 2 R de HC Fruta de Temporada 1R de HC Cena: Verdura + Huevo + Fruta	19	Crema de Calabacín (Calabacín 150g, Patata 65 g) 1,5 R de HC Palometa con Tomate (1 cucharada de salsa) Arroz Pilaf (38 G) 1 R de HC Pan (40 g) 2 R de HC Fruta de Temporada 1R de HC Cena: Patata + Ave + Lácteo 	20	Arroz Campesina (114 g de arroz) 3 R de HC Tortilla Francesa Ensalada de Lechuga y Zanahoria Pan (40 g) 2 R de HC Yogur Desnatado de Sabores 0,5 R de HC Cena: Verdura + Pescado + Fruta
23	Arroz a Banda (95 g) 2,5 R de HC Pollo al Ajillo Ensalada de Lechuga y Tomate Pan (40 g) 2 R de HC Fruta de Temporada 1R de HC Cena: Verdura + Pescado + Fruta	24	Sopa de Cocido (22,5 g fideos) 0,5 R de HC Cocido Completo (75 g garbanzos y 32,5 g patata) 2 R de HC Pan (40 g) 2 R de HC Fruta de Temporada 1R de HC Cena: Verdura + Huevo + Lácteo	25	Pasta con Tomate (45 g pasta y 50 g salsa tomate) 1,5 R de HC Merluza a la Gallega Patatas Panadera al Horno (35 g) 1 R de HC Pan (40 g) 2 R de HC Fruta de Temporada 1R de HC Cena: Verdura + Carne + Fruta	26	Coliflor Rehogada (150 g) 0,5 R de HC Lentejas Con Arroz (50 g lentejas 40 g arroz) 2 R de HC Ensalada de Lechuga y Zanahoria Pan (40 g) 2 R de HC Fruta de Temporada 1R de HC Cena: Pasta + Pescado + Lácteo 	27	Papas con Choco 195g de Patata Cocida 3R de HC Tortilla Francesa con Atún Tomate Aliñado con AOVE Pan (40 g) 2 R de HC Yogur Desnatado Sabores 0,5 R de HC Cena: Verdura + Ave + Fruta

mediterránea

1 RACIÓN DE HC FRUTA: Plátano (50g), Pera (100g), Naranja (100g), Mandarina (100g), Sandía (200g) Melón (200g)
El peso en gramos hace referencia al alimento YA COCINADO. En los platos que lleven caldo hay que pesar el alimento SIN CALDO y añadirlo luego
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.