

Menú PALEO

MARZO 2026

DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
02	03	04	05	06
Hervido valenciano de judía verde Taquitos de magro en salsa de naranja Champiñones salteados Fruta de temporada /	Sopa de ave (solo caldo, no pasta) Rape en salsa de tomate Ensalada de lechuga y tomate Fruta de temporada /	Crema de legumbres y hortalizas Revuelto de huevo Ensalada de lechuga y tomate Fruta de temporada /	Sopa de verduras y garbanzos (sin pasta) Pollo al horno Ensalada de lechuga y tomate Fruta de temporada /	Crema de verduras Tortilla francesa Ensalada de tomate y orégano Fruta de temporada /
09	10	11	JORNADA DE FALLAS	13
Lentejas ecológicas con verduras Tortilla francesa Pisto de verduras Fruta de temporada /	Crema de calabacín Longanizas Patata panadera al horno Fruta de temporada /	Sopa de ave (solo caldo, sin pasta) Merluza en salsa verde Ensalada de lechuga y huevo Fruta de temporada /	Hervido de verduras Pollo al horno Ensalada de lechuga, tomate y aceitunas Fruta de temporada /	Potaje de garbanzos Tortilla de patata Ensalada de lechuga y aceitunas Fruta de temporada /
16	17	18	19	20
Crema de verduras de temporada Cinta de lomo a la plancha Ensalada de col y tomate Fruta de temporada /	Garbanzos estofados Jamoncitos de pollo al horno Ensalada de lechuga y tomate Fruta de temporada /	Sopa de pescado (sin pasta) Tortilla francesa Ensalada de lechuga y tomate Fruta de temporada /	Festivo	Crema de verduras Abadejo al horno Brócoli salteado Fruta de temporada /
23	24	JORNADA TAILANDIA	26	27
Sopa de pescado (sin pasta) Tortilla francesa Ensalada de lechuga y tomate Fruta de temporada /	Crema de verduras Hamburguesa mixta al horno Patatas fritas Fruta de temporada /	Fabada vegetal Pollo al horno Pisto de verduras Fruta de temporada /	Hervido de verduras Limanda al horno con limón Ensalada de lechuga, tomate y aceitunas Fruta de temporada /	Lentejas eco al estilo tradicional con verduras Tortilla de calabacín Ensalada de lechuga y aceitunas Fruta de temporada /
30	31	ESTE MES, EN NUESTRO PROYECTO EDUCATIVO "UN MUNDO LLENO DE SABORES", VIAJAREMOS A : TAILANDIA	02	03
Crema de verduras Merluza al horno Ensalada de col y zanahoria Fruta de temporada /	Sopa de ave con garbanzos (sin pasta) Pollo al horno Ensalada de lechuga y maíz Fruta de temporada /		VERDURAS Y FRUTAS PERMITIDAS: -Tomate, pepino, lechuga, col, cebolla, ajo, aceitunas, pimientos, berenjena, plátano, fresas, limón, kiwi, piña, melocotón, nectarina, melón	¡Todos los cítricos son 100% de la Comunidad Valenciana! 

La ruta saludable

El nostre viatge d'aprenentatge diari cap a una vida més saludable, inclusiva i sostenible

01 Salut

Menjar bé avui, créixer fort demà! Aprenem hàbits saludables per a tota la vida.

02 Convivència

A la taula, som un equip! Aprenem a conviure, respectar i celebrar la diversitat.

03 Sostenibilitat

No es desaprofita res! Aprenem a reciclar i tenir cura del planeta amb cada mos.

04 Joc

Aprendre jugant és més divertit! El migdia és el nostre moment per riure i descobrir junts.

RECOMANADOR DE SOPARS

PRIMERS PLATS



Si a l'escola el primer plat era...



Verdura



Pasta/Arròs



Llegums



Per sopar pot ser...



Pasta/Arròs



Verdura



Verdura



Pasta/Arròs

SEGONS PLATS



Si a l'escola el segon plat era...



Ou



Peix



Llegums



Carn



Per sopar pot ser...



Carn



Ou



Peix



Ou



Peix



Carn



Ou



Peix



Fruita



Lacti