

Marzo 2024



CEIP PRIMO DE RIVERA

Infantil y Primaria

**CATERING 45**  
Enseñar a comer

Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
<p><b>Todos los jueves el menú se servirá con pan integral.</b></p>				
<p><b>Si se añade vinagre a la ensalada contendrá sulfitos</b></p>				
<p><b>4</b> Hervido valenciano</p> <p> Lomo fresco con calabaza</p> <p>Ensalada lechuga, remolacha y tomate</p> <p>Fruta de Temporada</p> <p><i>Cena: Tosta de hummus y pescado a la plancha. Fruta.</i> 607.21 KC 18.45 PR 56.92 HC 31.34 LP 10.01 GS</p>	<p><b>5</b> Garbanzos a la mediterránea</p> <p> Pescado rebozado casero</p> <p> Ensalada de lechuga, tomate y maíz</p> <p>Yogur </p> <p><i>Cena: Verduras al horno y pollo a la plancha. Fruta.</i> 733.33 KC 26.42 PR 70.26 HC 25.28 LP 5.10 GS</p>	<p><b>6</b> Espirales al pomodoro</p> <p> Tortilla con queso</p> <p> Ensalada lechuga, zanah, pepino</p> <p>Fruta de Temporada</p> <p><i>Cena: Crema de zanahoria y magro en salsa. Fruta.</i> 712.16 KC 24.54 PR 101.55 HC 20.92 LP 5.33 GS</p>	<p><b>7</b> Alubias a la riojana</p> <p> Pollo con salteado campestre</p> <p>Ensalada multicolor (lech, lomb y maíz)</p> <p>Fruta de Temporada</p> <p><i>Cena: Acelgas salteadas con lubina al vapor. Fruta.</i> 709.28 KC 37.72 PR 54.11 HC 19.75 LP 4.23 GS</p>	<p><b>1</b> Macarrones a la napolitana</p> <p> Merluza con verduras</p> <p>Ensalada de lechuga, aceite y lombarda</p> <p>Fruta de Temporada</p> <p><i>Cena: Champiñones salteados y pollo al curry. Fruta.</i> 717.55 KC 30.70 PR 105.03 HC 16.53 LP 2.81 GS</p>
<p><b>11</b> Tallarines al pesto rojo</p> <p> Ventresca a la jardinera</p> <p> Ensalada lechuga, tomate y pepino</p> <p>Fruta de Temporada</p> <p><i>Cena: Alcachofas salteadas y cuscús con especias. Fruta.</i> 719.02 KC 15.23 PR 106.54 HC 13.44 LP 2.14 GS</p>	<p><b>12</b> Arroz a banda</p> <p> Rollitos de pavo y queso</p> <p> Ensalada lechuga, tomate y lomb</p> <p>Fruta de Temporada</p> <p><i>Cena: Crema de boniato y huevos rellenos con cebolla. Fruta.</i> 783.12 KC 39.14 PR 104.23 HC 21.73 LP 8.00 GS</p>	<p><b>13</b> Lentejas ECO hortelanas</p> <p> Lomo adobado con samfaina</p> <p> Ensalada de toma, lechu y zanah</p> <p>Fruta de Temporada</p> <p><i>Cena: Sopa de pescado y berenjena rellena. Fruta.</i> 743.14 KC 32.17 PR 94.33 HC 16.72 LP 5.11 GS</p>	<p><b>14</b> Crema de guisantes y puerro</p> <p> Rustidera de pollo</p> <p> Ensalada huerta (lech, pepino, zanah)</p> <p>Fruta de Temporada</p> <p><i>Cena: Dorada a la plancha i quinoa con verduras. Fruta.</i> 577.21 KC 23.42 PR 71.48 HC 19.45 LP 3.96 GS</p>	<p><b>15</b> Olleta alicantina ECO</p> <p> Tortilla con calabacín</p> <p> Ensalada siciliana (lech, tom, olivas)</p> <p>Leche con cacao </p> <p><i>Cena: Hervido con judías verdes y merluza en salsa verde. Fruta.</i> 666.24 KC 34.22 PR 54.07 HC 25.17 LP 6.94 GS</p>
<p><b>18</b></p> <p style="text-align: center; font-size: 2em;">FIESTA</p>	<p><b>19</b></p> <p style="text-align: center; font-size: 2em;">FIESTA</p>	<p><b>20</b> Arroz con tomate</p> <p> Libritos de jamón y queso</p> <p> Ensalada lechuga, remol. y brotes soja</p> <p>Fruta de Temporada</p> <p><i>Cena: Pisto al horno y brocheta de pescado. Fruta.</i> 825.68 KC 11.97 PR 119.50 HC 30.72 LP 4.99 GS</p>	<p><b>21</b> Alubias estofadas</p> <p> Albóndigas en salsa</p> <p> Ens. mediterránea (lech, tom, espárr)</p> <p>Yogur </p> <p><i>Cena: Crema de champiñones y revuelto de huevos y puerro. Fruta.</i> 748.67 KC 35.45 PR 43.09 HC 29.06 LP 7.43 GS</p>	<p><b>22</b> Fideuá de carne</p> <p> Merluza a la bilbaina</p> <p> Ensalada Morada (lech, lomb, pep)</p> <p>Fruta de Temporada</p> <p><i>Cena: Escalivada de verduras con aceitunas y carne picada. Fruta.</i> 841.31 KC 44.99 PR 109.65 HC 22.24 LP 4.59 GS</p>
<p><b>25</b> Olleta alicantina ECO</p> <p> Tortilla con zanahoria</p> <p> Ensalada lechuga, remolacha y espárr.</p> <p>Yogur </p> <p><i>Cena: Cuscús con verduras picadas y pechuga a la plancha. Fruta.</i> 652.60 KC 32.73 PR 58.10 HC 24.31 LP 6.64 GS</p>	<p><b>26</b> Crema de hortalizas</p> <p> Hamburguesa con kétchup</p> <p> Ensalada de lechuga, tomate y maíz</p> <p>Fruta de Temporada</p> <p><i>Cena: Puré de patata y zanahoria y pescado al horno. Fruta.</i> 515.40 KC 18.20 PR 65.90 HC 17.85 LP 1.49 GS</p>	<p><b>27</b> Sopa de cocido</p> <p> Cocido casero completo</p> <p> Ensalada de lechuga, zanah. y lomb.</p> <p>Fruta de Temporada</p> <p><i>Cena: Crema de verduras i pescado a la plancha. Fruta.</i> 815.99 KC 54.40 PR 84.14 HC 25.84 LP 6.90 GS</p>	<p><b>28</b></p> <p style="text-align: center; font-size: 2em;">FIESTA</p>	<p><b>29</b></p> <p style="text-align: center; font-size: 2em;">FIESTA</p>

**ECO: Legumbres procedentes de cultivo ecológico**

**Fruta del tiempo: mandarina, plátano, manzana, naranja, caqui y pera.**

**Alérgenos de declaración obligatoria.**



Marzo 2024



CEIP PRIMO DE RIVERA

Musulmán sin cerdo

**CATERING 45**  
Enseñar a comer

Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
<p><b>Todos los jueves el menú se servirá con pan integral.</b></p>				<p><b>1</b> Macarrones a la napolitana Merluza con verduras Ensalada de lechuga, aceite y lombarda Fruta de Temporada 717.55 KC 30.70 PR 105.03 HC 16.53 LP 2.81 GS</p>
<p><b>4</b> Hervido valenciano Hamburguesa de ave con calabaza Ensalada lechuga, remolacha y tomate Fruta de Temporada 456.60 KC 4.96 PR 54.60 HC 7.51 LP 1.30 GS</p>	<p><b>5</b> Garbanzos a la mediterránea Pescado rebozado casero Ensalada de lechuga, tomate y maíz Yogur</p>	<p><b>6</b> Espirales al pomodoro Tortilla con queso Ensalada lechuga, zanah, pepino Fruta de Temporada 712.16 KC 24.54 PR 101.55 HC 20.92 LP 5.33 GS</p>	<p><b>7</b> Alubias a la riojana Pollo con salteado campestre Ensalada multicolor (lech, lomb y maíz) Fruta de Temporada 709.28 KC 37.72 PR 54.11 HC 19.75 LP 4.23 GS</p>	<p><b>8</b> Arroz 3 delicias (pavo, tort, guis) Croquetas de pescado Ensalada Verde (lechuga, pepino, olivas) Fruta de Temporada 811.58 KC 15.24 PR 128.69 HC 24.41 LP 3.66 GS</p>
<p><b>11</b> Tallarines al pesto rojo Ventresca a la jardinera Ensalada lechuga, tomate y pepino Fruta de Temporada 719.02 KC 15.23 PR 106.54 HC 13.44 LP 2.14 GS</p>	<p><b>12</b> Arroz a banda Rollitos de pavo y queso Ensalada lechuga, tomate y lomb Fruta de Temporada 783.12 KC 39.14 PR 104.23 HC 21.73 LP 8.00 GS</p>	<p><b>13</b> Lentejas ECO hortelanas Pescado al horno con verduras Ensalada de toma, lechu y zanah Fruta de Temporada 746.40 KC 50.56 PR 86.84 HC 16.68 LP 3.30 GS</p>	<p><b>14</b> Crema de guisantes y puerro Rustidera de pollo Ensalada huerta (lech, pepino, zanah) Fruta de Temporada 577.21 KC 23.42 PR 71.48 HC 19.45 LP 3.96 GS</p>	<p><b>15</b> Olleta alicantina ECO Tortilla con calabacín Ensalada siciliana (lech, tom, olivas) Yogur</p>
<p><b>18</b> FIESTA</p>	<p><b>19</b> FIESTA</p>	<p><b>20</b> Arroz con tomate Varitas de merluza Ensalada lechuga, remol. y brotes soja Fruta de Temporada 730.88 KC 16.75 PR 108.94 HC 23.10 LP 3.21 GS</p>	<p><b>21</b> Alubias estofadas Albóndigas de ave con salsa Ens. mediterránea (lech, tom, espárr) Yogur</p>	<p><b>22</b> Fideuá de carne Merluza a la bilbaina Ensalada Morada (lech, lomb, pep) Leche con cacao</p>
<p><b>25</b> Olleta alicantina ECO Tortilla con zanahoria Ensalada lechuga, remolacha y espárr. Yogur</p>	<p><b>26</b> Crema de hortalizas Hamburguesa ave con ketchup Ensalada de lechuga, tomate y maíz Fruta de Temporada 542.36 KC 6.20 PR 64.30 HC 12.04 LP 1.93 GS</p>	<p><b>27</b> Sopa de cocido Cocido casero completo Ensalada de lechuga, zanah. y lomb. Fruta de Temporada 815.99 KC 54.40 PR 84.14 HC 25.84 LP 6.90 GS</p>	<p><b>28</b> FIESTA</p>	<p><b>29</b> FIESTA</p>

**ECO: Legumbres procedentes de cultivo ecológico**

**Fruta del tiempo: mandarina, plátano, manzana, naranja, caqui y pera.**

**Alérgenos de declaración obligatoria.**

