





MARZO 2025

Menú: Escuela Lycée Français BEL AIR









Martes - Tuesday

Miércoles - Wednesday

Jueves - Thursday

Pasta integral con salsa amatriciana

Tortilla francesa con ensalada de

tomate, zanahoria y maíz

Macedonia de fruta de temporada

Fruta natural de temporada

Viernes - Friday

Guisantes con patata y cebolla

Lenguado al horno con verdura asada

Fruta de temporada

Bocadillo de pan con queso

Menestra de verduras

Estofado de garbanzos

Fruta de temporada

Fruta natural de temporada

10

Lunes - Monday

3

Judías verdes con dados de patata v aceite

Hamburguesa mixta con patatas fritas

Fruta de temporada

Fruta natural de temporada 17

Arroz con tomate

Merluza a la plancha con ensalada

de pimiento rojo, cebolla y lechuga

Fruta de temporada

Bocadillo de pan con aceite de oliva y pavo

Guisantes con sofrito de tomate v

cebolla

Tortilla de patata con ensalada de

pimiento rojo, pepino y lechuga

Fruta de temporada

Fruta natural de temporada

11 Arroz tres delícias

Valaliones de Carnaval

Jamoncitos de pollo a la catalana con pasas y piñones y ensalada variada

Yogur natural sin azúcar

Pan untado con queso fresco 18

Guisado de alubias blancas

Croquetas de pollo con ensalada de

tomate, zanahoria y aceitunas

Yogur natural sin azúcar

12

Lentejas guisadas a la riojana

Revuelto de huevos con jamón dulce con ensalada de lechuga, maíz y tomate

Macedonia de fruta de temporada

Fruta natural de temporada 19

Pasta **integral** con salsa de queso

Lomo de cerdo a la plancha con

calabacín al horno

Fruta de temporada

13

Fideos a la cazuela

Bacalao con ajo y perejil con ensalada de pimiento rojo, pepino y lechuga

Fruta de temporada

Bocadillo de pan con aceite de oliva y jamón 20

Lentejas salteadas con verduras

Tortilla de atún con ensalada de

lechuga, tomate y cebolla

Macedonia de fruta de temporada

Fruta natural de temporada

21

Crema de calabaza

Dados de pavo al horno con pisto de verduras y garbanzos

Fruta de temporada

Pan con chocolate

Fruta natural de temporada 25

Paella de verduras

Salmón especiado al horno con verdura asada

Yogur natural sin azúcar

Bocadillo de pan con aceite de oliva y pavo

La ensalada variada a servir se irá alternando con alimentos vegetales de temporada como: lechuga, maíz, tomate, zanahoria, pepino,

Pan untado con queso fresco 26

Tricolor de verduras

Solomillo de pollo a las finas hierbas al horno con ensalada variada con **lentejas**

Macedonia de fruta de temporada

Fruta natural de temporada

27

Sopa de pollo con fideos

Albóndigas a la jardinera

Fruta de temporada

Palitos de pan con queso fresco y fruta de temporada

28

Garbanzos v verduras de temporada

Barritas de merluza con ensalada de tomate, zanahoria y maíz

Fruta de temporada

Fruta natural de temporada

31

Fideuá de verduras

Halibut a la plancha con ensalada de lechuga, pepino y aceitunas

Fruta de temporada

Bocadillo de pan con queso



¿Sabías que con la ingesta de aproximadamente 6 fresas al día se cubriría el 100% de ingesta recomendada diaria de vitamina C? Las fresas pertenecen al grupo de frutos rojos, siendo de gran interés por su composición nutricional. (Fuente: Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura (FAO)).

















NUTRICIÓN para poderos ofrecer la máxima calidad dietética en todas las programaciones de nuestros menús. Por cualquier duda dietética sobre el menú podéis contactar con el equipo de dietistas-nutricionistas a info@cesnut.com

Estamos trabajando conjuntamente con

la consultoría nutricional CESNUT

Programación dietética supervisada por Roser Montané. directora de Cesnut. n' colegiada CAT0681





Se servirán frutas variadas y de temporada.

Se servirá pan para acompañar las comidas.

Se ofrece agua en todas las comidas para asegurar una correcta hidratación. Todos los platos se cocinan con aceite de oliva.