



C/ Zarzamora, 23 Urb. Puertosol
29190 – Puerto de la Torre (Málaga)

SERVICIO DE COMEDOR

Relación de menús para el alumnado desde
el día 02 de marzo hasta el día 31 de marzo 2026

LUNES 2 DE MARZO

Entrantes:	Ensalada Mixta	 		
1º Plato:	Tortellinis funghi/tomate	 	Crema de calabacín	
2º Plato:	Estofado de ternera	 	Rosada marinera	 
Guarnición:	Patatas Rustic			
Postre:	Fruta del tiempo			

MARTES 3 DE MARZO

Entrantes:	Ensalada Rusa	  		
1º Plato:	Callos con garbanzos	 	Crema de legumbres con verduras	 
2º Plato:	Pollo al ajillo	 	Jibia a la andaluza	  
Guarnición:	Menestra de verduras salteadas	 		
Postre:	Piña en rodajas	 	Fruta del tiempo	

MIÉRCOLES 4 DE MARZO

Entrantes:	Ensalada china	 		
1º Plato:	Arroz a la cubana	 	Crema de Puerros	 
2º Plato:	Salchichas encebolladas	 	Tortillas de patatas	 
Guarnición:	Habas con jamón	 		
Postre:	Fruta del tiempo			

JUEVES 5 DE MARZO

Entrantes:	Ensalada de tomate, huevo y atún	  		
1º Plato:	Cazuela de patatas	 	Crema de verduras	 
2º Plato:	Lomo asado en salsa	 	Lubina al horno	 
Guarnición:	Verduras en tempura	  		
Postre:	Natillas con galletas	  	Fruta del tiempo	

VIERNES 6 DE MARZO

Entrantes:	Ensalada de miel y mostaza	 		
1º Plato:	Puchero con fideos	  	Sopa brunoise	 
2º Plato:	Pizza Napolitana	  	Merluza al papillote de verduras	 
Guarnición:	Nachos con cheddar	 		
Postre:	Fruta del tiempo		Petit suisses	 

LUNES 9 DE MARZO

Entrantes:	Ensalada Mixta	 		
1º Plato:	Coditos carbonara	  	Crema de calabacín	 
2º Plato:	Magro con tomate	 	Rosada al limón	 
Guarnición:	Patatas dados			
Postre:	Fruta del tiempo			

MARTES 10 DE MARZO

Entrantes:	Ensalada tropical	   		
1º Plato:	Potaje de lentejas	 	Crea esau	 
2º Plato:	Pollo al ajillo	 	Merluza a la andaluza	  
Guarnición:	Revuelto de ajetes y gambas	  		
Postre:	Fruta del tiempo		Melocotón en almíbar	 

MIÉRCOLES 11 DE MARZO

Entrantes:	Ensalada "china"	 		
1º Plato:	Arroz caldoso	 	Crema de calabaza	
2º Plato:	Lomo adobado		Dorada al horno	
Guarnición:	Verduras salteadas con jamón			
Postre:	Fruta del tiempo			

JUEVES 12 DE MARZO

Entrantes: Ensalada César

1º Plato: Cazuela de fideos

2º Plato: Pollo en pepitoria

Guarnición: Puré de patatas

Postre: Fruta del tiempo



Crema de verduras

Rosada marinera

Tarta de queso



VIERNES 13 DE MARZO

Entrantes: Salpicón de mariscos

1º Plato: Puchero con arroz

2º Plato: Perritos

Guarnición: Patatas dados

Postre: Fruta del tiempo



Sopa de picadillo

Atún encebollado

Yogures



LUNES 16 DE MARZO

Entrantes: Ensalada Mixta

1º Plato: Macarrones boloñesa

2º Plato: Estofado de cerdo

Guarnición: Patatas dados

Postre: Fruta del tiempo



Crema de calabacín

Adobo a la andaluza



MARTES 17 DE MARZO

Entrantes: Ensalada tropical

1º Plato: Potaje de alubias

2º Plato: Flamenquines

Guarnición: Verduras en tempura

Postre: Fruta del tiempo



Crema de legumbres

Rosada ajo encebollada

Melocotón el almíbar



MIÉRCOLES 18 DE MARZO

Entrantes: Ensalada shawarma

1º Plato: Arroz 3 delicias

2º Plato: Pinchitos de pollo

Guarnición: Patatas panaderas

Postre: Fruta del tiempo



Crema de calabaza

Tortillas de patatas



JUEVES 19 DE MARZO

Entrantes: Salpicón de marisco

1º Plato: Gazpachuelo

2º Plato: Croquetas de puchero

Guarnición: Champiñones salteados con langostinos

Postre: Fruta del tiempo



Crema de verduras

Salmón al horno

Mousse 5 chocolates



VIERNES 20 DE MARZO

Entrantes: Ensalada griega

1º Plato: Sopa brunoise

2º Plato: Hamburguesas

Guarnición: Patatas Rustic

Postre: Fruta del tiempo



Sopa de estrellitas

Merluza Provenzal

Petit Suisses



LUNES 23 DE MARZO

Entrantes: Ensalada mixta

1º Plato: Coditos con tomate

2º Plato: San jacobos

Guarnición: Patatas dados

Postre: Fruta del tiempo



Crema de calabacín

Rosada encebollada



MARTES 24 DE MARZO

Entrantes: Ensalada rusa

1º Plato: Potaje de lentejas

2º Plato: Pollo asado

Guarnición: Verduras en tempura

Postre: Fruta del tiempo



Crema ESAU

Calamares andaluza

Cocktail de frutas



MIÉRCOLES 25 DE MARZO

Entrantes:	Ensalada de china	 		
1º Plato:	Arroz pilaf	    	Crema de calabaza	
2º Plato:	Lomo encebollado	 	Lubina al horno	 
Guarnición:	Patatas parisinas	 		
Postre:	Fruta del tiempo			

JUEVES 26 DE MARZO

Entrantes:	Ensalada de pasta	   		
1º Plato:	Cazuela de patatas con carne	 	Crema de verduras	
2º Plato:	Lagrimitas de pollo	    	Merluza al limón	 
Guarnición:	Judías salteadas	  		
Postre:	Fruta del tiempo		Flan con caramelo	 

VIERNES 27 DE MARZO

Entrantes:	Ensalada César	 		
1º Plato:	Puchero con arroz	  	Sopa de picadillo	 
2º Plato:	Kebab de pollo	 	Rosada marinera	 
Guarnición:	Nachos con cheddar	 		
Postre:	Fruta del tiempo		Yogures	 

 Sulfitos	 Altramuces	 Mostaza	 Soja	 Frutos secos de cáscara	 Moluscos	 Lactosa
 Cacahuetes	 Sésamo	 Huevo	 Crustaceos	 Pescado	 Gluten	 Apio