

MENÚ ELABORADO POR EL DEPARTAMENTO DE NUTRICIÓN DE 

MES: Marzo 2025

CIUDAD SAN JUAN DE DIOS

Lunes

Martes

Miércoles

Jueves

Viernes

3

SEMANA CARNAVAL

4

SEMANA CARNAVAL

5

SEMANA CARNAVAL

6

SEMANA CARNAVAL

7

SEMANA CARNAVAL

10

**MENÚ ESPECIAL
CELEBRACIÓN**

11

Potaje de lentejas
Abadejo al mojo verde con
papas fritas
Fruta de temporada y pan

12

Crema de guisantes
Albóndigas a la jardinera
Postre lácteo y pan

13

Potaje de verduras
Tortilla española con zanahorias
baby
Fruta de temporada y pan

14

Crema de coliflor
Nuggets de pollo con ensalada
Postre lácteo y pan

17

Crema de calabaza
Lomo con piña con papas
panaderas
Postre lácteo y pan

18

Rancho canario
Fogonero a la portuguesa con
habichuelas al ajillo
Fruta de temporada y pan

19

Puré de acelgas
Hamburguesa mixta a la plancha
(cerdo y ternera) con salsa
(tomate, cebolla, especias) con
zanahorias salteadas
Postre lácteo y pan

20

Potaje de berros
Tortilla casera hortelana con
tomate aliñado
Fruta de temporada y pan

21

Crema de puerros
Varitas de merluza con ensalada
Postre lácteo y pan

24

Puré de zanahoria
Salchichas con tomate con
papas fritas
Postre lácteo y pan

25

Potaje de verduras
Estofado de pollo
Fruta de temporada y pan

26

Crema de espárragos
Pasta a la napolitana
Postre lácteo y pan

27

Cocido de garbanzos
Abadejo encebollado con
menestra de verduras salteadas
Fruta de temporada y pan

28

Puré de calabacín
Croquetas de jamón con
ensalada mixta
Postre lácteo y pan

31

Crema de espinacas
Albóndigas en salsa con puré de
papas
Postre lácteo y pan