

Menú Toledo in situ Marzo 2026

Sin Frutos Secos - - Colegio Ilarcuris (Illescas)

Lunes		Martes		Miércoles		Jueves		Viernes	
2	Lentejas Estofadas con Verduras Croquetas de Jamón Ensalada de Lechuga y Tomate Pan y Agua Fruta de Temporada Cena: Patata + Pescado + Fruta	3	Macarrones al Ajillo Salmón en Salsa de Eneldo Ensalada de Lechuga y Zanahoria Pan Integral y Agua Fruta de Temporada Cena: Verdura + Huevo + Lácteo	4	Crema de Zanahoria ECO Lomo al Pepe Champiñón Rehogado Pan y Agua Fruta de Temporada Cena: Pasta + Pescado + Lácteo	5	Arroz con Tomate Merluza a la Riojana Pimientos Asados Pan y Agua Fruta de Temporada Cena: Verdura + Carne + Fruta	6	Garbanzos Estofados con Verduras Tortilla Francesa Tomate Aliñado con AOVE Pan y Agua Yogur Cena: Arroz + Ave + Fruta
9	Brócoli Rehogado con Ajitos Espirales con Atún Ensalada de Lechuga y Maíz Pan y Agua Fruta de Temporada Cena: Patata + Carne + Fruta	10	Sopa de Cocido Cocido Completo Pan Integral y Agua Fruta de Temporada Cena: Verdura + Pescado + Lácteo	11	Menestra de Verduras a la Riojana Pollo Asado Patatas Panadera Pan y Agua Fruta de Temporada Cena: Arroz + Huevo + Fruta	12	Judías Blancas Estofadas con Verduras Tortilla de Patata con Cebolla. Ensalada de Lechuga y Tomate Pan y Agua Fruta de Temporada Cena: Pasta + Pescado + Lácteo	13	Arroz con Tomate Merluza al Horno Ensalada de Lechuga y Zanahoria Pan y Agua Fruta de Temporada Cena: Verdura + Ave + Fruta
16	Lentejas Castellanas Abadejo a la Bilbaina Ensalada de Lechuga y Zanahoria Pan y Agua Fruta de Temporada Cena: Arroz + Carne + Fruta	17	Judías Verdes con Tomate Lacón a la Gallega Patatas Panadera Pan Integral y Agua Fruta de Temporada Cena: Verdura + Pescado + Lácteo	18	Coditos con salsa al Pepe Albóndigas de Pollo en Salsa Ensalada de Lechuga y Maíz Pan y Agua Fruta de Temporada Cena: Verdura + Huevo + Fruta	19	Crema de Calabacín ECO Palometa con Tomate Arroz Pilaf Pan y Agua Fruta de Temporada Cena: Patata + Ave + Lácteo	20	Arroz Campesina Tortilla Francesa Ensalada de Lechuga y Zanahoria Pan y Agua Yogur Cena: Verdura + Pescado + Fruta
23	Arroz a Banda Pollo al Ajillo Ensalada de Lechuga y Tomate Pan y Agua Fruta de Temporada Cena: Verdura + Pescado + Fruta	24	Sopa de Cocido Cocido Completo Pan Integral y Agua Fruta de Temporada Cena: Verdura + Huevo + Lácteo	25	Macarrones con Tomate Merluza a la Gallega Patatas Panadera Pan y Agua Fruta de Temporada Cena: Verdura + Carne + Fruta	26	Coliflor Gratinada Lentejas Con Arroz Ensalada de Lechuga y Zanahoria Pan y Agua Fruta de Temporada Cena: Pasta + Pescado + Lácteo	27	Papas con Choco Tortilla Francesa con Atún Tomate Aliñado con AOVE Pan y Agua Fruta de Temporada Cena: Verdura + Ave + Fruta

mediterránea

VALORACIÓN NUTRICIONAL: Energía: Kcal, Lípidos: g, Proteínas: g, Hidratos de Carbono: g
FRUTA VARIADA Y DE TEMPORADA (Manzana, pera, naranja, mandarina y plátano)

R.D. 1169/2011 La información relativa a los alérgenos de nuestros platos, se encuentra en el Centro. Cualquier duda al respecto, nuestro personal le atenderá.

Menú Toledo in situ Marzo 2026

Sin Cerdo - - Colegio Ilarcuris (Illescas)

Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
2 Lentejas Estofadas con Verduras Salchichas de Pavo al Horno Ensalada de Lechuga y Tomate Pan y Agua Fruta de Temporada Cena: Patata + Pescado + Fruta	3 Macarrones al Ajillo Salmón en Salsa de Eneldo Ensalada de Lechuga y Zanahoria Pan Integral y Agua Fruta de Temporada Cena: Verdura + Huevo + Lácteo	4 Crema de Zanahoria ECO Filete de Pollo al Horno Champiñón Rehogado Pan y Agua Fruta de Temporada Cena: Pasta + Pescado + Lácteo	5 Arroz con Tomate Merluza a la Riojana Pimientos Asados Pan y Agua Fruta de Temporada Cena: Verdura + Carne + Fruta	6 Garbanzos Estofados con Verduras Tortilla Francesa Tomate Aliñado con AOVE Pan y Agua Yogur Cena: Arroz + Ave + Fruta
9 Brócoli Rehogado con Ajitos Espirales con Atún Ensalada de Lechuga y Maíz Pan y Agua Fruta de Temporada Cena: Patata + Carne + Fruta	10 Sopa de Fideos Cocido Sin Cerdo Pan Integral y Agua Fruta de Temporada Cena: Verdura + Pescado + Lácteo	11 Menestra de Verduras Pollo Asado Patatas Panadera Pan y Agua Fruta de Temporada Cena: Arroz + Huevo + Fruta	12 Judías Blancas Estofadas con Verduras Tortilla de Patata con Cebolla. Ensalada de Lechuga y Tomate Pan y Agua Fruta de Temporada Cena: Pasta + Pescado + Lácteo	13 Arroz con Tomate Merluza al Horno Ensalada de Lechuga y Zanahoria Pan y Agua Fruta de Temporada Cena: Verdura + Ave + Fruta
16 Lentejas Castellanas Abadejo a la Bilbaina Ensalada de Lechuga y Zanahoria Pan y Agua Fruta de Temporada Cena: Arroz + Carne + Fruta	17 Judías Verdes con Tomate Filete de Pollo al Horno Patatas Panadera Pan Integral y Agua Fruta de Temporada Cena: Verdura + Pescado + Lácteo	18 Coditos con salsa al Pepe Albóndigas de Pollo en Salsa Ensalada de Lechuga y Maíz Pan y Agua Fruta de Temporada Cena: Verdura + Huevo + Fruta	19 Crema de Calabacín ECO Palometa con Tomate Arroz Pilaf Pan y Agua Fruta de Temporada Cena: Patata + Ave + Lácteo	20 Arroz Campesina Tortilla Francesa Ensalada de Lechuga y Zanahoria Pan y Agua Yogur Cena: Verdura + Pescado + Fruta
23 Arroz a Banda Pollo al Ajillo Ensalada de Lechuga y Tomate Pan y Agua Fruta de Temporada Cena: Verdura + Pescado + Fruta	24 Sopa de Fideos Cocido Sin Cerdo Pan Integral y Agua Fruta de Temporada Cena: Verdura + Huevo + Lácteo	25 Macarrones con Tomate Merluza a la Gallega Patatas Panadera Pan y Agua Fruta de Temporada Cena: Verdura + Carne + Fruta	26 Coliflor Gratinada Lentejas Con Arroz Ensalada de Lechuga y Zanahoria Pan y Agua Fruta de Temporada Cena: Pasta + Pescado + Lácteo	27 Papas con Choco Tortilla Francesa con Atún Tomate Aliñado con AOVE Pan y Agua Fruta de Temporada Cena: Verdura + Ave + Fruta

mediterránea

VALORACIÓN NUTRICIONAL: Energía: Kcal, Lípidos: g, Proteínas: g, Hidratos de Carbono: g
 FRUTA VARIADA Y DE TEMPORADA (Manzana, pera, naranja, mandarina y plátano)

R.D. 1169/2011 La información relativa a los alérgenos de nuestros platos, se encuentra en el Centro. Cualquier duda al respecto, nuestro personal le atenderá.

Menú Toledo in situ Marzo 2026

Sin Carne - - Colegio Ilarcuris (Illescas)

Lunes		Martes		Miércoles		Jueves		Viernes	
2	Lentejas Estofadas con Verduras Tortilla Francesa Ensalada de Lechuga y Tomate Pan y Agua Fruta de Temporada Cena: Patata + Pescado + Fruta	3	Macarrones al Ajillo Salmón en Salsa de Eneldo Ensalada de Lechuga y Zanahoria Pan Integral y Agua Fruta de Temporada Cena: Verdura + Huevo + Lácteo	4	Crema de Zanahoria ECO Caballa en Aceite Champiñón Rehogado Pan y Agua Fruta de Temporada Cena: Pasta + Verdura + Fruta	5	Arroz con Tomate Merluza a la Riojana Pimientos Asados Pan y Agua Fruta de Temporada Cena: Verdura + Legumbre + Fruta	6	Garbanzos Estofados con Verduras Tortilla Francesa Tomate Aliñado con AOVE Pan y Agua Yogur Cena: Arroz + Pescado + Fruta
9	Brócoli Rehogado con Ajitos Espirales con Atún Ensalada de Lechuga y Maíz Pan y Agua Fruta de Temporada Cena: Patata + Huevo + Fruta	10	Sopa de Fideos Garbanzos Estofados con Verduras Pan Integral y Agua Fruta de Temporada Cena: Verdura + Pescado + Lácteo	11	Menestra de Verduras Abadejo al Horno. Patatas Panadera Pan y Agua Fruta de Temporada Cena: Arroz + Huevo + Fruta	12	Judías Blancas Estofadas con Verduras Tortilla de Patata con Cebolla. Ensalada de Lechuga y Tomate Pan y Agua Fruta de Temporada Cena: Pasta + Pescado + Lácteo	13	Arroz con Tomate Merluza al Horno Ensalada de Lechuga y Zanahoria Pan y Agua Fruta de Temporada Cena: Verdura + Legumbre + Fruta
16	Lentejas Castellanas Abadejo a la Bilbaina Ensalada de Lechuga y Zanahoria Pan y Agua Fruta de Temporada Cena: Arroz + Verdura + Lácteo	17	Judías Verdes con Tomate Merluza al Horno Patatas Panadera Pan Integral y Agua Fruta de Temporada Cena: Verdura + Huevo + Fruta	18	Coditos con salsa al Pepe Tortilla Francesa Ensalada de Lechuga y Maíz Pan y Agua Fruta de Temporada Cena: Verdura + Legumbre + Lácteo	19	Crema de Calabacín ECO Palometa con Tomate Arroz Pilaf Pan y Agua Fruta de Temporada Cena: Patata + Huevo + Fruta	20	Arroz Campesina Tortilla Francesa Ensalada de Lechuga y Zanahoria Pan y Agua Yogur Cena: Verdura + Pescado + Fruta
23	Arroz a Banda Tortilla Francesa Ensalada de Lechuga y Tomate Pan y Agua Fruta de Temporada Cena: Verdura + Pescado + Fruta	24	Sopa de Fideos Garbanzos Estofados con Verduras Pan Integral y Agua Fruta de Temporada Cena: Verdura + Huevo + Lácteo	25	Macarrones con Tomate Merluza a la Gallega Patatas Panadera Pan y Agua Fruta de Temporada Cena: Verdura + Legumbre + Fruta	26	Coliflor Gratinada Lentejas Con Arroz Ensalada de Lechuga y Zanahoria Pan y Agua Fruta de Temporada Cena: Pasta + Pescado + Lácteo	27	Papas con Choco Tortilla Francesa con Atún Tomate Aliñado con AOVE Pan y Agua Fruta de Temporada Cena: Verdura + Pescado + Fruta

mediterránea

VALORACIÓN NUTRICIONAL: Energía: Kcal, Lípidos: g, Proteínas: g, Hidratos de Carbono: g
FRUTA VARIADA Y DE TEMPORADA (Manzana, pera, naranja, mandarina y plátano)

R.D. 1169/2011 La información relativa a los alérgenos de nuestros platos, se encuentra en el Centro. Cualquier duda al respecto, nuestro personal le atenderá.

Menú Toledo in situ Marzo 2026

Sin Huevo - - Colegio Ilarcuris (Illescas)

Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
2 Lentejas Estofadas con Verduras Salchichas de Pavo al Horno Ensalada de Lechuga y Tomate Pan y Agua Fruta de Temporada Cena: Patata + Pescado + Fruta	3 Pasta Sin Huevo al Ajillo Salmón en Salsa de Eneldo Ensalada de Lechuga y Zanahoria Pan Integral y Agua Fruta de Temporada Cena: Verdura + Carne + Lácteo	4 Crema de Zanahoria ECO Lomo al Pepe Champiñón Rehogado Pan y Agua Fruta de Temporada Cena: Pasta + Pescado + Lácteo	5 Arroz con Tomate Merluza a la Riojana Pimientos Asados Pan y Agua Fruta de Temporada Cena: Verdura + Carne + Fruta	6 Garbanzos Estofados con Verduras Filete de Pollo al Horno Tomate Aliñado con AOVE Pan y Agua Yogur Cena: Arroz + Verdura + Fruta
9 Brócoli Rehogado con Ajitos Pasta Sin Huevo con Atún Ensalada de Lechuga y Maíz Pan y Agua Fruta de Temporada Cena: Patata + Carne + Fruta	10 Sopa de Cocido (Pasta Sin Huevo) Cocido Completo Pan Integral y Agua Fruta de Temporada Cena: Verdura + Pescado + Lácteo	11 Menestra de Verduras a la Riojana Pollo Asado Patatas Panadera Pan y Agua Fruta de Temporada Cena: Arroz + Verdura + Fruta	12 Judías Blancas Estofadas con Verduras Cinta de Lomo Fresca al Horno Ensalada de Lechuga y Tomate Pan y Agua Fruta de Temporada Cena: Pasta + Pescado + Lácteo	13 Arroz con Tomate Merluza al Horno Ensalada de Lechuga y Zanahoria Pan y Agua Fruta de Temporada Cena: Verdura + Ave + Fruta
16 Lentejas Castellanas Abadejo a la Bilbaina Ensalada de Lechuga y Zanahoria Pan y Agua Fruta de Temporada Cena: Arroz + Carne + Fruta	17 Judías Verdes con Tomate Lacón a la Gallega Patatas Panadera Pan Integral y Agua Fruta de Temporada Cena: Verdura + Pescado + Lácteo	18 Pasta s/glut ni huevo con salsa al Pepe Albóndigas de Pollo en Salsa Ensalada de Lechuga y Maíz Pan y Agua Fruta de Temporada Cena: Verdura + Legumbre + Fruta	19 Crema de Calabacín ECO Palometa con Tomate Arroz Pilaf Pan y Agua Fruta de Temporada Cena: Patata + Ave + Lácteo	20 Arroz Campesina Cinta de Lomo Fresca al Horno Ensalada de Lechuga y Zanahoria Pan y Agua Yogur Cena: Verdura + Pescado + Fruta
23 Arroz a Banda Pollo al Ajillo Ensalada de Lechuga y Tomate Pan y Agua Fruta de Temporada Cena: Verdura + Pescado + Fruta	24 Sopa de Cocido (Pasta Sin Huevo) Cocido Completo Pan Integral y Agua Fruta de Temporada Cena: Verdura + Ave + Lácteo	25 Pasta Sin Huevo con Tomate Merluza a la Gallega Patatas Panadera Pan y Agua Fruta de Temporada Cena: Verdura + Carne + Fruta	26 Coliflor Gratinada Lentejas Con Arroz Ensalada de Lechuga y Zanahoria Pan y Agua Fruta de Temporada Cena: Pasta + Pescado + Lácteo	27 Papas con Choco Caballa en Aceite Tomate Aliñado con AOVE Pan y Agua Fruta de Temporada Cena: Verdura + Ave + Fruta

mediterránea

VALORACIÓN NUTRICIONAL: Energía: Kcal, Lípidos: g, Proteínas: g, Hidratos de Carbono: g
 FRUTA VARIADA Y DE TEMPORADA (Manzana, pera, naranja, mandarina y plátano)

R.D. 1169/2011 La información relativa a los alérgenos de nuestros platos, se encuentra en el Centro. Cualquier duda al respecto, nuestro personal le atenderá.

Menú Toledo in situ Marzo 2026

Diabético 5 Raciones - - Colegio Ilarcuris (Illescas)

Lunes		Martes		Miércoles		Jueves		Viernes	
2	Lentejas Estofadas (75 g lentejas y 97,5 g patata) 3 R de HC Tortilla Francesa Ensalada de Lechuga y Tomate Pan (20 g) 1 R de HC Fruta de Temporada 1R de HC Cena: Patata + Pescado + Fruta	3	Pasta al Ajillo (135g de Pasta) 3R de HC Salmón en Salsa de Eneldo Ensalada de Lechuga y Zanahoria Pan (20 g) 1 R de HC Fruta de Temporada 1R de HC Cena: Verdura + Huevo + Lácteo	4	Crema de Zanahoria (patata 130 g y zanahoria 200 g) 3 R de HC Cinta de Lomo Fresca al Horno Champiñón Rehogado Pan (20 g) 1 R de HC Fruta de Temporada 1R de HC Cena: Pasta + Pescado + Lácteo 	5	Arroz con Tomate 95 g arroz y 50 g salsa tomate 3 R de HC Merluza al Horno Pimientos Asados Pan (20 g) 1 R de HC Fruta de Temporada 1R de HC Cena: Verdura + Carne + Fruta	6	Garbanzos Estofados con Verduras (110g garbanzos y 97,5 g patata) 3,5 R de HC Tortilla Francesa Tomate Aliñado con AOVE Pan (20 g) 1 R de HC Yogur Desnatado de Sabores 0,5 R de HC Cena: Arroz + Ave + Fruta
9	Brocoli Salteado 150 g brócoli 0,5 R de HC Pasta con Atún (90 g pasta 50 g salsa tomate) 2,5 R de HC Ensalada de Lechuga y Maíz Pan (20 g) 1 R de HC Fruta de Temporada 1R de HC Cena: Patata + Carne + Fruta	10	Sopa de Cocido (45 g fideos) 1R de HC Cocido Completo (55 g garbanzos,65 g patata) 2 R de HC Pan (20 g) 1 R de HC Fruta de Temporada 1R de HC Cena: Verdura + Pescado + Lácteo	11	Menestra de Verduras Rehogada con patata (menestra 100g, patata 65 g) 1,5 R de HC Pollo Asado Patatas Panadera al Horno (50 g) 1,5 R de HC Pan (20 g) 1 R de HC Fruta de Temporada 1R de HC Cena: Arroz + Huevo + Fruta	12	Judías Blancas Estofadas 82,5 g judías y 97,5 g patatas 3 R de HC Tortilla Francesa Ensalada de Lechuga y Tomate Pan (20 g) 1 R de HC Fruta de Temporada 1R de HC Cena: Pasta + Pescado + Lácteo	13	Arroz con Tomate 95 g arroz y 50 g salsa tomate 3 R de HC Merluza al Horno Ensalada de Lechuga y Zanahoria Pan (20 g) 1 R de HC Fruta de Temporada 1R de HC Cena: Verdura + Ave + Fruta
16	Lentejas Estofadas (75 g lentejas y 97,5 g patata) 3 R de HC Abadejo a la Bilbaína Ensalada de Lechuga y Zanahoria Pan (20 g) 1 R de HC Fruta de Temporada 1R de HC Cena: Arroz + Carne + Fruta	17	Judías Verdes con Tomate (125 g judías y 50 g salsa tomate) 1 R de HC Lacón a la Gallega Patatas Panadera al Horno (70 g) 2 R de HC Pan (20 g) 1 R de HC Fruta de Temporada 1R de HC Cena: Verdura + Pescado + Lácteo	18	Pasta al Ajillo (135g de Pasta) 3R de HC Filete de Pollo al Horno Ensalada de Lechuga y Maíz Pan (20 g) 1 R de HC Fruta de Temporada 1R de HC Cena: Verdura + Huevo + Fruta	19	Crema de Calabacín (Patata 97,5, Calabacín 150g) 2 R de HC Palometa con Tomate (1 cucharada de salsa) Arroz Pilaf 38 g 1 R de HC Pan (20 g) 1 R de HC Fruta de Temporada 1R de HC Cena: Patata + Ave + Lácteo 	20	Arroz Campesina (133 g arroz) 3,5 R de HC Tortilla Francesa Ensalada de Lechuga y Zanahoria Pan (20 g) 1 R de HC Yogur Desnatado de Sabores 0,5 R de HC Cena: Verdura + Pescado + Fruta
23	Arroz a Banda 115 g arroz 3 R de HC Pollo al Ajillo Ensalada de Lechuga y Tomate Pan (20 g) 1 R de HC Fruta de Temporada 1R de HC Cena: Verdura + Pescado + Fruta	24	Sopa de Cocido (45 g fideos) 1R de HC Cocido Completo (55 g garbanzos,65 g patata) 2 R de HC Pan (20 g) 1 R de HC Fruta de Temporada 1R de HC Cena: Verdura + Huevo + Lácteo	25	Pasta con Tomate (90 g pasta y 1 cucharada de salsa tomate) 2 R de HC Merluza a la Gallega Patatas Panadera al Horno (35 g) 1 R de HC Pan (20 g) 1 R de HC Fruta de Temporada 1R de HC Cena: Verdura + Carne + Fruta	26	Coliflor Rehogada (150 g) 0,5 R de HC Lentejas Con Arroz (75 g lentejas 40 g arroz) 2,5 R de HC Ensalada de Lechuga y Zanahoria Pan (20 g) 1 R de HC Fruta de Temporada 1R de HC Cena: Pasta + Pescado + Lácteo 	27	Papas con Choco 195g de Patata Cocida 3R de HC Tortilla Francesa con Atún Tomate Aliñado con AOVE Pan (20 g) 1 R de HC Fruta de Temporada 1R de HC Cena: Verdura + Ave + Fruta

mediterránea

1 RACIÓN DE HC FRUTA: Plátano (50g), Pera (100g), Naranja (100g), Mandarina (100g), Sandía (200g) Melón (200g)
El peso en gramos hace referencia al alimento YA COCINADO. En los platos que lleven caldo hay que pesar el alimento SIN CALDO y añadirlo luego
R.D. 1169/2011 La información relativa a los alérgenos de nuestros platos, se encuentra en el Centro. Cualquier duda al respecto, nuestro personal le atenderá.

Menú Toledo in situ Marzo 2026

Sin Gluten - - Colegio Ilarcuris (Illescas)

Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
2 Estofado de Patatas con Verduras Salchichas de Pavo al Horno Ensalada de Lechuga y Tomate Pan Sin Gluten y Agua Fruta de Temporada Cena: Verdura + Pescado + Fruta	3 Pasta Sin Gluten al Ajillo Salmón en Salsa de Eneldo Ensalada de Lechuga y Zanahoria Pan Sin Gluten y Agua Fruta de Temporada Cena: Verdura + Huevo + Lácteo	4 Crema de Zanahoria ECO Lomo al Pepe Champiñón Rehogado Pan Sin Gluten y Agua Fruta de Temporada Cena: Pasta + Pescado + Lácteo	5 Arroz con Tomate Merluza a la Riojana Pimientos Asados Pan Sin Gluten y Agua Fruta de Temporada Cena: Verdura + Carne + Fruta	6 Garbanzos Estofados con Verduras Tortilla Francesa Tomate Aliñado con AOVE Pan Sin Gluten y Agua Yogur Cena: Arroz + Ave + Fruta
9 Brócoli Rehogado con Ajitos Pasta Sin Gluten ni Soja con Atún Ensalada de Lechuga y Maíz Pan Sin Gluten y Agua Fruta de Temporada Cena: Patata + Carne + Fruta	10 Sopa de Cocido (Pasta Sin Gluten) Cocido Completo Pan Sin Gluten y Agua Fruta de Temporada Cena: Verdura + Pescado + Lácteo	11 Menestra de Verduras a la Riojana Pollo Asado Patatas Panadera Pan Sin Gluten y Agua Fruta de Temporada Cena: Arroz + Huevo + Fruta	12 Judías Blancas Estofadas con Verduras Tortilla de Patata con Cebolla. Ensalada de Lechuga y Tomate Pan Sin Gluten y Agua Fruta de Temporada Cena: Pasta + Pescado + Lácteo	13 Arroz con Tomate Merluza al Horno Ensalada de Lechuga y Zanahoria Pan Sin Gluten y Agua Fruta de Temporada Cena: Verdura + Ave + Fruta
16 Estofado de Patatas con Verduras Abadejo a la Bilbaina Ensalada de Lechuga y Zanahoria Pan Sin Gluten y Agua Fruta de Temporada Cena: Arroz + Carne + Fruta	17 Judías Verdes con Tomate Lacón a la Gallega Patatas Panadera Pan Sin Gluten y Agua Fruta de Temporada Cena: Verdura + Pescado + Lácteo	18 Pasta s/glut ni huevo con salsa al Pepe Albóndigas de Pollo en Salsa Ensalada de Lechuga y Maíz Pan Sin Gluten y Agua Fruta de Temporada Cena: Verdura + Huevo + Fruta	19 Crema de Calabacín ECO Palometa con Tomate Arroz Pilaf Pan Sin Gluten y Agua Fruta de Temporada Cena: Patata + Ave + Lácteo	20 Arroz Campesina Tortilla Francesa Ensalada de Lechuga y Zanahoria Pan Sin Gluten y Agua Yogur Cena: Verdura + Pescado + Fruta
23 Arroz a Banda Pollo al Ajillo Ensalada de Lechuga y Tomate Pan Sin Gluten y Agua Fruta de Temporada Cena: Verdura + Pescado + Fruta	24 Sopa de Cocido (Pasta Sin Gluten) Cocido Completo Pan Sin Gluten y Agua Fruta de Temporada Cena: Verdura + Huevo + Lácteo	25 Pasta Sin Gluten con Tomate Merluza a la Gallega Patatas Panadera Pan Sin Gluten y Agua Fruta de Temporada Cena: Verdura + Carne + Fruta	26 Coliflor Gratinada Filete de Pollo al Horno Ensalada de Lechuga y Zanahoria Pan Sin Gluten y Agua Fruta de Temporada Cena: Pasta + Pescado + Lácteo	27 Papas con Choco Tortilla Francesa con Atún Tomate Aliñado con AOVE Pan Sin Gluten y Agua Fruta de Temporada Cena: Verdura + Ave + Fruta

mediterránea

VALORACIÓN NUTRICIONAL: Energía: Kcal, Lípidos: g, Proteínas: g, Hidratos de Carbono: g
FRUTA VARIADA Y DE TEMPORADA (Manzana, pera, naranja, mandarina y plátano)

R.D. 1169/2011 La información relativa a los alérgenos de nuestros platos, se encuentra en el Centro. Cualquier duda al respecto, nuestro personal le atenderá.

Menú Toledo in situ Marzo 2026

Sin Legumbre (Sí Trazas de Soja) - - Colegio Ilarcuris (Illescas)

Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
2 Estofado de Patatas con Verduras Croquetas de Jamón Ensalada de Lechuga y Tomate Pan y Agua Fruta de Temporada Cena: Verdura + Pescado + Fruta	3 Macarrones al Ajillo Salmón en Salsa de Eneldo Ensalada de Lechuga y Zanahoria Pan Integral y Agua Fruta de Temporada Cena: Verdura + Huevo + Lácteo	4 Crema de Zanahoria ECO Cinta de Lomo Fresca al Horno Champiñón Rehogado Pan y Agua Fruta de Temporada Cena: Pasta + Pescado + Lácteo	5 Arroz con Tomate Merluza a la Riojana Pimientos Asados Pan y Agua Fruta de Temporada Cena: Verdura + Carne + Fruta	6 Crema de Verduras ECO Tortilla Francesa Tomate Aliñado con AOVE Pan y Agua Yogur Cena: Arroz + Ave + Fruta
9 Brócoli Rehogado con Ajitos Espirales con Atún Ensalada de Lechuga y Maíz Pan y Agua Fruta de Temporada Cena: Patata + Carne + Fruta	10 Sopa de Fideos Carne Magra del Cocido (Pollo y Ternera) con Verdura y Patata Pan Integral y Agua Fruta de Temporada Cena: Verdura + Pescado + Lácteo	11 Crema de Verduras ECO Pollo Asado Patatas Panadera Pan y Agua Fruta de Temporada Cena: Arroz + Huevo + Fruta	12 Coliflor en ajada Tortilla de Patata con Cebolla. Ensalada de Lechuga y Tomate Pan y Agua Fruta de Temporada Cena: Pasta + Pescado + Lácteo	13 Arroz con Tomate Merluza al Horno Ensalada de Lechuga y Zanahoria Pan y Agua Fruta de Temporada Cena: Verdura + Ave + Fruta
16 Estofado de Patatas con Verduras Abadejo a la Bilbaina Ensalada de Lechuga y Zanahoria Pan y Agua Fruta de Temporada Cena: Arroz + Carne + Fruta	17 Crema de Verduras ECO Lacón a la Gallega Patatas Panadera Pan Integral y Agua Fruta de Temporada Cena: Verdura + Pescado + Lácteo	18 Coditos con salsa al Pepe Filete de Pollo al Horno Ensalada de Lechuga y Maíz Pan y Agua Fruta de Temporada Cena: Verdura + Huevo + Fruta	19 Crema de Calabacín ECO Palometa con Tomate Arroz Pilaf Pan y Agua Fruta de Temporada Cena: Patata + Ave + Lácteo	20 Arroz Campesina Sin Guisantes Tortilla Francesa Ensalada de Lechuga y Zanahoria Pan y Agua Yogur Cena: Verdura + Pescado + Fruta
23 Arroz a Banda Pollo al Ajillo Ensalada de Lechuga y Tomate Pan y Agua Fruta de Temporada Cena: Verdura + Pescado + Fruta	24 Sopa de Fideos Carne Magra del Cocido (Pollo y Ternera) con Verdura y Patata Pan Integral y Agua Fruta de Temporada Cena: Verdura + Huevo + Lácteo	25 Macarrones con Tomate Merluza a la Gallega Patatas Panadera Pan y Agua Fruta de Temporada Cena: Verdura + Carne + Fruta	26 Crema de Verduras ECO Filete de Pollo al Horno Ensalada de Lechuga y Zanahoria Pan y Agua Fruta de Temporada Cena: Pasta + Pescado + Lácteo	27 Papas con Choco Tortilla Francesa con Atún Tomate Aliñado con AOVE Pan y Agua Fruta de Temporada Cena: Verdura + Ave + Fruta

mediterránea

VALORACIÓN NUTRICIONAL: Energía: Kcal, Lípidos: g, Proteínas: g, Hidratos de Carbono: g
FRUTA VARIADA Y DE TEMPORADA (Manzana, pera, naranja, mandarina y plátano)

R.D. 1169/2011 La información relativa a los alérgenos de nuestros platos, se encuentra en el Centro. Cualquier duda al respecto, nuestro personal le atenderá.

Menú Toledo in situ Marzo 2026

Sin Huevo ni Frutos Secos - - Colegio Ilarcuris (Illescas)

Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
2 Lentejas Estofadas con Verduras Salchichas de Pavo al Horno Ensalada de Lechuga y Tomate Pan y Agua Fruta de Temporada Cena: Patata + Pescado + Fruta	3 Pasta Sin Huevo al Ajillo Salmón en Salsa de Eneldo Ensalada de Lechuga y Zanahoria Pan Integral y Agua Fruta de Temporada Cena: Verdura + Carne + Lácteo	4 Crema de Zanahoria ECO Lomo al Pepe Champiñón Rehogado Pan y Agua Fruta de Temporada Cena: Pasta + Pescado + Lácteo	5 Arroz con Tomate Merluza a la Riojana Pimientos Asados Pan y Agua Fruta de Temporada Cena: Verdura + Carne + Fruta	6 Garbanzos Estofados con Verduras Filete de Pollo al Horno Tomate Aliñado con AOVE Pan y Agua Yogur Cena: Arroz + Verdura + Fruta
9 Brócoli Rehogado con Ajitós Pasta Sin Huevo con Atún Ensalada de Lechuga y Maíz Pan y Agua Fruta de Temporada Cena: Patata + Carne + Fruta	10 Sopa de Cocido (Pasta Sin Huevo) Cocido Completo Pan Integral y Agua Fruta de Temporada Cena: Verdura + Pescado + Lácteo	11 Menestra de Verduras a la Riojana Pollo Asado Patatas Panadera Pan y Agua Fruta de Temporada Cena: Arroz + Verdura + Fruta	12 Judías Blancas Estofadas con Verduras Cinta de Lomo Fresca al Horno Ensalada de Lechuga y Tomate Pan y Agua Fruta de Temporada Cena: Pasta + Pescado + Lácteo	13 Arroz con Tomate Merluza al Horno Ensalada de Lechuga y Zanahoria Pan y Agua Fruta de Temporada Cena: Verdura + Ave + Fruta
16 Lentejas Castellanas Abadejo a la Bilbaina Ensalada de Lechuga y Zanahoria Pan y Agua Fruta de Temporada Cena: Arroz + Carne + Fruta	17 Judías Verdes con Tomate Lacón a la Gallega Patatas Panadera Pan Integral y Agua Fruta de Temporada Cena: Verdura + Pescado + Lácteo	18 Pasta s/glut ni huevo con salsa al Pepe Albóndigas de Pollo en Salsa Ensalada de Lechuga y Maíz Pan y Agua Fruta de Temporada Cena: Verdura + Legumbre + Fruta	19 Crema de Calabacín ECO Palometa con Tomate Arroz Pilaf Pan y Agua Fruta de Temporada Cena: Patata + Ave + Lácteo	20 Arroz Campesina Cinta de Lomo Fresca al Horno Ensalada de Lechuga y Zanahoria Pan y Agua Yogur Cena: Verdura + Pescado + Fruta
23 Arroz a Banda Pollo al Ajillo Ensalada de Lechuga y Tomate Pan y Agua Fruta de Temporada Cena: Verdura + Pescado + Fruta	24 Sopa de Cocido (Pasta Sin Huevo) Cocido Completo Pan Integral y Agua Fruta de Temporada Cena: Verdura + Ave + Lácteo	25 Pasta Sin Huevo con Tomate Merluza a la Gallega Patatas Panadera Pan y Agua Fruta de Temporada Cena: Verdura + Carne + Fruta	26 Coliflor Gratinada Lentejas Con Arroz Ensalada de Lechuga y Zanahoria Pan y Agua Fruta de Temporada Cena: Pasta + Pescado + Lácteo	27 Papas con Choco Caballa en Aceite Tomate Aliñado con AOVE Pan y Agua Fruta de Temporada Cena: Verdura + Ave + Fruta

mediterránea

VALORACIÓN NUTRICIONAL: Energía: Kcal, Lípidos: g, Proteínas: g, Hidratos de Carbono: g
 FRUTA VARIADA Y DE TEMPORADA (Manzana, pera, naranja, mandarina y plátano)

R.D. 1169/2011 La información relativa a los alérgenos de nuestros platos, se encuentra en el Centro. Cualquier duda al respecto, nuestro personal le atenderá.

Menú Toledo in situ Marzo 2026

Sin Proteína de Leche de Vaca ni Frutos Secos - - Colegio Ilarcuris (Illescas)

Lunes		Martes		Miércoles		Jueves		Viernes	
2	Lentejas Estofadas con Verduras Salchichas de Pavo al Horno Ensalada de Lechuga y Tomate Pan y Agua Fruta de Temporada Cena: Patata + Pescado + Fruta	3	Macarrones al Ajillo Salmón en Salsa de Eneldo Ensalada de Lechuga y Zanahoria Pan Integral y Agua Fruta de Temporada Cena: Verdura + Huevo + Lácteo	4	Crema de Zanahoria ECO Cinta de Lomo Fresca al Horno Champiñón Rehogado Pan y Agua Fruta de Temporada Cena: Pasta + Pescado + Lácteo	5	Arroz con Tomate Merluza a la Riojana Pimientos Asados Pan y Agua Fruta de Temporada Cena: Verdura + Carne + Fruta	6	Garbanzos Estofados con Verduras Tortilla Francesa Tomate Aliñado con AOVE Pan y Agua Fruta de Temporada Cena: Arroz + Ave + Fruta
9	Brócoli Rehogado con Ajitos Espirales con Atún Ensalada de Lechuga y Maíz Pan y Agua Fruta de Temporada Cena: Patata + Carne + Fruta	10	Sopa de Cocido Cocido Completo Pan Integral y Agua Fruta de Temporada Cena: Verdura + Pescado + Lácteo	11	Menestra de Verduras a la Riojana Pollo Asado Patatas Panadera Pan y Agua Fruta de Temporada Cena: Arroz + Huevo + Fruta	12	Judías Blancas Estofadas con Verduras Tortilla de Patata con Cebolla. Ensalada de Lechuga y Tomate Pan y Agua Fruta de Temporada Cena: Pasta + Pescado + Lácteo	13	Arroz con Tomate Merluza al Horno Ensalada de Lechuga y Zanahoria Pan y Agua Fruta de Temporada Cena: Verdura + Ave + Fruta
16	Lentejas Castellanas Abadejo a la Bilbaina Ensalada de Lechuga y Zanahoria Pan y Agua Fruta de Temporada Cena: Arroz + Carne + Fruta	17	Judías Verdes con Tomate Lacón a la Gallega Patatas Panadera Pan Integral y Agua Fruta de Temporada Cena: Verdura + Pescado + Lácteo	18	Pasta al Ajillo Albóndigas de Pollo en Salsa Ensalada de Lechuga y Maíz Pan y Agua Fruta de Temporada Cena: Verdura + Huevo + Fruta	19	Crema de Calabacín ECO Palometa con Tomate Arroz Pilaf Pan y Agua Fruta de Temporada Cena: Patata + Ave + Lácteo	20	Arroz Campesina Tortilla Francesa Ensalada de Lechuga y Zanahoria Pan y Agua Fruta de Temporada Cena: Verdura + Pescado + Fruta
23	Arroz a Banda Pollo al Ajillo Ensalada de Lechuga y Tomate Pan y Agua Fruta de Temporada Cena: Verdura + Pescado + Fruta	24	Sopa de Cocido Cocido Completo Pan Integral y Agua Fruta de Temporada Cena: Verdura + Huevo + Lácteo	25	Macarrones con Tomate Merluza a la Gallega Patatas Panadera Pan y Agua Fruta de Temporada Cena: Verdura + Carne + Fruta	26	Coliflor en ajada Lentejas Con Arroz Ensalada de Lechuga y Zanahoria Pan y Agua Fruta de Temporada Cena: Pasta + Pescado + Lácteo	27	Papas con Choco Tortilla Francesa con Atún Tomate Aliñado con AOVE Pan y Agua Fruta de Temporada Cena: Verdura + Ave + Fruta

mediterránea

VALORACIÓN NUTRICIONAL: Energía: Kcal, Lípidos: g, Proteínas: g, Hidratos de Carbono: g
FRUTA VARIADA Y DE TEMPORADA (Manzana, pera, naranja, mandarina y plátano)

R.D. 1169/2011 La información relativa a los alérgenos de nuestros platos, se encuentra en el Centro. Cualquier duda al respecto, nuestro personal le atenderá.

Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
2 Lentejas Estofadas con Verduras Tortilla Francesa Ensalada de Lechuga y Tomate Pan y Agua Fruta de Temporada Cena: Patata + Pescado + Fruta	3 Macarrones al Ajillo Salmón en Salsa de Eneldo Ensalada de Lechuga y Zanahoria Pan Integral y Agua Fruta de Temporada Cena: Verdura + Huevo + Lácteo	4 Crema de Zanahoria ECO Cinta de Lomo Fresca al Horno Champiñón Rehogado Pan y Agua Fruta de Temporada Cena: Pasta + Pescado + Lácteo	5 Arroz con Tomate Merluza al Horno Pimientos Asados Pan y Agua Fruta de Temporada Cena: Verdura + Carne + Fruta	6 Garbanzos Estofados con Verduras Tortilla Francesa Tomate Aliñado con AOVE Pan y Agua Yogur Desnatado Cena: Arroz + Ave + Fruta
9 Brócoli Rehogado con Ajitos Espirales con Atún Ensalada de Lechuga y Maíz Pan y Agua Fruta de Temporada Cena: Patata + Carne + Fruta	10 Sopa de Fideos Garbanzos con Carne de Pollo, Ternera, Patata y Zanahoria Pan Integral y Agua Fruta de Temporada Cena: Verdura + Pescado + Lácteo	11 Menestra de Verduras Pollo Asado Patatas Panadera Pan y Agua Fruta de Temporada Cena: Arroz + Huevo + Fruta	12 Judías Blancas Estofadas con Verduras Tortilla Francesa Ensalada de Lechuga y Tomate Pan y Agua Fruta de Temporada Cena: Pasta + Pescado + Lácteo	13 Arroz con Tomate Merluza al Horno Ensalada de Lechuga y Zanahoria Pan y Agua Fruta de Temporada Cena: Verdura + Ave + Fruta
16 Lentejas Castellanas Abadejo a la Bilbaina Ensalada de Lechuga y Zanahoria Pan y Agua Fruta de Temporada Cena: Arroz + Carne + Fruta	17 Judías Verdes con Tomate Lacón a la Gallega Patatas Panadera Pan Integral y Agua Fruta de Temporada Cena: Verdura + Pescado + Lácteo	18 Pasta al Ajillo Filete de Pollo al Horno Ensalada de Lechuga y Maíz Pan y Agua Fruta de Temporada Cena: Verdura + Huevo + Fruta	19 Crema de Calabacín ECO Palometa con Tomate Arroz Pilaf Pan y Agua Fruta de Temporada Cena: Patata + Ave + Lácteo	20 Arroz Campesina Tortilla Francesa Ensalada de Lechuga y Zanahoria Pan y Agua Yogur Desnatado Cena: Verdura + Pescado + Fruta
23 Arroz con Verduras Pollo al Ajillo Ensalada de Lechuga y Tomate Pan y Agua Fruta de Temporada Cena: Verdura + Pescado + Fruta	24 Sopa de Fideos Garbanzos con Carne de Pollo, Ternera, Patata y Zanahoria Pan Integral y Agua Fruta de Temporada Cena: Verdura + Huevo + Lácteo	25 Macarrones con Tomate Merluza a la Gallega Patatas Panadera Pan y Agua Fruta de Temporada Cena: Verdura + Carne + Fruta	26 Coliflor en ajada Lentejas Con Arroz Ensalada de Lechuga y Zanahoria Pan y Agua Fruta de Temporada Cena: Pasta + Pescado + Lácteo	27 Papas con Choco Tortilla Francesa Tomate Aliñado con AOVE Pan y Agua Fruta de Temporada Cena: Verdura + Ave + Fruta

mediterránea

VALORACIÓN NUTRICIONAL: Energía: Kcal, Lípidos: g, Proteínas: g, Hidratos de Carbono: g
FRUTA VARIADA Y DE TEMPORADA (Manzana, pera, naranja, mandarina y plátano)

R.D. 1169/2011 La información relativa a los alérgenos de nuestros platos, se encuentra en el Centro. Cualquier duda al respecto, nuestro personal le atenderá.