



# MENÚ FEBRERO 2026

## ALERGIA PESCADO, MARISCO, MOLUSCO



<b>2</b>	683 Kcal. P.: 47 HC.:62 L.: 19	<b>3</b>	445 Kcal. P.: 15 HC.: 42 L.: 18	<b>4</b>	515 Kcal. P.: 21 HC.: 55 L.:19	<b>5</b>	510 Kcal. P.: 25 HC.:44 L.:17	<b>6</b>	618 Kcal. P.: 29 HC.: 42 L.: 23
ENSALADA LECHUGA ,TOMATE Y REMOLACHA	ENSALADA LECHUGA ,TOMATE Y BROTES <b>6</b>	ENSALADA DE LECHUGA,TOMATE Y ACEITUNAS	ENSALADA LECHUGA ,TOMATE Y MAIZ	ENSALADA LECHUGA, TOMATE Y ZANAHORIA					
GUISO DE POLLO <b>12</b>	GARBAZOS <b>ECOLÓGICOS</b> ESTOFADOS CON VERDURA <b>12</b>	ARROZ DE COSTILLA CON VERDURA	CREMA DE VERDURAS <b>ECOÓGICAS</b> <b>12</b>	MACARRONES EN SALSA BOLOÑESA CASERA <b>1,3</b>					
HAMBURGUESA DE POLLO EN SALSA DE CHAMPIÑONES	TORTILLA DE CALABACÍN <b>3</b>	PECHUGA A LA VIZCAYINA <b>12</b>	HAMBURGUESA DE TERNERA CON CAMA DE PATATA <b>12</b>	FRUTA DE TEMPORADA					
FRUTA DE TEMPORADA	FRUTA DE TEMPORADA	FRUTA DE TEMPORADA	FRUTA DE TEMPORADA	FRUTA DE TEMPORADA					
<b>9</b>	520 Kcal. P.: 20 HC.: 46 L.: 27	<b>10</b>	637 Kcal. P.: 30 HC.:44 L.: 22	<b>11</b>	512 Kcal. P.: 15 HC.: 66 L.: 18	<b>12</b>	630 Kcal. P.: 43 HC.:44 L.: 18	<b>13</b>	456 Kcal. P.: 29 HC.:40 L.:18
ENSALADA LECHUGA ,TOMATE Y MAIZ	ENSALADA LECHUGA,TOMATE Y BROTES <b>6</b>	ENSALADA LECHUGA ,TOMATE Y ZANAHORIA	ENSALADA LECHUGA, TOMATE Y ACEITUNAS	DIA DEL CARNAVAL DEL AMOR					
CREMA DE VERDURAS <b>ECOLÓGICAS</b> <b>12</b>	ESPAQUETIS CON TOMATE Y QUESO <b>1,3,7</b>	ARROZ DE POLLO Y VERDURA	GUISADO DE VERDURA <b>,12</b>	ENSALADA MULTICOLOR (LECHUGA, TOMATE , ACEITUNAS,MAIZ,ZANAHORIA)					
CABEZADA DE CERDO AL HORNO CON PATATAS PICONAS <b>12</b>	FILETE DE PECHUGA AL HORNO SOBRE LECHO DE VERDURAS	TORTILLA DE PATATA <b>3</b>	FILETE DE POLLO AL HORNO	RITUAL DE LAS LENTEJAS DEL AMOR (LENTEJAS ECO ESTOFADAS CON VERDURA)					
FRUTA DE TEMPORADA	FRUTA DE TEMPORADA	FRUTA DE TEMPORADA	FRUTA DE TEMPORADA	PINCHITOS SALSONES (PINCHITO MORUNO)					
<b>16</b>	448 Kcal. P.: 29 HC.:35 L.: 16	<b>17</b>	577 Kcal. P.: 38 HC.: 36 L.: 24	<b>18</b>	420 Kcal. P.: 14 HC.: 44 L.: 10	<b>19</b>	488 Kcal. P.: 22 HC.: 46 L.: 14	<b>20</b>	677 Kcal. P.: 31 HC.: 47 L.: 35
ENSALADA LECHUGA, TOMATE Y ACEITUNAS	ENSALADA LECHUGA, TOMATE Y ZANAHORIA	ENSALADA LECHUGA,TOMATE Y MAIZ	ENSALADA LECHUGA, TOMATE Y REMOLACHA	ENSALADA LECHUGA,TOMATE Y BROTES <b>6</b>					
SOPA DE VERDURAS CON FIDEOS <b>SIN HUEVO</b>	ESTOFADO DE POLLO CON PATATAS <b>12</b>	ALUBIAS <b>ECOLÓGICAS</b> ESTOFADAS CON VERDURAS <b>12</b>	MACARRONES A LA BOLOÑESA <b>1,3</b>	ARROZ DE MAGRO CON VERDURA					
RUSTIDERA DE POLLO Y CAMA DE PATATA <b>12</b>	LOMO EN SALSA DE TOMATE CASERA	TORTILLA DE ESPINACAS <b>3</b>	FILETE DE LOMO CERDO EN SALSA CON VERDURA	POLLO AL LIMON CON SALSA MERY					
FRUTA DE TEMPORADA	FRUTA DE TEMPORADA	FRUTA DEL TEMPORADA	FRUTA DE TEMPORADA	FRUTA DE TEMPORADA					
<b>23</b>	465 Kcal. P.: 15 HC.: 52 L.: 13	<b>24</b>	453 Kcal. P.: 22 HC.: 60 L.: 10	<b>25</b>	485 Kcal. P.: 15 HC.: 47 L.: 12	<b>26</b>	683 Kcal. P.: 47 HC.:62 L.: 19	<b>27</b>	520 Kcal. P.: 20 HC.: 46 L.: 27
ENSALADA LECHUGA, TOMATE Y ZANAHORIA	ENSALADA DE LECHUGA,TOMATE Y ACEITUNAS	ENSALADA LECHUGA, TOMATE Y MAIZ	ENSALADA LECHUGA,TOMATE Y REMOLACHA	ENSALADA LECHUGA ,TOMATE Y BROTES <b>6</b>					
LENTEJAS <b>ECOLÓGICAS</b> ESTOFADAS RIOJANA <b>12</b>	ARROZ DE VERDURA	PASTA EN SALSA CASERA DE TOMATE <b>1,3</b>	GUISO DE POLLO <b>12</b>	CREMA DE VERDURAS <b>ECOLÓGICAS</b> <b>12</b>					
TORTILLA FRANCESA <b>3</b>	TERNERA CON SAMFAINA	LOMO EN ADOBO CASERO EN SALSA	PECHUGA EN SALSA DE CHAMPIÑONES	ALBONDIGAS EN SALSA					
FRUTA DE TEMPORADA	FRUTA DE TEMPORADA	FRUTA DE TEMPORADA	FRUTA DE TEMPORADA	FRUTA DE TEMPORADA					

NOTA: Leyenda: Kcal.: Kilocalorías ( Energía) / P: Proteínas/ H: Hidratos de Carbono / L: Lipidos / G: ácidos Grasos saturados. Valores de nutrientes expresados en % sobre energía total. Nuestros menús incluyen PAN INTEGRAL (LUNES Y VIERNES) Y PAN BLANCO (MARTES,MIERCOLES,JUEVES) y la bebida será AGUA.  
DETRES DECLARACIÓN DE ALERGENOS (**1,2,3,4,5,6,7,8,9,10,11,12,13,14**) Y TRAZAS DE ALERGENOS (**1,2,3,4,5,6,7,8,9,10,11,12,13,14**)