



MENÚ FEBRERO 2026 BASAL SIN SOJA



2	683 Kcal. P.: 47 HC.:62 L.: 19	3	445 Kcal. P.: 15 HC.: 42 L.: 18	4	515 Kcal. P.: 21 HC.: 55 L.:19	5	510 Kcal. P.: 25 HC.:44 L.:17	6	618 Kcal. P.: 29 HC.: 42 L.: 23
ENSALADA LECHUGA ,TOMATE Y REMOLACHA		ENSALADA LECHUGA ,TOMATE		ENSALADA DE LECHUGA,TOMATE Y ACEITUNAS		ENSALADA LECHUGA ,TOMATE Y MAIZ		ENSALADA LECHUGA, TOMATE Y ZANAHORIA	
GUIZO DE CERDO 12		GARBANZOS ECOLÓGICOS ESTOFADOS CON VERDURA 12		ARROZ DE COSTILLA CON VERDURA		CREMA DE VERDURAS ECOÓGICAS 12		MACARRONES EN SALSA BOLOÑESA CASERA 1,3	
MERLUZA EN SALSA DE CHAMPIÑONES 4		TORTILLA DE CALABACÍN 3		PALOMETA A LA VIZCAINA 4,12		HAMBURGUESA DE POLLO CON CAMA DE PATATA 12		POLLO AL AJILLO 12	
FRUTA DE TEMPORADA		FRUTA DE TEMPORADA		FRUTA DE TEMPORADA		FRUTA DE TEMPORADA		LACTEO 7	
9	520 Kcal. P.: 20 HC.: 46 L.: 27	10	637 Kcal. P.: 30 HC.:44 L.: 22	11	512 Kcal. P.: 15 HC.: 66 L.: 18	12	630 Kcal. P.: 43 HC.:44 L.: 18	13	456 Kcal. P.: 29 HC.:40 L.:18
ENSALADA LECHUGA ,TOMATE Y MAIZ		ENSALADA LECHUGA,TOMATE		ENSALADA LECHUGA ,TOMATE Y ZANAHORIA		ENSALADA LECHUGA, TOMATE Y ACEITUNAS		DIA DE EL CARNAVAL DEL AMOR	
CREMA DE VERDURAS ECOLÓGICAS 12		ESPAGUETIS CON TOMATE Y QUESO 1,3,7		ARROZ DE POLLO Y VERDURA		GUISADO DE BACALAO 4,12		ENSALADA MULTICOLOR (LECHUGA, TOMATE , ACEITUNAS,MAIZ,ZANAHORIA)	
CABEZADA DE CERDO AL HORNO CON PATATAS PICONAS 12		FILETE DE PALOMETA AL HORNO SOBRE LECHO DE VERDURAS 4		TORTILLA DE PATATA 3		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)	
16	448 Kcal. P.: 29 HC.:35 L.: 16	17	577 Kcal. P.: 38 HC.: 36 L.: 24	18	420 Kcal. P.: 14 HC.: 44 L.: 10	19	488 Kcal. P.: 22 HC.: 46 L.: 14	20	POSTRE ESPECIAL 1,3,7
ENSALADA LECHUGA, TOMATE Y ACEITUNAS		ENSALADA LECHUGA, TOMATE Y ZANAHORIA		ENSALADA LECHUGA,TOMATE Y MAIZ		ENSALADA LECHUGA, TOMATE Y REMOLACHA		ENSALADA LECHUGA,TOMATE	
SOPA DE PESCADO CON FIDEOS 1,3,4		ESTOFADO DE POLLO CON PATATAS 12		ALUBIAS ECOLÓGICAS ESTOFADAS CON VERDURAS 12		MACARRONES INTEGRALES A LA BOLOÑESA 1,3		ARROZ DE MAGRO CON VERDURA	
RUSTIDERA DE POLLO Y CAMA DE PATATA 12		PERCA EN SALSA DE TOMATE CASERA 4		TORTILLA DE ESPINACAS 3		FILETE DE LOMO CERDO EN SALSA CON VERDURA		BACALAILLA AL LIMON CON SALSA MERY 4	
FRUTA DE TEMPORADA		FRUTA DE TEMPORADA		FRUTA DEL TEMPORADA		FRUTA DEL TEMPORADA		LACTEO 7	
23	465 Kcal. P.: 15 HC.: 52 L.: 13	24	453 Kcal. P.: 22 HC.: 60 L.: 10	25	485 Kcal. P.: 15 HC.: 47 L.: 12	26	683 Kcal. P.: 47 HC.:62 L.: 19	27	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	
LENTEJAS ECOLÓGICAS ESTOFADAS RIOJANA 12		ARROZ DE VERDURA		TALLARINES EN SALSA CASERA DE ATÚN 1,3,4		GUIZO DE TERNERA 12		CREMA DE VERDURAS ECOLÓGICAS 12	
TORTILLA FRANCESA 3		MERLUZA CON SAMFAINA 4		LOMO ADOBADO AL HORNO		FILETE DE MERLUZA EN SALSA DE CHAMPIÑONES 4		ALBONDIGAS EN SALSA	
FRUTA DE TEMPORADA		FRUTA DE TEMPORADA		FRUTA DE TEMPORADA		FRUTA DE TEMPORADA		LACTEO 7	

NOTA: Leyenda: Kcal.: Kilocalorías (Energía) / P: Proteínas/ H: Hidratos de Carbono / L: Lípidos / G: ácidos Grasos saturados. Valores de nutrientes expresados en % sobre energía total. Nuestros menús incluyen PAN INTEGRAL (LUNES Y VIERNES) Y PAN BLANCO (MARTES,MIÉRCOLES,JUEVES) y la bebida será AGUA. DETRÁS 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)