



MENÚ FEBRERO 2026 SIN GLUTEN



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 Y BROTES 6		ENSALADA DE LECHUGA,TOMATE Y ACEITUNAS		ENSALADA LECHUGA ,TOMATE Y MAIZ		ENSALADA LECHUGA, TOMATE Y ZANAHORIA	
GUIO DE CERDO 12		GARBANZOS ECOLÓGICOS ESTOFADOS CON VERDURA 12		ARROZ DE COSTILLA CON VERDURA		CREMA DE VERDURAS ECOÓGICAS 12		MACARRONES SIN GLUTEN EN SALSA BOLOÑESA CASERA	
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 Y BROTES 6		ENSALADA LECHUGA ,TOMATE Y ZANAHORIA		ENSALADA LECHUGA, TOMATE Y ACEITUNAS		DIA DE SAN VALENTIN	
CREMA DE VERDURAS ECOLÓGICAS 12		ESPAGUETIS SIN GLUTEN CON TOMATE Y QUESO 7		ARROZ DE POLLO Y VERDURA		GUISADO DE BACALAO 4,12		ENSALADA LECHUGA,TOMATE Y REMOLACHA	
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		LENTEJAS ECOLÓGICAS ESTOFADAS CON VERDURAS 12	
FRUTA DE TEMPORADA		FRUTA DE TEMPORADA		FRUTA DE TEMPORADA		FRUTA DE TEMPORADA		MERLUZA EN SALSA ANDALUZA 1,4	
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 SAN VALENTIN 1,3,7
ENSALADA LECHUGA, TOMATE Y ACEITUNAS		ENSALADA LECHUGA, TOMATE Y ZANAHORIA		ENSALADA LECHUGA,TOMATE Y MAIZ		ENSALADA LECHUGA, TOMATE Y REMOLACHA		677 Kcal. P.: 31 HC.: 47 L.: 35	
SOPA DE PESCADO CON FIDEOS SIN GLUTEN 4		ESTOFADO DE POLLO CON PATATAS 12		ALUBIAS ECOLÓGICAS ESTOFADAS CON VERDURAS 12		MACARRONES SIN GLUTEN A LA BOLOÑESA		ENSALADA LECHUGA,TOMATE Y BROTES 6	
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		ARROZ DE MAGRO CON VERDURA	
FRUTA DE TEMPORADA		FRUTA DE TEMPORADA		FRUTA DEL TEMPORADA		FRUTA DEL TEMPORADA		BACALAILLA AL LIMON CON SALSA MERY 4	
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	LACTEO 7
ENSALADA LECHUGA, TOMATE Y ZANAHORIA		ENSALADA DE LECHUGA,TOMATE Y ACEITUNAS		ENSALADA LECHUGA, TOMATE Y MAIZ		ENSALADA LECHUGA ,TOMATE Y REMOLACHA		520 Kcal. P.: 20 HC.: 46 L.: 27	
LENTEJAS ECOLÓGICAS ESTOFADAS RIOJANA 12		ARROZ DE VERDURA		TALLARINES SIN GLUTEN EN SALSA CASERA DE ATÚN 4		GUIO DE TERNERA 12		ENSALADA LECHUGA ,TOMATE Y BROTES 6	
TORTILLA FRANCESA 3		MERLUZA CON SAMFAINA 4		LOMO ADOBADO AL HORNO		FILETE DE MERLUZA EN SALSA DE CHAMPIÑONES 4		CREMA DE VERDURAS ECOLÓGICAS 12	
FRUTA DE TEMPORADA		FRUTA DE TEMPORADA		FRUTA DE TEMPORADA		FRUTA DE TEMPORADA		ALBONDIGAS EN SALSA	
								LACTEO 7	

NOTA: Leyenda: Kcal.: Kilocalorias (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)