

MENÚ FEBRERO 2026

SIN FRUTOS SECOS, FRUTOS CON CÁSCARA, CIRUELAS, MELOCOTÓN, NECTARINAS NI ALBARICOQUE

LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
Día 2 – Alérgenos 1,4	Día 3 – Alérgenos 1,3,4,6,10	Día 4 – Alérgenos 3,7	Día 5- Alérgenos 1,3,6,10	Día 6 – Alérgenos 1,2,3,4,5,6,7,9,10,12,14
Lentejas estofadas Bacalao en salsa de piquillos y brócoli rehogado Fruta	Macarrones intgs con atún Pechuga de pollo a la plancha con ensalada de lechuga, tomate y maíz Fruta	Arroz con magro Tortilla de queso con ensalada de lechuga y tomate Fruta	Cocido completo Ensalada de lechuga y tomate Fruta	Ensalada mixta de patata Boquerones rebozados con ensalada de lechuga, tomate y zanahoria Fruta
Día 9 – Alérgenos 2,4,9,14	Día 10 – Alérgenos	Día 11 – Alérgenos 4	Día 12 – Alérgenos 3	Día 1 – Alérgenos 1,2,3,4,6,9,10,12,14
Arroz con pota Salmón a las hierbas provenzales con guarnición Fruta	Judías estofadas Lomo fresco a la plancha con ensalada de lechuga y tomate Fruta	Vichissoyse Merluza al horno con guarnición Fruta	Guisantes estofados Tortilla francesa con ensalada de lechuga, tomate y maíz Fruta	Ensalada de pasta integral Aguja de cerdo en salsa con patatas Fruta
Día 16 – Alérgenos	Día 17 – Alérgenos	Día 18 – Alérgenos 3	Día 19 – Alérgenos 1,3,6,10	Día 23 – Alérgenos 1,3,4,6,10
NO LECTIVOS		Arroz con tomate Tortilla de patatas con ensalada de lechuga y tomate Fruta	Cocido completo con guarnición Fruta	Macarrones intgs con carne Filete de caballa con ensalada de lechuga y tomate Fruta
Día 23 – Alérgenos 4	Día 24 – Alérgenos 3	Día 25 – Alérgenos 4	Día 26 – Alérgenos 1,6,7,10	Día 27 – Alérgenos 1,2,3,4,6,7,10,12,14
Crema de legumbres Daditos de bonito con tomate y ensalada de lechuga y tomate Fruta	Arroz tres delicias Carne con tomate y guarnición Fruta	Estofado de ternera Ensalada completa con atún Fruta	Judías estofadas Quiché de verduras con ensalada de lechuga, tomate y maíz Fruta	Macarrones intgs gratinados Tilapia a la plancha con ensalada de lechuga, tomate y zanahorias Fruta

Reglamento (UE) 1169/2011, información alimentaria de alérgenos:

1 Cereales que contengan gluten, 2 Crustáceos. 3 Huevo, 4 Pescado, 5 Cacahuete, 6 Soja, 7 Leche,
8 Frutos de cáscara, 9 Apio, 10 Mostaza, 11 Granos de sésamo, 12 Dióxido de azufre, 13 Altramuces, 14 Moluscos.

TODOS LOS MENÚS VAN ACOMPAÑADOS DEL PAN Y AGUA CORRESPONDIENTE

MENÚS ENERO 2026

SIN JUDÍAS BLANCAS, MAÍZ NI EDULCORANTES TERMINADOS EN TOL

LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
Día 2 – Alérgenos 1,4	Día 3 – Alérgenos 1,3,4,6,10	Día 4 – Alérgenos 3,7	Día 5- Alérgenos 1,3,6,10	Día 6 – Alérgenos 1,2,3,4,5,6,7,9,10,12,14
Lentejas estofadas Bacalao en salsa de piquillos y brócoli rehogado Fruta	Macarrones intgs con atún Pechuga de pollo a la plancha con ensalada de lechuga y tomate Fruta	Arroz con magro Tortilla de queso con ensalada de lechuga y tomate Fruta	Cocido completo Ensalada de lechuga y tomate Fruta	Ensalada mixta de patata Boquerones rebozados con ensalada de lechuga, tomate y zanahoria Fruta
Día 9 – Alérgenos 2,4,9,14	Día 10 – Alérgenos	Día 11 – Alérgenos 4	Día 12 – Alérgenos 3	Día 1- Alérgenos 1,2,3,4,6,9,10,12,14
Arroz con pota Salmón a las hierbas provenzales con guarnición Fruta	Lentejas estofadas Lomo fresco a la plancha con ensalada de lechuga y tomate Fruta	Vichisoyse Merluza al horno con guarnición Fruta	Guisantes estofados Tortilla francesa con ensalada de lechuga y tomate Fruta	Ensalada de pasta integral sin maíz Aguja de cerdo en salsa con patatas Fruta
Día 16 – Alérgenos	Día 17 – Alérgenos	Día 18 – Alérgenos 3	Día 19 – Alérgenos 1,3,6,10	Día 23 – Alérgenos 1,3,4,6,10
NO LECTIVOS		Arroz con tomate Tortilla de patatas con ensalada de lechuga y tomate Fruta	Cocido completo con guarnición Fruta	Macarrones intgs con carne Filete de caballa con ensalada de lechuga y tomate Fruta
Día 23 – Alérgenos 4	Día 24 – Alérgenos 3	Día 25 – Alérgenos 4	Día 26 – Alérgenos 1,6,7,10	Día 27- Alérgenos 1,2,3,4,6,7,10,12,14
Crema de legumbres Daditos de bonito con tomate y ensalada de lechuga y tomate Fruta	Arroz tres delicias Carne con tomate y guarnición Fruta	Estofado de ternera Ensalada completa con atún sin maíz Fruta	Lentejas estofadas Quiché de verduras con ensalada de lechuga, tomate y maíz Fruta	Macarrones intgs gratinados Tilapia a la plancha con ensalada de lechuga, tomate y zanahorias Fruta

Reglamento (UE) 1169/2011, información alimentaria de alérgenos:

1 Cereales que contengan gluten, 2 Crustáceos. 3 Huevo, 4 Pescado, 5 Cacahuete, 6 Soja, 7 Leche,
8 Frutos de cáscara, 9 Apio, 10 Mostaza, 11 Granos de sésamo, 12 Dióxido de azufre, 13 Altramuces, 14 Moluscos.

TODOS LOS MENÚS VAN ACOMPAÑADOS DEL PAN Y AGUA CORRESPONDIENTE

MENÚS ENERO 2026

SIN LACTOSA

LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
Día 2 – Alérgenos 1,4	Día 3 – Alérgenos 1,3,4,6,10	Día 4 – Alérgenos 3,7	Día 5- Alérgenos 1,3,6,10	Día 6 – Alérgenos 1,2,3,4,5,6,7,9,10,12,14
Lentejas estofadas Bacalao en salsa de piquillos y brócoli rehogado Fruta	Macarrones intgs con atún Pechuga de pollo a la plancha con ensalada de lechuga, tomate y maíz Fruta	Arroz con magro Tortilla de queso con ensalada de lechuga y tomate Fruta	Cocido completo Ensalada de lechuga y tomate Fruta	Ensalada mixta de patata Boquerones rebozados con ensalada de lechuga, tomate y zanahoria Fruta
Día 9 – Alérgenos 2,4,9,14	Día 10 – Alérgenos	Día 11 – Alérgenos 4	Día 12 – Alérgenos 3	Día 1 – Alérgenos 1,2,3,4,6,9,10,12,14
Arroz con pota Salmón a las hierbas provenzales con guarnición Fruta	Judías estofadas Lomo fresco a la plancha con ensalada de lechuga y tomate Fruta	Vichisoyse Merluza al horno con guarnición Fruta	Guisantes estofados Tortilla francesa con ensalada de lechuga, tomate y maíz Fruta	Ensalada de pasta integral Aguja de cerdo en salsa con patatas Fruta
Día 16 – Alérgenos	Día 17 – Alérgenos	Día 18 – Alérgenos 3	Día 19 – Alérgenos 1,3,6,10	Día 23 – Alérgenos 1,3,4,6,10
NO LECTIVOS		Arroz con tomate Tortilla de patatas con ensalada de lechuga y tomate Fruta	Cocido completo con guarnición Fruta	Macarrones intgs con carne Filete de caballa con ensalada de lechuga y tomate Fruta
Día 23 – Alérgenos 4	Día 24 – Alérgenos 3	Día 25 – Alérgenos 4	Día 26 – Alérgenos 1,6,7,10	Día 27 – Alérgenos 1,2,3,4,6,7,10,12,14
Crema de legumbres Daditos de bonito con tomate y ensalada de lechuga y tomate Fruta	Arroz tres delicias Carne con tomate y guarnición Fruta	Estofado de ternera Ensalada completa con atún Fruta	Judías estofadas Quiché de verduras con ensalada de lechuga, tomate y maíz Fruta	Macarrones intgs gratinados Tilapia a la plancha con ensalada de lechuga, tomate y zanahorias Fruta

Reglamento (UE) 1169/2011, información alimentaria de alérgenos:

1 Cereales que contengan gluten, 2 Crustáceos, 3 Huevo, 4 Pescado, 5 Cacahuete, 6 Soja, 7 Leche,
8 Frutos de cáscara, 9 Apio, 10 Mostaza, 11 Granos de sésamo, 12 Dióxido de azufre, 13 Altramuces, 14 Moluscos.

TODOS LOS MENÚS VAN ACOMPAÑADOS DEL PAN Y AGUA CORRESPONDIENTE