

MENÚ GENERAL FEBRERO 2026

DIA	1º PLATO	2º PLATO	POSTRE
1	DOMINGO		
2	Caracolas con salsa de calabaza y puerro	Tortilla de calabacín	Fruta
3	Judías pintas con verduras	Bolitas de arroz integral y zanahoria	Fruta
4	Brócoli rehogado con patatas cocidas	Filete ruso (ternera y cerdo) en salsa	Fruta
5	Crema de lentejas con verduras	Contramuslos de pollo en pepitoria (sin frutos secos)	Fruta
6	Patatas guisadas con verduras	Merluza al horno con salsa	Yogur
7	SÁBADO		
8	DOMINGO		
9	Macarrones integrales con tomate	Tortilla de calabaza	Fruta
10	Lentejas ecológicas estofadas con verduras	Cuscús	Fruta
11	Judías verdes rehogadas con patatas	Ragú de pollo en salsa	Fruta
12	Crema de legumbres	Pavo (contramuslo) en salsa	Fruta
13	Arroz caldoso con verduras	Merluza al horno con salsa	Yogur
14	SÁBADO		
15	DOMINGO		
16	Fideuá con verduras	Tortilla de patata	Fruta
17	Judías pintas guisadas con verduras	Bolitas de arroz integral y zanahoria	Fruta
18	Crema de coliflor y puerro	Contramuslos de pollo en salsa y boniato asado	Fruta
19	Sopa de cocido (garbanzo ecológico)	Cocido completo	Fruta
20	Arroz blanco con tomate	Sardinillas en aceite	Yogur
21	SÁBADO		
22	DOMINGO		
23	Macarrones integrales con tomate	Tortilla de champiñones	Fruta
24	Guiso de garbanzos con verduras	Arroz blanco	Fruta
25	Patatas guisadas con bacalao	Brócoli rehogado y tomate natural	Fruta
26	Paella de verduras	Lomo de cerdo asado con salsa	Fruta
27	Crema de lombarda	Pollo en salsa (contramuslos) y patatas asadas	Yogur
28	SÁBADO		

La comida se acompaña siempre con agua y pan (es integral los lunes y los viernes).
El menú escolar se elabora sin frutos secos.