

MENÚ ALERGIAS FEBRERO 2026

LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
2	3	4	5	6
Macarrones con atún Sajonia a la plancha con ensalada de repolacha Pan-plátano-leche	Sopa de cocido Cocido completo con ensalada de repollo Pan-yogur-Fruta	Arroz con tomate huevos y beicon. Ensalada de atún Pan integral-manzana-leche	Lentejas castellanas Fletan con tomate y ensalada mixta Pan-mandarina-leche	Coliflor gratinada Pollo asado con ensalada de tomate. Pan-pera-zumo-leche
CEL: PASTA SIN GLUTEN PES: PASTA CON CARNE	LEG: CARNE Y VERDURAS CEL: FIDEOS SIN GLUTEN	HUE: SIN HUEVO	LEG: CREMA DE VERDURAS PES: PAVO CON ENSALADA	APLV: COLIFLOR REHOGADA
9	10	11	12	13
Paella mixta Boquerones con ensalada de maíz Pan-pera-leche	Puré de garbanzos y verduras Lomo a la riojana con ensalada de zanahorias Pan-mandarina-leche	Macarrones con tomate y beicon Merluza al horno con ensalada mixta Pan integral-manzana-leche	Judías verdes con patatas y zanahorias Hamburguesa casera con ensalada de atún Pan-yogur-Fruta	Lentejas estofadas Tortilla de patatas ensalada de maíz Pan-plátano-leche
PES: PAELLA POLLO CEL: PESCADO SIN REBOZAR HUE: PESCADO SIN REBOZ.	LEG: PURÉ DE VERDURAS	CEL: PASTA SIN GLUTEN PES: POLLO CON ENSALADA	CEL: HAMBURGUESA SIN GLUTEN HUE: HAMBURGUESA SIN HUEVO PES: ENSALADA MIXTA	LEG: ARROZ CON VERDURA HUE: POLLO CON ENSALADA
16	17	18	19	20
Espaguetis carbonara Fletán al horno con ensalada de maíz Pan-manzana-leche	Sopa de cocido Cocido completo con ensalada de repollo y tomate Pan-yogur-leche	Arroz con tomate Huevos rellenos de atún con ensalada mixta Pan integral-plátano-leche	Judías blancas estofadas Palometa empanada y ensalada de zanahorias Pan-zumo-fruta-leche	Crema de calabacín Tortilla de patatas con ensalada de tomate. Pan integral-mandarina-leche
CEL: PASTA SIN GLUTEN PES: POLLO CON ENSALADA APLV: PASTA CON SALSA DE TOMATE	CEL: FIDEOS SIN GLUTEN LEG: CARNE Y VERDURAS	HUE: ATÚN CON TOMATE	LEG: CREMA DE VERDURAS PES: LOMO DE CERDO CEL: PALOMETA REB. SIN GLUTEN	APLV: CREMA SIN LACTEOS HUE: PESCADO CON TOMATE
23	24	25	26	27
Macarrones con atún Filete de pollo con ensalada de zanahoria. Pan-zumo-fruta-leche	Lentejas con chorizo Merluza con tomate y ensalada mixta Pan-manzana-leche	Judías verdes con tomate Albóndigas jardinera con patatas dado. Pan integral-plátano-leche	Alubias blancas estofadas Tortilla francesa de queso con ensalada de atún. Pan-yogur-fruta	Patatas guisadas con pescado Rabas de calamar con ensalada de repolacha. Pan integral mandarina-leche
CEL: PASTA SIN GLUTEN PES: PASTA CON CARNE	LEG: ARROZ VERDURAS PES: PAVO CON ENSALADA	CEL: ALBONDIGAS SIN GLUTEN HUE: ALBÓNDIGAS SIN HUEVO	LEG: CREMA VERDURAS HUE: LOMO CON ENSALADA	CEL: PESCADO SIN REBOZ

LEYENDA: CEL: CELIACOS. LEG: ALERGIA A LA LEGUMBRE. PES: ALERGIA AL PESCADO. HUE: ALERGIA AL HUEVO. APLV: ALERGIA LECHE/LACTOSA. EXCLUIDOS DEL MENÚ FRUTOS SECOS Y FRUTAS DE PELO

Todos los menús contienen pan y leche o lácteo y agua procedente de la Red Pública.

INFORMACIÓN AL CONSUMIDOR SOBRE LA PRESENCIA DE ALÉRGENOS SEGÚN REGLAMENTO 1169/2011

Valorado por: C. Gema Benito Fernández. Técnico Nutrición. CENEO