














































MENÚ FEBRERO 2026

FLUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
2	3	4	5	6
Macarrones con atún Sajonia a la plancha con ensalada de remolacha 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 integral -pera-zumo-leche
719Kcal. 30g Prot. 98g HC. 23g Líp	558Kcal. 32g Prot. 80g HC. 14g Líp.	662Kcal. 37g Prot. 84gHC. 20g Líp.	624Kcal. 30g Prot. 79g HC. 22g Líp.	640Kcal. 23g Prot. 92g HC. 20g Líp.
 	  	  		
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 integral-plátano-leche
644Kcal. 35g Prot. 83g HC. 21g Líp.	703Kcal. 33g Prot. 82g HC. 27g Líp.	597 Kcal. 40g Prot. 61g HC. 23g Líp	509Kcal. 26g Prot.64g HC. 16g Líp.	674Kcal. 29g Prot. 90g HC. 22g Líp.
    		 	  	
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
719Kcal. 30g Prot. 98g HC. 23g Líp	558Kcal. 32g Prot. 80g HC. 14g Líp.	662Kcal. 37g Prot. 84gHC. 20g Líp.	670Kcal. 39g Prot. 79g HC. 22g Líp.	597 Kcal. 40g Prot. 61g HC. 23g Líp
  	  	 	  	
23	24	25	26	27
Macarrones con atún Filete de pollo con ensalada de zanahoria. Pan integral-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 remolacha. Pan integral-mandarina-leche
703Kcal. 33g Prot. 82g HC. 27g Líp.	679Kcal. 39g Prot. 79g HC. 23g Líp.	668Kcal. 30g Prot. 92g HC. 20g Líp.	687Kcal. 30g Prot. 90g HC. 23g Líp	707Kcal. 35g Prot. 90g HC. 23g Líp
 		 	  	 

Se cocina con aceite de Oliva. Se fríe con aceite de girasol y se aliña con aceite de oliva.

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