



# MENÚ FEBRERO 2026

## BASAL



<b>2</b>	683 Kcal. P.: 47 HC.:62 L.: 19	<b>3</b>	445 Kcal. P.: 15 HC.: 42 L.: 18	<b>4</b>	515 Kcal. P.: 21 HC.: 55 L.:19	<b>5</b>	510 Kcal. P.: 25 HC.:44 L.:17	<b>6</b>	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					
GUISO DE CERDO 12	GARBAÑOS ECOLÓGICOS ESTOFADOS CON VERDURA 12	ARROZ DE COSTILLA CON VERDURA	CREMA DE VERDURAS ECOÓGICAS 12	MACARRONES EN SALSA BOLOÑESA CASERA 1,3					
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					
<b>9</b>	520 Kcal. P.: 20 HC.: 46 L.: 27	<b>10</b>	637 Kcal. P.: 30 HC.:44 L.: 22	<b>11</b>	512 Kcal. P.: 15 HC.: 66 L.: 18	<b>12</b>	630 Kcal. P.: 43 HC.:44 L.: 18	<b>13</b>	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 DEL CARNAVAL DEL AMOR					
CREMA DE VERDURAS ECOLÓGICAS 12	ESPAGUETIS CON TOMATE Y QUESO 1,3,7	ARROZ DE POLLO Y VERDURA	GUISOADO DE BACALAO 4,12	ENSALADA MULTICOLOR (LECHUGA, TOMATE , ACEITUNAS,MAIZ,ZANAHORIA)					
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	RITUAL DE LAS LENTEJAS DEL AMOR (LENTEJAS ECO ESTOFADAS CON VERDURA)					
FRUTA DE TEMPORADA	FRUTA DE TEMPORADA	FRUTA DE TEMPORADA	FRUTA DE TEMPORADA	PINCHITOS SALSONES (PINCHITO MORUNO)					
<b>16</b>	448 Kcal. P.: 29 HC.:35 L.: 16	<b>17</b>	577 Kcal. P.: 38 HC.: 36 L.: 24	<b>18</b>	420 Kcal. P.: 14 HC.: 44 L.: 10	<b>19</b>	488 Kcal. P.: 22 HC.: 46 L.: 14	<b>20</b>	677 Kcal. P.: 31 HC.: 47 L.: 35
ENSALADA LECHUGA, TOMATE Y ACEITUNAS	ENSALADA LECHUGA, TOMATE Y ZANAHORIA	ENSALADA LECHUGA,TOMATE Y MAIZ	ENSALADA LECHUGA, TOMATE Y REMOLACHA	ENSALADA LECHUGA,TOMATE Y BROTES 6					
SOPA DE PESCADO CON FIDEOS 1,3,4	ESTOFADO DE POLLO CON PATATAS 12	ALUBIAS ECOLÓGICAS ESTOFADAS CON VERDURAS 12	MACARRONES INTEGRALES A LA BOLOÑESA 1,3	ARROZ DE MAGRO CON VERDURA					
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	BACALAILLA AL LIMON CON SALSA MERY 4					
FRUTA DE TEMPORADA	FRUTA DE TEMPORADA	FRUTA DEL TEMPORADA	FRUTA DEL TEMPORADA	LACTEO 7					
<b>23</b>	465 Kcal. P.: 15 HC.: 52 L.: 13	<b>24</b>	453 Kcal. P.: 22 HC.: 60 L.: 10	<b>25</b>	485 Kcal. P.: 15 HC.: 47 L.: 12	<b>26</b>	683 Kcal. P.: 47 HC.:62 L.: 19	<b>27</b>	520 Kcal. P.: 20 HC.: 46 L.: 27
ENSALADA LECHUGA, TOMATE Y ZANAHORIA	ENSALADA DE LECHUGA,TOMATE Y ACEITUNAS	ENSALADA LECHUGA, TOMATE Y MAIZ	ENSALADA LECHUGA,TOMATE Y REMOLACHA	ENSALADA LECHUGA ,TOMATE Y BROTES 6					
LENTEJAS ECOLÓGICAS ESTOFADAS RIOJANA 12	ARROZ DE VERDURA	TALLARINES EN SALSA CASERA DE ATÚN 1,3,4	GUISO DE TERNERA 12	CREMA DE VERDURAS ECOLÓGICAS 12					
TORTILLA FRANCESA 3	MERLUZA CON SAMFAINA 4	LOMO ADOBADO AL HORNO	FILETE DE MERLUZA EN SALSA DE CHAMPIÑONES 4	ALBONDIGAS EN SALSA					
FRUTA DE TEMPORADA	FRUTA DE TEMPORADA	FRUTA DE TEMPORADA	FRUTA DE TEMPORADA	LACTEO 7					

NOTA: Leyenda: Kcal.: Kilocalorías ( Energía ) / P: Proteínas/ H: Hidratos de Carbono / L: Lipidos / G: ácidos Grasos saturados. Valores de nutrientes expresados en % sobre energía total. Nuestros menús incluyen PAN INTEGRAL (LUNES Y VIERNES) Y PAN BLANCO (MARTES,MIERCOLES,JUEVES) y la bebida será AGUA.  
DETRES 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)