



MENÚ

MENU SIN CERDO

FEBRERO

Lunes

Martes

Miércoles

Jueves

Viernes 1

PURE DE VERDURAS
TORTILLA ESPAÑOLA
ENSALADA VARIADA
FRUTA
PAN BLANCO

Lunes

4

Martes

5

Miércoles

6

Jueves

7

Viernes 8

SOPA DE PESCADO CON ARROZ
POLLO EN ADOBO CON PAPAS
ENCEBOLLADAS

POTAJE DE ESPINACAS
PAELLA MEDITERRÁNEA

PURE DE CALABAZA
CORDON BLEU
ENSALADA CAMPERA
PLÁTANO ECOLÓGICO
PAN INTEGRAL



LENTEJAS COMPUESTAS
PESCADO AL HORNO CON MOJO ROJO Y
PAPAS ARRUGADAS

SOPA DOMINGUERA CON FIDEOS Y
GARBANZOS
HAMBURGUESAS DE POLLO CON
TOMATE Y ARROZ BLANCO

FRUTA
PAN INTEGRAL

YOGUR
PAN BLANCO

PETIT SUISSE
PAN BLANCO

FRUTA
PAN BLANCO

Lunes

11

Martes

12

Miércoles

13

Jueves

14

Viernes 15

RANCHO CANARIO DE JUDIAS
PESCADO EMPANADO CON ZANAHORIAS
SALTEADAS

SOPA DE POLLO CON HIERBABUENA
PAVO ASADO Y PAPAS CON MOJO
CILANTRO

PURE DE ZANAHORIA
ROPA VIEJA
PLÁTANO ECOLÓGICO
PAN INTEGRAL



SOPA MARINERA
TORTILLA ESPAÑOLA
ENSALADA DE LA HUERTA

CREMA DE CALABACIN
PIZZA DE ATÚN

FRUTA
PAN INTEGRAL

YOGUR
PAN BLANCO

NATILLA
PAN BLANCO

FRUTA
PAN BLANCO

Lunes

18

Martes

19

Miércoles

20

Jueves

21

Viernes 22

SOPA ASIÁTICA
ROLLITOS PRIMAVERA CON ARROZ TRES
DELICIAS SIN JAMON

SOPA DOMINGUERA CON FIDEOS Y
GARBANZOS
ALBONDIGAS DE POLLO EN SALSA CON
HABICHUELAS REHOGADAS

POTAJE DE ACELGAS
ATÚN ADOBADO CON PAPAS ARRUGADAS

PLÁTANO ECOLÓGICO
PAN INTEGRAL



CREMA DE ZANAHORIA
PASTA CON TOMATE Y PAVO

LENTEJAS COMPUESTAS

POSTRE ESPECIAL
PAN INTEGRAL

FRUTA
PAN BLANCO

PETIT SUISSE
PAN BLANCO

NUGGETS
ENSALADA MIXTA
FRUTA
PAN BLANCO

Lunes

25

Martes

26

Miércoles

27

Jueves

28

Viernes

SOPA DE PESCADO CON ARROZ
POLLO A LA RIOJANA CON PAPAS BRAVAS

PURE DE CALABAZA
PASTA BOLOÑESA

SOPA DE POLLO CON HIERBABUENA
PAVO CON TOMATE Y ARROZ BLANCO

PLÁTANO ECOLÓGICO
PAN INTEGRAL

POTAJE DE VERDURAS
CHIPIRONES A LA ANDALUZA

ENSALADA VARIADA
NATILLA
PAN BLANCO

FRUTA
PAN INTEGRAL

YOGUR
PAN BLANCO

Los pescados que empleamos son: carbonero, merluza, atún y abadejo.

La fruta puede variar en función del punto de madurez.

Menús elaborados y revisados por nuestro equipo de Diplomados en Nutrición Humana y Dietética.

En cumplimiento con la Ley 17/2011 de Seguridad Alimentaria y Nutrición y con el Reglamento UE 1169/2011 de información alimentaria facilitada al consumidor, el centro educativo tiene acceso a la descripción completa de ingredientes utilizados y alérgenos que pueda contener cada plato del menú. Solicite más información a su centro educativo.

