



MENÚ

MENU SIN HUEVO

FEBRERO

Lunes

Martes

Miércoles

Jueves

Viernes 1

PURE DE VERDURAS
PAVO ASADO
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
PAVO ASADO

LENTEJAS COMPUESTAS
PESCADO AL HORNO CON MOJO ROJO Y PAPAS ARRUGADAS

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

FRUTA

YOGUR

ENSALADA CAMPERA

PLÁTANO ECOLÓGICO



PETIT SUISSE

FRUTA

PAN INTEGRAL

PAN BLANCO

PAN INTEGRAL

PAN BLANCO

PAN BLANCO

Lunes

11

Martes

12

Miércoles

13

Jueves

14

Viernes 15

RANCHO CANARIO DE JUDIAS
PESCADO AL HORNO CON ZANAHORIAS SALTEADAS

SOPA DE POLLO CON HIERBABUENA
CHULETA DE CERDO Y PAPAS CON MOJO CILANTRO

PURE DE ZANAHORIA

ROPA VIEJA

SOPA MARINERA

POLLO ASADO

CREMA DE CALABACIN

PIZZA DE JAMÓN

FRUTA

YOGUR

PLÁTANO ECOLÓGICO



ENSALADA DE LA HUERTA

NATILLA

FRUTA

PAN INTEGRAL

PAN BLANCO

PAN INTEGRAL

PAN BLANCO

PAN BLANCO

Lunes

18

Martes

19

Miércoles

20

Jueves

21

Viernes 22

SOPA ASIÁTICA
ROLLITOS PRIMAVERA Y ARROZ CON VERDURAS

SOPA DOMINGUERA CON FIDEOS Y GARBANZOS
FRICADELLE EN SALSAS CON HABICHUELAS REHOGADAS

POTAJE DE ACELGAS
ATÚN ADOBADO CON PAPAS ARRUGADAS

CREMA DE ZANAHORIA
PASTA CON TOMATE Y JAMÓN

LENTEJAS COMPUESTAS

POLLO ASADO



POSTRE ESPECIAL

FRUTA

PLÁTANO ECOLÓGICO



PETIT SUISSE

ENSALADA MIXTA

FRUTA

PAN INTEGRAL

PAN BLANCO

PAN INTEGRAL

PAN BLANCO

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
SALCHICHAS CON TOMATE Y ARROZ BLANCO

POTAJE DE VERDURAS

PESCADO AL HORNO

ENSALADA VARIADA

FRUTA

YOGUR

PLÁTANO ECOLÓGICO

PAN INTEGRAL

NATILLA

PAN BLANCO

PAN INTEGRAL

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.

