



MENÚ

MENU SIN LEGUMBRES

FEBRERO

Lunes

Martes

Miércoles

Jueves

Viernes

1

PURE DE VERDURAS

TORTILLA ESPAÑOLA

JAMÓN COCIDO

FRUTA

PAN BLANCO



Lunes

4

Martes

5

Miércoles

6

Jueves

7

Viernes

8

SOPA DE PESCADO CON ARROZ

PURE DE ESPINACAS

PURE DE CALABAZA

CREMA DE CALABACIN

CREMA DE BERROS

POLLO EN ADOBO CON PAPAS ENCEBOLLADAS

PAELLA MEDITERRÁNEA SIN GUIANTES

CORDON BLEU

PESCADO AL HORNO CON MOJO ROJO Y PAPAS ARRUGADAS

HAMBURGUESAS CON TOMATE Y ARROZ BLANCO

FRUTA

YOGUR

ENSALADA CAMPERA

PETIT SUISSE

FRUTA

PAN INTEGRAL

PAN BLANCO

PLÁTANO ECOLÓGICO

PAN INTEGRAL



PAN BLANCO

PAN BLANCO

Lunes

11

Martes

12

Miércoles

13

Jueves

14

Viernes

15

PURE DE VERDURAS

SOPA DE POLLO CON HIERBABUENA

PURE DE ZANAHORIA

SOPA MARINERA

CREMA DE CALABACIN

PESCADO EMPANADO CON ZANAHORIAS SALTEADAS

CHULETA DE CERDO Y PAPAS CON MOJO CILANTRO

ESTOFADO DE TERNERA SIN GUIANTES CON PAPAS AL HORNO

TORTILLA ESPAÑOLA

PIZZA DE JAMÓN

FRUTA

YOGUR

PLÁTANO ECOLÓGICO

ENSALADA DE LA HUERTA

FRUTA

PAN INTEGRAL

PAN BLANCO

PAN INTEGRAL



PAN BLANCO

PAN BLANCO

Lunes

18

Martes

19

Miércoles

20

Jueves

21

Viernes

22

SOPA ASIÁTICA

PURE DE CALABACIN Y ZANAHORIA

PURE DE ACELGAS

CREMA DE ZANAHORIA

CREMA DE CALABAZA Y CALABACIN

ROLLITOS PRIMAVERA CON ARROZ TRES DELICIAS SIN GUIANTES

FRICADELLE EN SALSAS CON HABICHUELAS REHOGADAS

ATÚN ADOBADO CON PAPAS GUIADAS

PASTA CON TOMATE Y JAMÓN

NUGGETS

POSTRE ESPECIAL

FRUTA

PLÁTANO ECOLÓGICO

PETIT SUISSE

ENSALADA MIXTA

PAN INTEGRAL

PAN BLANCO

PAN INTEGRAL



PAN BLANCO

PAN BLANCO

Lunes

25

Martes

26

Miércoles

27

Jueves

28

Viernes

SOPA DE PESCADO CON ARROZ

PURE DE CALABAZA

SOPA DE POLLO CON HIERBABUENA

PURE DE VERDURAS

POLLO A LA RIOJANA CON PAPAS BRAVAS

PASTA BOLOÑESA

SALCHICHAS CON TOMATE

CHIPIRONES A LA ANDALUZA

FRUTA

YOGUR

ARROZ BLANCO

ENSALADA VARIADA

PAN INTEGRAL

PAN BLANCO

PLÁTANO ECOLÓGICO

PAN INTEGRAL

NATILLA

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.

n=wrest

