



# MENÚ

## MENU SIN PESCADO Y MARISCO

### 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

CREMA DE CALABACIN Y ZANAHORIA  
POLLO EN ADOBO CON PAPAS  
ENCEBOLLADAS

POTAJE DE ESPINACAS  
PAELLA DE POLLO

PURE DE CALABAZA  
CORDON BLEU  
ENSALADA CAMPERA  
PLÁTANO ECOLÓGICO  
PAN INTEGRAL



LENTEJAS COMPUESTAS  
PAVO AL HORNO CON MOJO ROJO Y PAPAS  
GUIADAS

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

FRUTA

YOGUR

PETIT SUISSE

FRUTA

PAN INTEGRAL

PAN BLANCO

PAN BLANCO

PAN BLANCO

Lunes

11

Martes

12

Miércoles

13

Jueves

14

Viernes 15

RANCHO CANARIO DE JUDIAS  
NUGGETS CON ZANAHORIAS SALTEADAS

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

PURE DE ZANAHORIA  
ROPA VIEJA



CREMA DE ESPINACAS  
TORTILLA ESPAÑOLA

CREMA DE CALABACIN  
PIZZA DE JAMÓN

FRUTA

YOGUR

NATILLA

FRUTA

PAN INTEGRAL

PAN BLANCO

PAN BLANCO

PAN BLANCO

Lunes

18

Martes

19

Miércoles

20

Jueves

21

Viernes 22

SOPA ASIATICA  
ROLLITOS PRIMAVERA CON ARROZ TRES  
DELICIAS

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

POTAJE DE ACELGAS  
LOMO ADOBADO CON PAPAS  
ARRUGADAS



CREMA DE ZANAHORIA  
PASTA CON TOMATE Y JAMÓN

LENTEJAS COMPUESTAS  
NUGGETS



POSTRE ESPECIAL

FRUTA

PETIT SUISSE

FRUTA

PAN INTEGRAL

PAN BLANCO

PAN BLANCO

PAN BLANCO

Lunes

25

Martes

26

Miércoles

27

Jueves

28

Viernes

CREMA DE ZANAHORIA Y CALABACIN  
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  
CORDON BLEU

ENSALADA VARIADA

FRUTA

YOGUR

NATILLA

PAN INTEGRAL

PAN BLANCO

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.

