



# MENÚ

## MENU VEGETARIANO

### 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

CREMA DE CALABACIN Y ZANAHORIA  
VERDURAS SALTEADAS CON PAPAS  
ENCEBOLLADAS

POTAJE DE ESPINACAS  
PAELLA DE VERDURAS

PURE DE CALABAZA  
TORTILLA FRANCESA  
ENSALADA CAMPERA  
PLÁTANO ECOLÓGICO

LENTEJAS COMPUESTAS  
VERDURAS AL HORNO CON MOJO ROJO Y  
PAPAS ARRUGADAS

POTAJE DE BERROS  
HAMBURGUESAS MEDITERRANEAS CON  
TOMATE Y ARROZ

FRUTA

YOGUR

PETIT SUISSE

FRUTA

PAN INTEGRAL

PAN BLANCO

PAN INTEGRAL

PAN BLANCO

PAN BLANCO

Lunes 11

Martes 12

Miércoles 13

Jueves 14

Viernes 15

PURE DE VERDURAS  
ROLLITOS PRIMAVERA CON ZANAHORIAS  
SALTEADAS

CREMA DE CALABAZA Y CALABACIN  
VERDURAS AL HORNO CON PAPAS Y MOJO  
CILANTRO

PURE DE ZANAHORIA  
ARROZ BLANCO CON VERDURAS

POTAJE DE ESPINACAS  
TORTILLA ESPAÑOLA

CREMA DE CALABACIN  
PIZZA DE VERDURAS

FRUTA

YOGUR

NATILLA

FRUTA

PAN INTEGRAL

PAN BLANCO

PAN INTEGRAL

PAN BLANCO

PAN BLANCO

Lunes 18

Martes 19

Miércoles 20

Jueves 21

Viernes 22

CREMA DE CALABAZA  
ROLLITOS PRIMAVERA Y ARROZ CON  
VERDURAS

PURE DE CALABACIN Y ZANAHORIA  
HAMBURGUESAS MEDITERRANEAS EN  
SALSA CON HABICHUELAS REHOGADAS

POTAJE DE ACELGAS  
MENESTRA CON PAPAS ARRUGADAS

CREMA DE ZANAHORIA  
PASTA CON TOMATE Y VERDURAS

LENTEJAS COMPUESTAS  
TORTILLA FRANCESA



POSTRE ESPECIAL  
PAN INTEGRAL

FRUTA  
PAN BLANCO

PLÁTANO ECOLÓGICO  
PAN INTEGRAL

PETIT SUISSE  
PAN BLANCO

ENSALADA MIXTA SIN ATUN  
FRUTA  
PAN BLANCO

Lunes 25

Martes 26

Miércoles 27

Jueves 28

Viernes

CREMA DE ZANAHORIA Y CALABACIN  
GARBANZOS COMPUESTOS

PURE DE CALABAZA  
PASTA CON VERDURAS

POTAJE DE ESPINACAS  
VERDURAS CON TOMATE Y ARROZ  
BLANCO

POTAJE DE VERDURAS  
ROLLITOS PRIMAVERA  
ENSALADA VARIADA

FRUTA

YOGUR

NATILLA

PAN INTEGRAL

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.

