



MENÚ COMEDOR



Seleccionamos los mejores proveedores



El respeto por la buena



Proveedores de ecológico



Febrero 2026

Menú SIN GLUTEN

LUNES 2

Arroz tres delicias

Albóndiga SG mixta con verduras

Fruta de temporada

MARTES 3

Garbanzos con calabaza

Empanadillas de queso al horno con ensalada

Fruta de temporada

MIÉRCOLES 4

Crema de calabacín

Huevos rotos con patatas

Fruta de temporada

JUEVES 5

Macarrones SG napolitana

Lomo a la plancha con ensalada

Yogurt

VIERNES 6

Judías pintas empedradas

Alitas de pollo con verduras

Fruta de temporada

LUNES 9

Arroz con pisto

Huevo revuelto con patatas

Fruta de temporada

MARTES 10

Sopa de cocido SG

Cocido completo

Fruta de temporada

MIÉRCOLES 11

Pasta SG con jamón

Pavo a la plancha con ensalada

Fruta de temporada

JUEVES 12

Lentejas estofadas

Tortilla española con ensalada

Fruta de temporada

VIERNES 13

Crema de calabaza

Magro en salsa con arroz

Yogurt

LUNES 16

Guisantes con jamón

Hamburguesa SG mixta en salsa con patata dado

Fruta de temporada

MARTES 17

Macarrones SG con boloñesa

Pavo al horno con verduras

Fruta de temporada

MIÉRCOLES 18

Crema de verduras

Pollo en salsa con arroz

Fruta de temporada

JUEVES 19

Alubias blancas estofadas

Lomo con tomate

Yogurt

VIERNES 20

Arroz milanese

Huevos revueltos con bacon

Fruta de temporada

LUNES 23

Lentejas estofadas

Croquetas SG de jamón Con ensalada

Fruta de temporada

MARTES 24

Pasta SG oriental

Pollo asado con verduras

Fruta de temporada

MIÉRCOLES 25

Arroz con tomate

Pollo con ensalada

Yogurt

JUEVES 26

Sopa de cocido SG

Cocido completo

Fruta de temporada

VIERNES 27

Crema de puerros

Huevo frito con patatas

Fruta de temporada

Los platos marcados (*) se elaboran en parte con ingredientes de producción ecológica. Los platos con SG indican SIN GLUTEN. Tienen a su disposición las fichas técnicas con la declaración de alérgenos de todos los alimentos que componen el menú escolar.