



MENÚ COMEDOR



Seleccionamos los mejores proveedores



El respeto por lo bueno



Proveedores de ecológico



Febrero 2026

Menú SIN LECHE

LUNES 2

Arroz tres delicias

Albóndiga mixta con verduras

Fruta de temporada

MARTES 3

Garbanzos con calabaza

Empanadillas al horno con ensalada

Fruta de temporada

MIÉRCOLES 4

Crema de calabacín

Huevos rotos con patatas

Fruta de temporada

JUEVES 5

Macarrones napolitana

Bienmesabe de merluza al horno con ensalada

Yogurt

VIERNES 6

Judías pintas empedradas

Alitas de pollo con verduras

Fruta de temporada

LUNES 9

Arroz con pisto

Bacalao en salsa verde con patatas

Fruta de temporada

MARTES 10

Sopa de cocido

Cocido completo

Fruta de temporada

MIÉRCOLES 11

Coditos con jamón

Rabas 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 mixta en salsa con patata dado

Fruta de temporada

MARTES 17

Macarrones con boloñesa

Merluza 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

Atún con tomate

Yogurt

VIERNES 20

Arroz milanese

Huevos revueltos con bacon

Fruta de temporada

LUNES 23

Lentejas estofadas

Lomo a la plancha con ensalada

Fruta de temporada

MARTES 24

Espaguetis orientales

Pollo asado con verduras

Fruta de temporada

MIÉRCOLES 25

Arroz con tomate

Abadejo a la andaluza con ensalada

Yogurt

JUEVES 26

Sopa de cocido

Cocido completo

Fruta de temporada

VIERNES 27

Crema de puerros

Huevo rellenos con ensalada

Fruta de temporada

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