

MENÚ DE: FEBRERO 2026

Lunes

Martes

Miércoles

Jueves

Viernes

	Kcal	HC	Lip	Prot
2	601	73	22	27

Crema de calabaza natural
Albóndigas de cerdo en salsa
Arroz pilaf

Fruta de temporada

	Kcal	HC	Lip	Prot
3	693	88	22	32

Espaguetis integrales con salsa italiana
Filete de abadejo en tempura
Ensalada de lechuga y remolacha
Fruta de temporada

	Kcal	HC	Lip	Prot
4	714	81	30	28

Pisto con huevos
Garbanzos salteados con carne

Fruta de temporada

	Kcal	HC	Lip	Prot
5	641	89	17	33

Arroz a banda
Cuarto trasero de pollo con miel ,romero y limón
Ensalada de lechuga y zanahoria
Fruta de temporada

	Kcal	HC	Lip	Prot
6	656	71	26	34

Alubias blancas a la jardinera
Huevos revueltos con queso
Ensalada de tomate y cebolla con orégano
Yogur

	Kcal	HC	Lip	Prot
9	649	85	21	26

Fusilli con salsa de tomate casera
Filete de merluza al horno con perejil
Ensalada de lechuga y aceitunas

Fruta de temporada

	Kcal	HC	Lip	Prot
10	705	91	25	28

Paella de verduras
Hamburguesa de ternera a la plancha
Ensalada de lechuga y maíz

Yogur

	Kcal	HC	Lip	Prot
11	583	85	15	24

Sopa de cocido
Cocido completo

Fruta de temporada

	Kcal	HC	Lip	Prot
12	636	65	28	29

Brócoli rehogado con ajo y cebolla
Filete de pollo asado al curry
Patatas fritas

Fruta de temporada

	Kcal	HC	Lip	Prot
16	706	77	31	27

Guisantes salteados
Carrillera de cerdo en salsa española
Coditos salteados
Fruta de temporada

	Kcal	HC	Lip	Prot
17	744	105	24	28

Arroz blanco salteado
Chili con carne
Ensalada de lechuga y remolacha

Yogur

	Kcal	HC	Lip	Prot
18	739	92	27	32

Espaguetis integrales al pomodoro
Dorado al horno
Ensalada tricolor

Fruta de temporada

	Kcal	HC	Lip	Prot
19	664	74	23	41

Lentejas guisadas con chorizo
Cuarto trasero asado en su jugo
Ensalada de lechuga y zanahoria

Fruta de temporada

	Kcal	HC	Lip	Prot
23	736	105	25	24

Risotto meloso de setas
Croquetas de jamón y empanadillas de atún
Ensalada de lechuga y aceituna
Fruta de temporada

	Kcal	HC	Lip	Prot
24	564	80	16	25

Sopa de cocido
Cocido tradicional completo

Fruta de temporada

	Kcal	HC	Lip	Prot
25	614	76	22	27

Crema de verduras al natural
Lomo de cerdo asado en salsa cítrica de naranja
Arroz pilaf
Helado/Fruta de temporada

	Kcal	HC	Lip	Prot
26	737	95	26	28

Alubias blancas con zanahorias
Tortilla de patata
Ensalada de lechuga y tomate

Yogur



OBJETIVO DEL MES: SOY PUNTUAL CON EL HORARIO DEL COMEDOR

MENÚ DE:

FEBRERO 2026 Nido

Lunes

Martes

Miércoles

Jueves

Viernes

	Kcal	HC	Lip	Prot
2	601	73	22	27

Crema de calabaza natural
Albóndigas de cerdo en salsa
Arroz pilaf

Fruta de temporada

	Kcal	HC	Lip	Prot
3	693	88	22	32

Espaguetis integrales con salsa italiana
Filete de abadejo

Fruta de temporada

	Kcal	HC	Lip	Prot
4	714	81	30	28

Pisto con huevos revueltos
Garbanzos salteados con carne

Fruta de temporada

	Kcal	HC	Lip	Prot
5	641	89	17	33

Arroz a banda
Pollo en su jugo

Fruta de temporada

	Kcal	HC	Lip	Prot
6	656	71	26	34

Alubias blancas a la jardinera
Huevos revueltos

Yogur natural

	Kcal	HC	Lip	Prot
9	649	85	21	26

Fusilli con salsa de tomate casera
Filete de merluza al horno con perejil

Fruta de temporada

	Kcal	HC	Lip	Prot
10	705	91	25	28

Paella de verduras
Hamburguesa de ternera

Yogur natural

	Kcal	HC	Lip	Prot
11	583	85	15	24

Sopa de cocido
Cocido completo

Fruta de temporada

	Kcal	HC	Lip	Prot
12	636	65	28	29

Crema de brócoli con verduras
Filete de pollo asado
Patatas fritas

Fruta de temporada

	Kcal	HC	Lip	Prot
16	706	77	31	27

Puré de guisantes y verduras
Carrillera de cerdo en salsa española
Coditos salteados
Fruta de temporada

	Kcal	HC	Lip	Prot
17	744	105	24	28

Arroz blanco salteado
Alubias pintas con carne

Yogur natural

	Kcal	HC	Lip	Prot
18	739	92	27	32

Espaguetis integrales al pomodoro
Dorado al horno

Fruta de temporada

	Kcal	HC	Lip	Prot
19	664	74	23	41

Lentejas guisadas con chorizo
Pollo asado en su jugo

Fruta de temporada

	Kcal	HC	Lip	Prot
23	736	105	25	24

Arroz con champiñones
Pollo en su jugo

Fruta de temporada

	Kcal	HC	Lip	Prot
24	564	80	16	25

Sopa de cocido
Cocido tradicional completo

Fruta de temporada

	Kcal	HC	Lip	Prot
25	614	76	22	27

Crema de verduras al natural
Lomo de cerdo asado
Arroz pilaf

Fruta de temporada

	Kcal	HC	Lip	Prot
26	737	95	26	28

Alubias blancas con zanahorias
Huevos revueltos

Yogur natural

	Kcal	HC	Lip	Prot
27	664	86	22	27

Macarrones integrales con salsa de tomate casera
Merluza en salsa verde

Fruta de temporada



OBJETIVO DEL MES: SOY PUNTUAL CON EL HORARIO DEL COMEDOR

MENÚ DE:

FEBRERO 2026 Sin leche

Lunes

	Kcal	HC	Lip	Prot
2	601	73	22	27

Crema de calabaza natural
Albóndigas de cerdo en salsa
Arroz pilaf

Fruta de temporada

	Kcal	HC	Lip	Prot
9	649	85	21	26

Fusilli con salsa de tomate casera
Filete de merluza al horno con perejil
Ensalada de lechuga y aceitunas

Fruta de temporada

	Kcal	HC	Lip	Prot
16	706	77	31	27

Guisantes salteados
Carrillera de cerdo en salsa española
Coditos salteados
Fruta de temporada

	Kcal	HC	Lip	Prot
23	736	105	25	24

Arroz con champiñones
Fingger de pollo/ pollo plancha
Ensalada de lechuga y aceituna

Fruta de temporada



Martes

	Kcal	HC	Lip	Prot
3	693	88	22	32

Espaguetis integrales con salsa italiana
Filete de abadejo en tempura
Ensalada de lechuga y remolacha
Fruta de temporada

	Kcal	HC	Lip	Prot
10	705	91	25	28

Paella de verduras
Hamburguesa de ternera a la plancha
Ensalada de lechuga y maíz

Gelatina

	Kcal	HC	Lip	Prot
17	744	105	24	28

Arroz blanco salteado
Chili con carne
Ensalada de lechuga y remolacha

Yogur de soja

	Kcal	HC	Lip	Prot
24	564	80	16	25

Sopa de cocido
Cocido tradicional completo

Fruta de temporada



Miércoles

	Kcal	HC	Lip	Prot
4	714	81	30	28

Pisto con huevos
Garbanzos salteados con carne

Fruta de temporada

	Kcal	HC	Lip	Prot
11	583	85	15	24

Sopa de cocido
Cocido completo

Fruta de temporada

	Kcal	HC	Lip	Prot
18	739	92	27	32

Espaguetis integrales al pomodoro
Dorado al horno
Ensalada tricolor

Fruta de temporada

	Kcal	HC	Lip	Prot
25	614	76	22	27

Crema de verduras al natural
Lomo de cerdo asado en salsa cítrica de naranja
Arroz pilaf
Gelatina/Fruta de temporada



Jueves

	Kcal	HC	Lip	Prot
5	641	89	17	33

Arroz a banda
Cuarto trasero de pollo con miel ,romero y limón
Ensalada de lechuga y zanahoria
Fruta de temporada

	Kcal	HC	Lip	Prot
12	636	65	28	29

Brócoli rehogado con ajo y cebolla
Filete de pollo asado al curry
Patatas fritas

Fruta de temporada

	Kcal	HC	Lip	Prot
19	664	74	23	41

Lentejas guisadas con chorizo
Cuarto trasero asado en su jugo
Ensalada de lechuga y zanahoria

Fruta de temporada

	Kcal	HC	Lip	Prot
26	737	95	26	28

Alubias blancas con zanahorias
Tortilla de patata
Ensalada de lechuga y tomate

Yogur de soja



Viernes

	Kcal	HC	Lip	Prot
6	656	71	26	34

Alubias blancas a la jardinera
Huevos revueltos
Ensalada de tomate y cebolla con orégano
Yogur de soja

	Kcal	HC	Lip	Prot
13	684	90	24	24

Lentejas con zanahorias
Tortilla de patata
Ensalada de tomate y cebolla con orégano
Fruta de temporada

	Kcal	HC	Lip	Prot
20	720	70	39	23

Crema de zanahoria
Huevos a la plancha
Patatas fritas crujientes

Fruta de temporada

	Kcal	HC	Lip	Prot
27	664	86	22	27

Macarrones integrales con salsa de tomate casera
Merluza en salsa verde
Ensalada de lechuga y maíz
Fruta de temporada



OBJETIVO DEL MES: SOY PUNTUAL CON EL HORARIO DEL COMEDOR

Este menú se ha diseñado siguiendo los criterios nutricionales que marca el Real Decreto 315/2025, de 15 de abril, por el que se establecen normas de desarrollo de la Ley 17/2011, de 5 de julio, de seguridad alimentaria y nutrición, para el fomento de una alimentación saludable y sostenible en centros educativos.

Consulte al personal de cocina la Declaración de alérgenos.

MENÚ DE:

FEBRERO 2026 Sin gluten

Lunes

	Kcal	HC	Lip	Prot
2	601	73	22	27

Crema de calabaza natural
Albóndigas de cerdo en salsa
Arroz pilaf

Fruta de temporada

	Kcal	HC	Lip	Prot
9	649	85	21	26

Espirales s/g con salsa de tomate casera
Filete de merluza al horno con perejil
Ensalada de lechuga y aceitunas
Fruta de temporada

	Kcal	HC	Lip	Prot
16	706	77	31	27

Guisantes salteados
Carrillera de cerdo en salsa española
Macarrones s/g salteados
Fruta de temporada

	Kcal	HC	Lip	Prot
23	736	105	25	24

Risotto meloso de setas
Fingger de pollo
Ensalada de lechuga y aceituna
Fruta de temporada



Martes

	Kcal	HC	Lip	Prot
3	693	88	22	32

Espaguetis s/g con salsa italiana
Filete de abadejo en tempura
Ensalada de lechuga y remolacha
Fruta de temporada

	Kcal	HC	Lip	Prot
10	705	91	25	28

Paella de verduras
Hamburguesa de ternera a la plancha
Ensalada de lechuga y maíz

Yogur

	Kcal	HC	Lip	Prot
17	744	105	24	28

Arroz blanco salteado
Chili con carne
Ensalada de lechuga y remolacha

	Kcal	HC	Lip	Prot
24	564	80	16	25

Sopa de cocido con fideos s/g
Cocido tradicional completo

Fruta de temporada



Miércoles

	Kcal	HC	Lip	Prot
4	714	81	30	28

Pisto con huevos
Garbanzos salteados con carne

Fruta de temporada

	Kcal	HC	Lip	Prot
11	583	85	15	24

Sopa de cocido con fideos s/g
Cocido completo

Fruta de temporada

	Kcal	HC	Lip	Prot
18	739	92	27	32

Espaguetis s/g al pomodoro
Dorado al horno
Ensalada tricolor

Fruta de temporada

	Kcal	HC	Lip	Prot
25	614	76	22	27

Crema de verduras al natural
Lomo de cerdo asado en salsa cítrica de naranja
Arroz pilaf
Helado/Fruta de temporada



Jueves

	Kcal	HC	Lip	Prot
5	641	89	17	33

Arroz a banda
Cuarto trasero de pollo con miel ,romero y limón
Ensalada de lechuga y zanahoria
Fruta de temporada

	Kcal	HC	Lip	Prot
12	636	65	28	29

Brócoli rehogado con ajo y cebolla
Filete de pollo asado al curry
Patatas fritas

Fruta de temporada

	Kcal	HC	Lip	Prot
19	664	74	23	41

Lentejas guisadas con chorizo
Cuarto trasero asado en su jugo
Ensalada de lechuga y zanahoria

Fruta de temporada

	Kcal	HC	Lip	Prot
26	737	95	26	28

Lentejas guisadas con zanahorias
Tortilla de patata
Ensalada de lechuga y tomate

Yogur

	Kcal	HC	Lip	Prot
27	664	86	22	27

Macarrones s/g con salsa de tomate casera
Merluza en salsa verde
Ensalada de lechuga y maíz
Fruta de temporada



Consulte al personal de cocina la Declaración de alérgenos.

OBJETIVO DEL MES: SOY PUNTUAL CON EL HORARIO DEL COMEDOR

MENÚ DE:

FEBRERO 2026 Sin huevo

Lunes

	Kcal	HC	Lip	Prot
2	601	73	22	27

Crema de calabaza natural
Albóndigas de cerdo en salsa
Arroz pilaf

Fruta de temporada

	Kcal	HC	Lip	Prot
9	649	85	21	26

Fusilli s/h con salsa de tomate casera
Filete de merluza al horno con perejil
Ensalada de lechuga y aceitunas

Fruta de temporada

	Kcal	HC	Lip	Prot
16	706	77	31	27

Guisantes salteados
Carrillera de cerdo en salsa española
Macarrones s/h salteados
Fruta de temporada

	Kcal	HC	Lip	Prot
23	736	105	25	24

Risotto meloso de setas
Finger de pollo
Ensalada de lechuga y aceituna
Fruta de temporada



Martes

	Kcal	HC	Lip	Prot
3	693	88	22	32

Espaguetis s/h con salsa italiana
Filete de abadejo en tempura
Ensalada de lechuga y remolacha
Fruta de temporada

	Kcal	HC	Lip	Prot
10	705	91	25	28

Paella de verduras
Hamburguesa de ternera a la plancha
Ensalada de lechuga y maíz

Yogur

	Kcal	HC	Lip	Prot
17	744	105	24	28

Arroz blanco salteado
Chili con carne
Ensalada de lechuga y remolacha

	Kcal	HC	Lip	Prot
24	564	80	16	25

Sopa de cocido con fideos s/h
Cocido tradicional completo

Fruta de temporada



Miércoles

	Kcal	HC	Lip	Prot
4	714	81	30	28

Pisto hortelano
Garbanzos salteados con carne

Fruta de temporada

	Kcal	HC	Lip	Prot
11	583	85	15	24

Sopa de cocido con fideos s/h
Cocido completo

Fruta de temporada

	Kcal	HC	Lip	Prot
18	739	92	27	32

Espaguetis s/h al pomodoro
Dorado al horno
Ensalada tricolor

Fruta de temporada



	Kcal	HC	Lip	Prot
25	614	76	22	27

Crema de verduras al natural
Lomo de cerdo asado en salsa cítrica de naranja
Arroz pilaf
Helado/Fruta de temporada



Jueves

	Kcal	HC	Lip	Prot
5	641	89	17	33

Arroz a banda
Cuarto trasero de pollo con miel ,romero y limón
Ensalada de lechuga y zanahoria
Fruta de temporada

	Kcal	HC	Lip	Prot
12	636	65	28	29

Brócoli rehogado con ajo y cebolla
Filete de pollo asado al curry
Patatas fritas

Fruta de temporada

	Kcal	HC	Lip	Prot
19	664	74	23	41

Lentejas guisadas con chorizo
Cuarto trasero asado en su jugo
Ensalada de lechuga y zanahoria

Fruta de temporada



	Kcal	HC	Lip	Prot
26	737	95	26	28

Alubias blancas con zanahorias
Pollo en su jugo
Ensalada de lechuga y tomate

Yogur



	Kcal	HC	Lip	Prot
6	656	71	26	34

Viernes

	Kcal	HC	Lip	Prot
20	720	70	39	23

Lentejas con zanahorias
Lomo asado en su jugo
Ensalada de tomate y cebolla con orégano

Fruta de temporada

	Kcal	HC	Lip	Prot
27	664	86	22	27

Macarrones integrales con salsa de tomate casera
Merluza en salsa verde
Ensalada de lechuga y maíz
Fruta de temporada

Consulte al personal de cocina la Declaración de alérgenos.

OBJETIVO DEL MES: SOY PUNTUAL CON EL HORARIO DEL COMEDOR

MENÚ DE: FEBRERO 2026 Sin pescado

Lunes

	Kcal	HC	Lip	Prot
2	601	73	22	27

Crema de calabaza natural
Albóndigas de cerdo en salsa italiana
Arroz pilaf

Fruta de temporada

	Kcal	HC	Lip	Prot
9	649	85	21	26

Fusilli con salsa de tomate casera
Revuelto de huevo
Ensalada de lechuga y aceitunas

Fruta de temporada

	Kcal	HC	Lip	Prot
16	706	77	31	27

Guisantes salteados
Carrillera de cerdo en salsa española
Coditos salteados
Fruta de temporada

	Kcal	HC	Lip	Prot
23	736	105	25	24

Risotto meloso de setas
Fingger de pollo
Ensalada de lechuga y aceituna

Fruta de temporada



Martes

	Kcal	HC	Lip	Prot
3	693	88	22	32

Espaguetis integrales con salsa italiana
Cinta de lomo
Ensalada de lechuga y remolacha
Fruta de temporada

	Kcal	HC	Lip	Prot
10	705	91	25	28

Paella de verduras
Hamburguesa de ternera a la plancha
Ensalada de lechuga y maíz

Yogur

	Kcal	HC	Lip	Prot
17	744	105	24	28

Arroz blanco salteado
Chili con carne
Ensalada de lechuga y remolacha

Yogur

	Kcal	HC	Lip	Prot
24	564	80	16	25

Sopa de cocido
Cocido tradicional completo

Fruta de temporada



Miércoles

	Kcal	HC	Lip	Prot
4	714	81	30	28

Pisto con huevos
Garbanzos salteados con carne

Fruta de temporada

	Kcal	HC	Lip	Prot
11	583	85	15	24

Sopa de cocido
Cocido completo

Fruta de temporada

	Kcal	HC	Lip	Prot
18	739	92	27	32

Espaguetis integrales al pomodoro
Tortilla de patata
Ensalada tricolor

Fruta de temporada

	Kcal	HC	Lip	Prot
25	614	76	22	27

Crema de verduras al natural
Lomo de cerdo asado en salsa cítrica de naranja
Arroz pilaf
Helado/Fruta de temporada



Jueves

	Kcal	HC	Lip	Prot
5	641	89	17	33

Arroz salteado con verduras
Cuarto trasero de pollo con miel, romero y limón
Ensalada de lechuga y zanahoria
Fruta de temporada

	Kcal	HC	Lip	Prot
12	636	65	28	29

Brócoli rehogado con ajo y cebolla
Filete de pollo asado al curry
Patatas fritas

Fruta de temporada

	Kcal	HC	Lip	Prot
19	664	74	23	41

Lentejas guisadas con chorizo
Cuarto trasero asado en su jugo
Ensalada de lechuga y zanahoria

Fruta de temporada

	Kcal	HC	Lip	Prot
26	737	95	26	28

Alubias blancas con zanahorias
Tortilla de patata
Ensalada de lechuga y tomate

Yogur



Viernes

	Kcal	HC	Lip	Prot
6	656	71	26	34

Alubias blancas a la jardinera
Huevos revueltos con queso
Ensalada de tomate y cebolla con orégano
Yogur

	Kcal	HC	Lip	Prot
13	684	90	24	24

Lentejas con zanahorias
Tortilla de patata
Ensalada de tomate y cebolla con orégano
Fruta de temporada

	Kcal	HC	Lip	Prot
20	720	70	39	23

Crema de zanahoria
Huevos a la plancha
Patatas fritas crujientes

Fruta de temporada

	Kcal	HC	Lip	Prot
27	664	86	22	27

Macarrones integrales con salsa de tomate casera
Huevos a la plancha
Ensalada de lechuga y maíz
Fruta de temporada



OBJETIVO DEL MES: SOY PUNTUAL CON EL HORARIO DEL COMEDOR

Este menú se ha diseñado siguiendo los criterios nutricionales que marca el Real Decreto 315/2025, de 15 de abril, por el que se establecen normas de desarrollo de la Ley 17/2011, de 5 de julio, de seguridad alimentaria y nutrición, para el fomento de una alimentación saludable y sostenible en centros educativos.

Consulte al personal de cocina la Declaración de alérgenos.