

ESTÁNDAR sin cerdo



FEBRERO 2026

Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
2	3	4	5	6
Crema de calabaza y zanahorias con puerros jamoncitos de pollo con patatas panaderas Fruta de temporada	Potaje de lentejas Varitas de pescado con zanahorias aliñadas yogur	Macarrones con tomate y queso rallado Revuelto de calabacín fruta de temporada	Arroz con menestra de verduras Albóndigas de pollo con judías verdes refritas yogur	Potaje de garbanzos con zanahorias Merluza al horno con patatas Fruta de temporada
9	10	11	12	13
Crema de calabaza Tortilla de patatas Fruta de temporada	Arroz con pisto Revuelto de judías verdes yogur	Potaje de alubias con patatas y arroz Merluza al horno con calabacines salteados Fruta de temporada	Crema de calabacín Pasta con tomate frito y queso yogur	Potaje de lentejas Pescadilla en salsa verde con judías verdes refritas Pieza de fruta
16	17	18	19	20
Potaje de garbanzos con judías verdes y calabaza Tortilla de calabacín y zanahorias Fruta de temporada	Crema de verduras Merluza a la plancha con patatas panaderas Yogur	Puchero con fideos Lagrimitas de pollo fritas con ensalada Fruta de temporada	Arroz con pisto de verduras Revuelto de calabacín Yogur	Ensalada de pasta(maíz, pimiento rojo, verde,cebolla y zanahorias,atún) Ternera guisada a la jardinera . Fruta de temporada
23	24	25	26	27
Potaje de lentejas Tortilla de calabacín Fruta de temporada	Patatas guisadas con menestra de verduras Merluza a la plancha con tomate aliñado. Yogur	Macarrones con tomate Revuelto de judías verdes Fruta de temporada	Potaje de garbanzos con zanahorias Pollo al ajillo con patatas Yogur	Crema de verduras, calabacín, puerros, calabaza con pollo Arroz cocido con tomate frito Fruta de temporada

Todos los menús llevan **pan integral**

Menú elaborado por Mercedes Recio, nutricionista y tecnóloga de alimentos nºcolegiada AND-00103

