

ESTÁNDAR SIN HUEVO



febrero 2026

Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
2	3	4	5	6
Crema de calabaza, zanahorias, y puerros Jamoncitos de pollo con patatas panaderas Fruta de temporada	Potaje de lentejas Pescado al horno con zanahorias aliñadas yogur	Macarrones con tomate y queso rallado Crema de calabacín con pollo fruta de temporada	Arroz con menestra de verduras Pollo al horno en salsa con judías verdes salteadas yogur	Potaje de garbanzos con zanahorias Merluza al horno con patatas Fruta de temporada
9	10	11	12	13
Crema de calabaza rosada a la plancha con patatas panaderas Fruta de temporada	Arroz con pisto Lomo en salsa de cebollas con verduras salteadas yogur	Potaje de alubias con patatas y arroz Merluza al horno con calabacines salteados Fruta de temporada	Crema de calabacín canelones mixtos con bechamel y queso rallado 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 Crema 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 Calabacines salteados con rosada a la plancha 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
Lentejas con verduras Crema de calabacín Fruta de temporada	Patatas guisadas con menestra de verduras Merluza a la plancha con tomate Yogur	Macarrones a la boloñesa Pollo a la plancha con judías verdes aliñado . Fruta de temporada	Garbanzos con zanahorias Pollo al ajillo con patatas Yogur	Arroz cocido con tomate frito Lomo adobado a la plancha Fruta de temporada

Todos los menús llevan **pan integral**

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

