

ESTÁNDAR SIN LACTOSA



FEBRERO 2026

Viernes

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 sin lactosa	Macarrones con tomate Revuelto de calabacín fruta de temporada	Arroz con menestra de verduras Pollo en salsa con judías verdes salteadas Yogur sin lactosa	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 Lomo en salsa de cebollas con verduras salteadas Yogur sin lactosa	Potaje de alubias con patatas y arroz Merluza al horno con calabacines salteados Fruta de temporada	Crema de calabacín Pasta boloñesa con tomate frito y carne picada pollo Yogur sin lactosa	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 sin lactosa	Puchero con fideos Lagrimitas de pollo fritas con ensalada. Fruta de temporada	Arroz con pisto Revuelto de calabacín Yogur sin lactosa	Ensalada de pasta(maíz, pimiento rojo, verde,cebolla y zanahorias,atún) Ternera a la jardinera Fruta de temporada
23	24	25	26	27
Lentejas con verduras Tortilla de calabacín Fruta de temporada	Patatas guisadas con menestra de verduras Merluza a la plancha con tomate aliñado . Yogur sin lactosa	Macarrones a la boloñesa Revuelto de judías verdes Fruta de temporada	Garbanzos con zanahorias Pollo al ajillo con patatas Yogur sin lactosa	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