



MENÚ FEBRERO 2026

BASAL



| | | | | | | | | | |
|--|---------------------------------|--|---------------------------------|--|---------------------------------|---|---------------------------------|---|---------------------------------|
| 2 | 683 Kcal. P.: 47 HC.:62 L.: 19 | 3 | 445 Kcal. P.: 15 HC.: 42 L.: 18 | 4 | 515 Kcal. P.: 21 HC.: 55 L.:19 | 5 | 510 Kcal. P.: 25 HC.:44 L.:17 | 6 | 618 Kcal. P.: 29 HC.: 42 L.: 23 |
| ENSALADA LECHUGA ,TOMATE Y REMOLACHA | | ENSALADA LECHUGA ,TOMATE Y BROTES 6 | | ENSALADA DE LECHUGA,TOMATE Y ACEITUNAS | | ENSALADA LECHUGA ,TOMATE Y MAIZ | | ENSALADA LECHUGA, TOMATE Y ZANAHORIA | |
| GUISO DE CERDO 12 | | GARBAÑOS ECOLÓGICOS ESTOFADOS CON VERDURA 12 | | ARROZ DE COSTILLA CON VERDURA | | CREMA DE VERDURAS ECOÓGICAS 12 | | MACARRONES EN SALSA BOLOÑESA CASERA 1,3 | |
| MERLUZA EN SALSA DE CHAMPIÑONES 4 | | TORTILLA DE CALABACÍN 3 | | PALOMETA A LA VIZCAINA 4,12 | | HAMBURGUESA DE POLLO CON CAMA DE PATATA 12 | | POLLO AL AJILLO 12 | |
| FRUTA DE TEMPORADA | | LACTEO 7 | | FRUTA DE TEMPORADA | | FRUTA DE TEMPORADA | | LACTEO 7 | |
| 9 | 520 Kcal. P.: 20 HC.: 46 L.: 27 | 10 | 637 Kcal. P.: 30 HC.:44 L.: 22 | 11 | 512 Kcal. P.: 15 HC.: 66 L.: 18 | 12 | 630 Kcal. P.: 43 HC.:44 L.: 18 | 13 | 456 Kcal. P.: 29 HC.:40 L.:18 |
| ENSALADA LECHUGA ,TOMATE Y MAIZ | | ENSALADA LECHUGA,TOMATE Y BROTES 6 | | ENSALADA LECHUGA ,TOMATE Y ZANAHORIA | | ENSALADA LECHUGA, TOMATE Y ACEITUNAS | | DIA DEL CARNAVAL DEL AMOR | |
| CREMA DE VERDURAS ECOLÓGICAS 12 | | ESPAQUETIS CON TOMATE Y QUESO 1,3,7 | | ARROZ DE POLLO Y VERDURA | | GUISSADO DE BACALAO 4,12 | | ENSALADA MULTICOLOR (LECHUGA, TOMATE , ACEITUNAS,MAIZ,ZANAHORIA) | |
| CABEZADA DE CERDO AL HORNO CON PATATAS PICONAS 12 | | FILETE DE PALOMETA AL HORNO SOBRE LECHO DE VERDURAS 4 | | TORTILLA DE PATATA 3 | | FILETE DE POLLO AL HORNO | | RITUAL DE LAS LENTEJAS DEL AMOR (LENTEJAS ECO ESTOFADAS CON VERDURA) | |
| FRUTA DE TEMPORADA | | LACTEO 7 | | FRUTA DE TEMPORADA | | FRUTA DE TEMPORADA | | PINCHITOS SALSONES (PINCHITO MORUNO) | |
| 16 | 448 Kcal. P.: 29 HC.:35 L.: 16 | 17 | 577 Kcal. P.: 38 HC.: 36 L.: 24 | 18 | 420 Kcal. P.: 14 HC.: 44 L.: 10 | 19 | 488 Kcal. P.: 22 HC.: 46 L.: 14 | 20 | 677 Kcal. P.: 31 HC.: 47 L.: 35 |
| ENSALADA LECHUGA, TOMATE Y ACEITUNAS | | ENSALADA LECHUGA, TOMATE Y ZANAHORIA | | ENSALADA LECHUGA,TOMATE Y MAIZ | | ENSALADA LECHUGA, TOMATE Y REMOLACHA | | ENSALADA LECHUGA,TOMATE Y BROTES 6 | |
| SOPA DE PESCADO CON FIDEOS 1,3,4 | | ESTOFADO DE POLLO CON PATATAS 12 | | ALUBIAS ECOLÓGICAS ESTOFADAS CON VERDURAS 12 | | MACARRONES INTEGRALES A LA BOLOÑESA 1,3 | | ARROZ DE MAGRO CON VERDURA | |
| RUSTIDERA DE POLLO Y CAMA DE PATATA 12 | | PERCA EN SALSA DE TOMATE CASERA 4 | | TORTILLA DE ESPINACAS 3 | | FILETE DE LOMO CERDO EN SALSA CON VERDURA | | BACALAILLA AL LIMON CON SALSA MERY 4 | |
| FRUTA DE TEMPORADA | | LACTEO 7 | | FRUTA DEL TEMPORADA | | FRUTA DEL TEMPORADA | | LACTEO 7 | |
| 23 | 465 Kcal. P.: 15 HC.: 52 L.: 13 | 24 | 453 Kcal. P.: 22 HC.: 60 L.: 10 | 25 | 485 Kcal. P.: 15 HC.: 47 L.: 12 | 26 | 683 Kcal. P.: 47 HC.:62 L.: 19 | 27 | 520 Kcal. P.: 20 HC.: 46 L.: 27 |
| ENSALADA LECHUGA, TOMATE Y ZANAHORIA | | ENSALADA DE LECHUGA,TOMATE Y ACEITUNAS | | ENSALADA LECHUGA, TOMATE Y MAIZ | | ENSALADA LECHUGA ,TOMATE Y REMOLACHA | | ENSALADA LECHUGA ,TOMATE Y BROTES 6 | |
| LENTEJAS ECOLÓGICAS ESTOFADAS RIOJANA 12 | | ARROZ DE VERDURA | | TALLARINES EN SALSA CASERA DE ATÚN 1,3,4 | | GUISSADO DE TERNERA 12 | | CREMA DE VERDURAS ECOLÓGICAS 12 | |
| TORTILLA FRANCESA 3 | | MERLUZA CON SAMFAINA 4 | | LOMO ADOBADO AL HORNO | | FILETE DE MERLUZA EN SALSA DE CHAMPIÑONES 4 | | ALBONDIGAS EN SALSA | |
| FRUTA DE TEMPORADA | | LACTEO 7 | | FRUTA DE TEMPORADA | | FRUTA DE TEMPORADA | | LACTEO 7 | |
| | | | | | | | | | |

NOTA: Leyenda: Kcal.: Kilocalorías (Energía) / P: Proteínas/H: Hidratos de Carbono / L: Lipidos / G: ácidos Grasos saturados. Valores de nutrientes expresados en % sobre energía total. Nuestros menús incluyen PAN INTEGRAL (LUNES Y VIERNES) Y PAN BLANCO (MARTES,MIERCOLES,JUEVES) y la bebida será AGUA.
DETRES DECLARACIÓN DE ALERGENOS **(1,2,3,4,5,6,7,8,9,10,11,12,13,14)** Y TRAZAS DE ALERGENOS **(1,2,3,4,5,6,7,8,9,10,11,12,13,14)**