

SUGERENCIAS DE CENA FEBRERO 2026

LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
2 Tortilla francesa con atún ensalada variada Tabulé de verduras con queso feta y atún FRUTA. AGUA	3 Fajitas de pollo con verduras FRUTA. AGUA	4 Sopa de letras Lenguado con ajoperejil FRUTA. AGUA	5 Salteado de brócoli con pollo y huevo cocido FRUTA. AGUA	6 Salmón encebollado sobre puré de patatas FRUTA. AGUA
9 Tortilla francesa rellena de queso con fiambre de pavo FRUTA. AGUA	10 Revuelto de judías verdes, gambas y champiñones FRUTA. AGUA	11 Judías verdes rehogadas con pechuga de pavo FRUTA. AGUA	12 Crepé de jamón york y queso FRUTA. AGUA	13 Macarrones salteados con verduras Y merluza plancha FRUTA. AGUA
16 Rollitos de salmón con aguacate FRUTA. AGUA	17 Jamoncitos de pollo al horno con patatas asadas FRUTA. AGUA	18 Ensalada de pasta con atún FRUTA. AGUA	19 Pizza casera FRUTA. AGUA	20 Carne en salsa con arroz pilaf FRUTA. AGUA
23 Crema de zanahoria con lenguado al horno FRUTA. AGUA	24 Lasaña de calabacín y fiambre de pavo FRUTA. AGUA	25 Ternera en salsa con puré de patata FRUTA. AGUA	26 Merluza a la plancha sobre espaguetis de zanahoria FRUTA. AGUA	27 Mini quiche Lorraine FRUTA. AGUA
2 MARZO Nuggets de merluza caseros FRUTA. AGUA	3 Tostada de hummus con tomates cherry al horno con especias FRUTA. AGUA	4 Sándwich mixto con bastones de zanahoria FRUTA. AGUA	5 Salmón a la plancha con espárragos FRUTA. AGUA	6 Sándwich vegetal con atún FRUTA. AGUA

El menú basal no es apto para personas que padecen alergias o intolerancias alimentarias. Atendiendo al RD1169/2011, pueden solicitar al personal de la empresa la información de los alérgenos. A fin de garantizar un adecuado servicio de comedor se ruega, que los padres informen siempre y de la forma más detallada posible, tanto a la empresa de comedor como al centro escolar, de las alergias y/o intolerancias de su hijo/a. GRACIAS.

La información sobre alérgenos se basa en los datos facilitados por nuestros proveedores. Debido a los procesos de elaboración de nuestros platos preparados, no es posible excluir la presencia accidental de alérgenos. Solicite la información que precise.

la pieza de fruta será de temporada, fruta ecológica o fruta IV gama y variada. Los menús podrán sufrir variaciones por necesidades de mercado.

