

FEBRERO-2026

LUNES 2	MARTES 3	MIÉRCOLES 4	JUEVES 5	VIERNES 6
Arroz con huevos, salchichas y tomate. Ensalada Fruta, pan integral, agua	Fabes pintas estofadas, Pollo al horno, ensalada Yogur, pan, agua	Menestra de verduras Pescado al horno Fruta, pan y agua	Crema de calabacín Tortilla de patata, ensalada Fruta, pan y agua	Espaguetis con salsa de tomate y queso Pescado al horno, ensalada Fruta, pan y agua
LUNES 9	MARTES 10	MIÉRCOLES 11	JUEVES 12	VIERNES 13
Sopa de verduras Carne guisada con patatines Ensalada Fruta, pan integral, agua	Lentejas estofadas Huevos rellenos, ensalada Fruta, pan y agua	Puré de coliflor Calamares con arroz Fruta, pan y agua	Fabada Ensalada Yogur, pan integral agua	NO LECTIVO
LUNES 16	MARTES 17	MIÉRCOLES 18	JUEVES 19	VIERNES 20
NO LECTIVO	NO LECTIVO	Macarrones con pisto Sardinillas con patatas y ensalada Fruta, pan y agua	Pote de repollo Albóndigas de pavo, ensalada Fruta, pan integral, agua	Crema de puerros Pescado al horno Ensalada Yogur, pan y agua
LUNES 23	MARTES 24	MIÉRCOLES 25	JUEVES 26	VIERNES 27
Pasta con salsa boloñesa Ensalada Yogur, pan integral, agua	Sopa de cocido Garbanzos, ensalada Fruta, pan y agua	Arroz con pisto casero Pescado al horno con ensalada Fruta, pan y agua	Fabes pintas, ensalada Tortilla de patata Fruta, pan integral y agua	Puré de verduras Pescado al horno, ensalada Fruta, pan y agua

El comedor escolar se reserva el derecho a cualquier cambio en el menú por necesidades del servicio.

La fruta de temporada será distinta cada día: plátano, manzana, pera, mandarina, melón, uvas, kiwi, fresas...

El pescado es fresco y variado: Parrocha, salmón, merluza, trucha, bacalao...según mercado y en distintas formas de preparación: asado, plancha, al horno...

La pasta integral.

El aceite para cocinar de oliva virgen y en las ensaladas virgen extra. La sal yodada.

Bebida agua del grifo y el pan integral lunes y jueves.