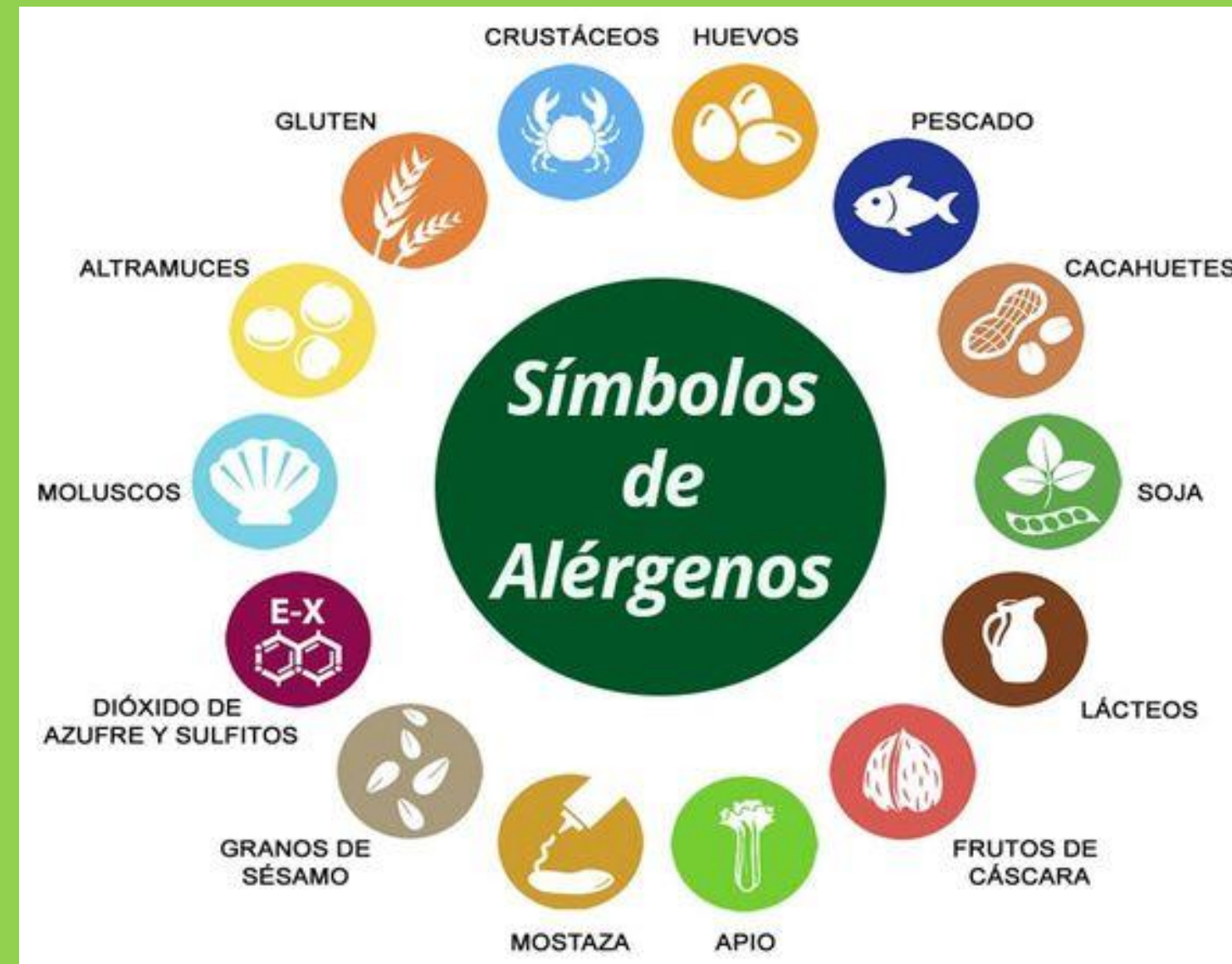


C P" VILLAFRÍA DE OTERO" - MENÚ FEBRERO 2026

<p>LUNES 2</p> <p>Crema de calabacín</p> <p>Pollo al horno</p> <p>Fruta</p>	<p>LUNES 9</p> <p>Rissoto de champiñones</p> <p>Pavo a la jardinera</p> <p>Fruta</p>		<p>LUNES 23</p> <p>Puré de verduras</p> <p>Lomo adobado</p> <p>Fruta</p>
<p>MARTES 3</p> <p>Patatas con costillas</p> <p>Huevos a la mimosa (3)</p> <p>Yogurt (7)</p>	<p>MARTES 10</p> <p>Lentejas guisadas</p> <p>Bacalao al ajo arriero (4)</p> <p>Fruta</p>		<p>MARTES 24</p> <p>Macarrones integrales carbonara (1,7)</p> <p>Huevos al plato (3)</p> <p>Fruta</p>
<p>MIÉRCOLES 4</p> <p>Ensalada caprese (7)</p> <p>Fabada asturiana</p> <p>Fruta</p>	<p>MIÉRCOLES 11</p> <p>Crema de Verduras</p> <p>Carrilleras en su jugo.</p> <p>Fruta</p>	<p>MIÉRCOLES 18</p> <p>Guisantes con jamón</p> <p>Albóndigas con guarnición vegetal</p> <p>Fruta</p>	<p>MIÉRCOLES 25</p> <p>Garbanzos estofados</p> <p>Salmón al horno (4)</p> <p>Yogurt (7)</p>
<p>JUEVES 5</p> <p>Judías verdes con pisto</p> <p>Salmón a la naranja (4)</p> <p>Fruta</p>	<p>JUEVES 12</p> <p>Sopa juliana (1)</p> <p>Tortos con picadillo</p> <p>Casadielles (1,3,8)</p>	<p>JUEVES 19</p> <p>Patatas a la riojana</p> <p>Calamares a la romana (1,3,4)</p> <p>Yogurt (7)</p>	<p>JUEVES 26</p> <p>Ensalada de escarola</p> <p>Arroz con pollo y salchichas</p> <p>Fruta</p>
<p>VIERNES 6</p> <p>Pasta integral con queso (1,7)</p> <p>Rollitos de jamón y queso (7)</p> <p>Fruta</p>		<p>VIERNES 20</p> <p>Fabas canela</p> <p>Pizza (1)</p> <p>Fruta</p>	<p>VIERNES 27</p> <p>Lentejas con chorizo</p> <p>Empanadillas de atún (1,3,4)</p> <p>Fruta</p>



INFORMACIÓN ALÉRGENOS
(numerados en cada menú diario)



ACLARACIONES MENÚ

Fruta fresca: No se especifica a diario, ya que se sirve en función del estado de maduración. Semanalmente se sirve manzana, plátano, naranja y kiwi. Pudiendo cambiar una de las frutas semanal por pera o fruta de temporada como fresa, uva, melón o sandía.

El aceite utilizado en las preparaciones será de oliva para las frituras y virgen extra en los aliños. La sal siempre yodada.

Como única bebida agua, que será de grifo y servido en jarra.
Se sirve una ración diaria de pan al alumnado, los viernes se servirá pan integral.

Real Decreto 315/2025, de 15 de abril, por el que se establecen normas de desarrollo de la Ley 17/2011, de 5 de julio, de seguridad alimentaria y nutrición, para el fomento de una alimentación saludable y sostenible en centros educativos.

RECOMENDACIONES PARA COMPLEMENTAR EL MENÚ ESCOLAR

Comedores
escolares DE ASTURIAS

Complementar el menú escolar: Comida y cena

	COMIDA	CENA
PRIMER PLATO	Hortalizas / verduras	Pasta, arroz o patata
	Pasta, arroz, patata o legumbre	Hortalizas / verduras
SEGUNDO PLATO	Carne	Pescado o huevo
	Huevo	Carne blanca o pescado
	Pescado	Huevo o carne blanca
	Legumbre	Carne blanca, pescado o huevo
GUARNICIÓN DEL SEGUNDO	Pasta, arroz, patata o legumbre	Hortalizas / verduras
	Hortalizas / verduras	Pasta, arroz o patata
POSTRE	Fruta fresca o lácteo	Fruta fresca

 *estrategia*
naos


GOBIERNO DEL
PRINCIPADO DE ASTURIAS
CONSEJERÍA DE SALUD