

CPEB CARLOS BOUSOÑO

Comedor escolar

MENÚ FEBRERO

2026

LUNES 2	MARTES 3	MIÉRCOLES 4	JUEVES 5	VIERNES 6
1º Macarrones integrales con verduras (cebolla, tomate, pimienta)	1º Fabas estofadas con verduras (cebolla, pimienta, puerro, zanahorias)	1º Menestra de verduras (guisantes, cebolla, pimientos, judías verdes, etc.)	1º Sopa de cocido	1º Arroz de verduras (pimiento, cebolla, zanahoria, guisantes, etc.)
2º Filete de pollo a la plancha con LTC	2º Huevos a la mimosa con bonito, aceitunas y ensalada LTC	2º Salmón a la plancha con patata cocida	2º Cocido de garbanzos (lacón, chorizo, carne de ternera, cebolla, puerro, zanahoria) y LTC	2º Merluza en salsa verde
Postre: Fruta de temporada	Postre: Fruta de temporada	Postre: Yogurt natural sin azúcar	Postre: Fruta de temporada	Postre: Fruta de temporada
LUNES 9	MARTES 10	MIÉRCOLES 11	JUEVES 12	VIERNES 13
1º Crema Saint Germain (patatas, calabacín, guisantes, zanahoria)	1º Espaguetis integrales con salsa de tomate casera	1º Lentejas estofadas (patata, cebolla, zanahoria, puerro)	MENÚ ESPECIAL CARNAVAL	FESTIVO
2º Pollo al horno con guarnición de champiñones	2º Lubina a la plancha con ensalada LTC	2º Tortilla de patata con ensalada de tomate cherri	Pote de rabizas (lacón, chorizo y morcilla)	
Postre: Fruta de temporada	Postre: Fruta de temporada	Postre: Fruta de temporada	Postre: Fereixolos	
LUNES 16	MARTES 17	MIÉRCOLES 18	JUEVES 19	VIERNES 20
FESTIVO	FESTIVO	1º Macarrones integrales (tomate, cebolla, pimienta)	1º Sopa de cocido	1º Menestra de verduras (guisantes, cebolla, pimientos, judías verdes, zanahoria)
		2º Pavo a la plancha con ensalada LTC	2º Cocido de garbanzos (lacón, chorizo, carne de ternera, cebolla, puerro, zanahoria)	2º Merluza a la romana con mayonesa
		Postre: Fruta de temporada	Postre: Fruta de temporada	Postre: Yogurt natural sin azúcar
LUNES 23	MARTES 24	MIÉRCOLES 25	JUEVES 26	VIERNES 27
1º Crema de verduras (calabacín, patata, cebolla, puerro, judías verdes, zanahoria)	1º Fabas pintas con arroz integral	1º Judías verdes con verduras (puerro, cebolla, zanahoria, tomate)	1º Lentejas estofadas (patata, cebolla, zanahoria, puerro)	1º Espaguetis integrales con salsa de tomate casera
2º Hamburguesa de pollo con patatas fritas	2º Bacalao a la plancha con ensalada LTC	2º Fajitas mejicanas	2º Tortilla de patata con ensalada LTC	2º Salmón a la plancha con ensalada LTC
Postre: Fruta de temporada	Postre: Fruta de temporada	Postre: Yogurt natural sin azúcar	Postre: Fruta de temporada	Postre: Fruta de temporada

BEBIDA: agua a disposición en jarra

PAN: trigo, centeno e integral, alternancia a lo largo de la semana

FRUTA: de temporada y con variedad diaria

Todos los platos son de elaboración casera, con sal yodada y aceite de oliva virgen extra.

Se cocina con verdura ecológica de Finca el Cabillón (según existencias)