

# MENÚ FEBRERO 2026 - C.P. LA CORREDORIA

## LUNES

2  
Crema de verduras  
Jamoncitos de pollo asados con verduritas.  
Fruta de temporada.

9  
Espaguetis a la puttanesca.  
Rollito de pavo cocido con queso y ensalada LTC.  
Yogur natural.

16  
**NO LECTIVO**

23  
Crema de zanahoria.  
Pollo a la plancha con arroz.  
Yogur natural

## MARTES

3  
Ensalada LTC  
Fabada asturiana  
Yogur natural

10  
Crema de verduras.  
Tortilla francesa con ensalada LTC.  
Fruta de temporada.

17  
**NO LECTIVO**

24  
Patatas viudas.  
Huevos con pisto de verduras.  
Fruta de temporada.

## MIÉRCOLES

4  
Sopa de estrellitas  
Lasaña casera de atún con ensalada de escarola, tomate, maíz y piña.  
Fruta de temporada.

11  
Ensalada (lechuga, canónigos, huevo, tomate, zanahoria, maíz, granada, manzana).  
Fabas pintas estofadas.  
Fruta de temporada.

18  
**AÑO NUEVO CHINO**  
Arroz tres delicias  
Ternera con pimientos y salsa de soja  
Fruta de temporada

25  
Sopa de pollo.  
Cachopo de merluza con ensalada LTC.  
Fruta de temporada

## JUEVES

5  
Crema de legumbres.  
Tortilla de patata mixta con ensalada LTC.  
Fruta de temporada

12  
Arroz con pisto casero  
Salmón al horno con patatas.  
Fruta de temporada.

19  
Crema de calabacín.  
Bacalao a la vizcaína con patatas.  
Fruta. de temporada.

26  
Ensalada de lechuga, escarola, tomate, cebolla, aceitunas, maíz y piña.  
Fabada asturiana.  
Fruta de temporada.

## VIERNES

6  
Macarrones con boloñesa de setas.  
Rabas de calamar al horno.  
Fruta de temporada.

13  
**NO LECTIVO**

20  
Sopa de cocido con fideos.  
Cocido de garbanzos.  
Fruta de temporada.

27  
Guiso de guisantes y patatas.  
Zorza con ensalada LTC.  
Fruta de temporada.

En la elaboración de los platos se utiliza sal yodada y Aceite de Oliva Virgen Extra. Las frutas son de temporada: manzana, pera, plátano, naranja, mandarina, caqui...

El menú incluye agua y pan. Un día a la semana se da leche con la fruta. Dos días a la semana, el pan es integral.

En la página web del centro se encuentran orientaciones para las cenas complementarias con el menú de mediodía de acuerdo a la estrategia NAOS.

Por causas de fuerza mayor se podrán realizar cambios en el menú.



# MENÚ FEBRERO 2026 - C.P. LA CORREDORIA



SIN PESCADO

LUNES

MARTES

MIÉRCOLES

JUEVES

VIERNES

|                                                                                                                               |                                                                                                          |                                                                                                                                                             |                                                                                                                                                         |                                                                                                              |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <p>2</p> <p>Crema de verduras</p> <p>Jamoncitos de pollo asados con verduritas.</p> <p>Fruta de temporada.</p>                | <p>3</p> <p>Ensalada LTC</p> <p>Fabada asturiana</p> <p>Yogur natural.</p>                               | <p>4</p> <p>Sopa de estrellitas</p> <p>Lasaña casera de carne con ensalada de escarola, tomate, maíz y piña.</p> <p>Fruta de temporada.</p>                 | <p>5</p> <p>Crema de legumbres.</p> <p>Tortilla de patata mixta con ensalada LTC.</p> <p>Fruta de temporada</p>                                         | <p>6</p> <p>Macarrones con boloñesa de setas.</p> <p>Cubitos de tofu al horno</p> <p>Fruta de temporada.</p> |
| <p>9</p> <p>Espaguetis con salsa de tomate.</p> <p>Rollito de pavo cocido y queso con ensalada LTC.</p> <p>Yogur natural.</p> | <p>10</p> <p>Crema de verduras.</p> <p>Tortilla francesa con ensalada LTC</p> <p>Fruta de temporada.</p> | <p>11</p> <p>Ensalada (lechuga, canónigos, huevo, tomate, zanahoria, maíz, granada, manzana).</p> <p>Fabas pintas estofadas.</p> <p>Fruta de temporada.</p> | <p>12</p> <p>Arroz con pisto casero</p> <p>Pollo al horno con patatas.</p> <p>Fruta de temporada.</p>                                                   | <p>13</p> <p><b>NO LECTIVO</b></p>                                                                           |
| <p>16</p> <p><b>NO LECTIVO</b></p>                                                                                            | <p>17</p> <p><b>NO LECTIVO</b></p>                                                                       | <p>18</p> <p><b>AÑO NUEVO CHINO</b></p> <p>Arroz tres delicias</p> <p>Ternera con pimientos y salsa de soja</p> <p>Fruta de temporada</p>                   | <p>19</p> <p>Crema de calabacín.</p> <p>Albóndigas de pollo con patatas.</p> <p>Fruta de temporada.</p>                                                 | <p>20</p> <p>Sopa de cocido con fideos.</p> <p>Cocido de garbanzos.</p> <p>Fruta de temporada.</p>           |
| <p>23</p> <p>Crema de zanahoria.</p> <p>Pollo a la plancha con arroz.</p> <p>Yogur natural</p>                                | <p>24</p> <p>Patatas viudas.</p> <p>Huevos con pisto de verduras.</p> <p>Fruta de temporada.</p>         | <p>25</p> <p>Sopa de pollo.</p> <p>Tortilla francesa con ensalada LTC</p> <p>Fruta de temporada</p>                                                         | <p>26</p> <p>Ensalada de lechuga, escarola, tomate, cebolla, aceitunas, maíz, zanahoria y piña.</p> <p>Fabada asturiana.</p> <p>Fruta de temporada.</p> | <p>27</p> <p>Guiso de guisantes y patatas.</p> <p>Zorza con ensalada LTC.</p> <p>Fruta de temporada.</p>     |

En la elaboración de los platos se utiliza sal yodada y Aceite de Oliva Virgen Extra. Las frutas son de temporada: manzana, pera, plátano, naranja, mandarina, caqui...

El menú incluye agua y pan. Un día a la semana se da leche con la fruta. Dos días a la semana, el pan es integral.

En la página web del centro se encuentran orientaciones para las cenas complementarias con el menú de mediodía de acuerdo a la estrategia NAOS.

Por causas de fuerza mayor se podrán realizar cambios en el menú.



# MENÚ FEBRERO 2026 - C.P. LA CORREDORIA



## LUNES

## MARTES

## MIÉRCOLES

## JUEVES

## VIERNES

|                                                                                                                           |                                                                                                           |                                                                                                                                                             |                                                                                                                                                         |                                                                                                                 |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <p>2</p> <p>Crema de verduras</p> <p>Jamoncitos de pollo asados con verduritas.</p> <p>Fruta de temporada.</p>            | <p>3</p> <p>Ensalada LTC</p> <p>Fabada asturiana</p> <p>Yogur natural</p>                                 | <p>4</p> <p>Sopa de estrellitas</p> <p>Sándwich de atún con ensalada de escarola, tomate, zanahoria, maíz y piña.</p> <p>Fruta de temporada.</p>            | <p>5</p> <p>Crema de legumbres.</p> <p>Tortilla de patata con ensalada LTC.</p> <p>Fruta de temporada</p>                                               | <p>6</p> <p>Macarrones con boloñesa de setas.</p> <p>Rabas de calamar al ajillo.</p> <p>Fruta de temporada.</p> |
| <p>9</p> <p>Espaguetis a la puttanesca.</p> <p>Rollito de pavo cocido y queso con ensalada LTC.</p> <p>Yogur natural.</p> | <p>10</p> <p>Crema de verduras.</p> <p>Tortilla francesa con ensalada LTC.</p> <p>Fruta de temporada.</p> | <p>11</p> <p>Ensalada (lechuga, canónigos, huevo, tomate, zanahoria, maíz, granada, manzana).</p> <p>Fabas pintas estofadas.</p> <p>Fruta de temporada.</p> | <p>12</p> <p>Arroz con pisto casero.</p> <p>Salmón al horno con patatas.</p> <p>Fruta de temporada.</p>                                                 | <p>13</p> <p><b>NO LECTIVO</b></p>                                                                              |
| <p>16</p> <p><b>NO LECTIVO</b></p>                                                                                        | <p>17</p> <p><b>NO LECTIVO</b></p>                                                                        | <p>18</p> <p><b>AÑO NUEVO CHINO</b></p> <p>Arroz tres delicias</p> <p>Ternera con pimientos y salsa de soja</p> <p>Fruta de temporada</p>                   | <p>19</p> <p>Crema de calabacín.</p> <p>Bacalao a la vizcaína con patatas.</p> <p>Fruta de temporada.</p>                                               | <p>20</p> <p>Sopa de cocido con fideos.</p> <p>Cocido de garbanzos.</p> <p>Fruta de temporada.</p>              |
| <p>23</p> <p>Crema de zanahoria.</p> <p>Pollo a la plancha con arroz.</p> <p>Yogur natural</p>                            | <p>24</p> <p>Patatas viudas.</p> <p>Huevos con pisto de verduras.</p> <p>Fruta de temporada.</p>          | <p>25</p> <p>Sopa de pollo.</p> <p>Merluza al horno con ensalada LTC.</p> <p>Fruta de temporada</p>                                                         | <p>26</p> <p>Ensalada de lechuga, escarola, tomate, cebolla, aceitunas, maíz, zanahoria y piña.</p> <p>Fabada asturiana.</p> <p>Fruta de temporada.</p> | <p>27</p> <p>Guiso de guisantes y patatas.</p> <p>Zorza con ensalada LTC.</p> <p>Fruta de temporada.</p>        |

En la elaboración de los platos se utiliza sal yodada y Aceite de Oliva Virgen Extra. Las frutas son de temporada: manzana, pera, plátano, naranja, mandarina, caqui...

El menú incluye agua y pan. Un día a la semana se da leche con la fruta. Dos días a la semana, el pan es integral.

En la página web del centro se encuentran orientaciones para las cenas complementarias con el menú de mediodía de acuerdo a la estrategia NAOS.

Por causas de fuerza mayor se podrán realizar cambios en el menú.



# MENÚ FEBRERO 2026 - C.P. LA CORREDORIA



SIN LÁCTEOS

## LUNES

2  
Crema de verduras  
Jamoncitos de pollo asados con verduritas.  
Fruta de temporada.

9  
Espaguetis a la puttanesca.  
Rollito de pavo cocido y queso con ensalada LTC.  
Yogur natural.

16  
**NO LECTIVO**

23  
Crema de zanahoria.  
Pollo a la plancha con arroz.  
Yogur natural

## MARTES

3  
Ensalada LTC  
Fabada asturiana  
Yogur natural

10  
Crema de verduras.  
Tortilla francesa con ensalada LTC.  
Fruta de temporada.

17  
**NO LECTIVO**

24  
Patatas viudas.  
Huevos con pisto de verduras.  
Fruta de temporada.

## MIÉRCOLES

4  
Sopa de estrellitas  
Lasaña casera de atún con ensalada de escarola, tomate, maíz y piña.  
Fruta de temporada.

11  
Ensalada (lechuga, canónigos, huevo, tomate, zanahoria, maíz, granada, manzana).  
Fabas pintas estofadas.  
Fruta de temporada.

18  
AÑO NUEVO CHINO  
Arroz tres delicias  
Ternera con pimientos y salsa de soja  
Fruta de temporada

25  
Sopa de pollo.  
Merluza al horno con ensalada LTC  
Fruta de temporada

## JUEVES

5  
Crema de legumbres.  
Tortilla de patata mixta con ensalada LTC.  
Fruta de temporada

12  
Arroz con pisto casero.  
Salmón al horno con patatas.  
Fruta de temporada.

19  
Crema de calabacín.  
Bacalao a la vizcaína con patatas.  
Fruta de temporada.

26  
Ensalada de lechuga, escarola, tomate, cebolla, aceitunas, maíz, zanahoria y piña.  
Fabada asturiana.  
Fruta de temporada.

## VIERNES

6  
Macarrones con boloñesa de setas.  
Rabas de calamar al ajillo.  
Fruta de temporada.

13  
**NO LECTIVO**

20  
Sopa de cocido con fideos.  
Cocido de garbanzos.  
Fruta de temporada.

27  
Guiso de guisantes y patatas.  
Zorza con ensalada LTC.  
Fruta de temporada.

En la elaboración de los platos se utiliza sal yodada y Aceite de Oliva Virgen Extra. Las frutas son de temporada: manzana, pera, plátano, naranja, mandarina, caqui...  
El menú incluye agua y pan. Un día a la semana se da leche con la fruta. Dos días a la semana, el pan es integral.  
En la página web del centro se encuentran orientaciones para las cenas complementarias con el menú de mediodía de acuerdo a la estrategia NAOS.  
Por causas de fuerza mayor se podrán realizar cambios en el menú.



# MENÚ FEBRERO 2026 - C.P. LA CORREDORIA



## LUNES

2  
Crema de verduras  
Jamoncitos de pollo asados con verduritas.  
Fruta de temporada.

9  
Espaguetis a la puttanesca.  
Rollito de pavo cocido y queso con ensalada LTC.  
Yogur natural.

16  
**NO LECTIVO**

23  
Crema de zanahoria.  
Pollo a la plancha con arroz.  
Yogur natural

## MARTES

3  
Ensalada LTC  
Fabada asturiana  
Yogur natural

10  
Crema de verduras.  
Tortilla vegana\* con ensalada LTC  
Fruta de temporada.

17  
**NO LECTIVO**

24  
Patatas viudas.  
Pisto de verduras con magro de cerdo  
Fruta de temporada.

## MIÉRCOLES

4  
Sopa de estrellitas  
Lasaña casera de atún con ensalada de escarola, tomate, maíz y piña.  
Fruta de temporada.

11  
Ensalada (lechuga, canónigos, huevo, tomate, zanahoria, maíz, granada, manzana).  
Fabas pintas estofadas.  
Fruta de temporada.

18  
**AÑO NUEVO CHINO**  
Arroz tres delicias  
Ternera con pimientos y salsa de soja  
Fruta de temporada

25  
Sopa de pollo.  
Merluza al horno con ensalada LTC.  
Fruta de temporada

## JUEVES

5  
Crema de legumbres.  
Tortilla vegana\* mixta con ensalada LTC.  
Fruta de temporada

12  
Arroz con pisto casero.  
Salmón al horno con patatas.  
Fruta de temporada.

19  
Crema de calabacín.  
Bacalao a la vizcaína con patatas.  
Fruta de temporada.

26  
Ensalada de lechuga, escarola, tomate, cebolla, aceitunas, maíz, zanahoria y piña.  
Fabada asturiana.  
Fruta de temporada.

## VIERNES

6  
Macarrones con boloñesa de setas.  
Rabas de calamar al ajillo.  
Fruta de temporada.

13  
**NO LECTIVO**

20  
Sopa de cocido con fideos.  
Cocido de garbanzos.  
Fruta de temporada.

27  
Guiso de guisantes y patatas.  
Zorza con ensalada LTC.  
Fruta de temporada.

En la elaboración de los platos se utiliza sal yodada y Aceite de Oliva Virgen Extra. Las frutas son de temporada: manzana, pera, plátano, naranja, mandarina, caqui...

El menú incluye agua y pan. Un día a la semana se da leche con la fruta. Dos días a la semana, el pan es integral.

En la página web del centro se encuentran orientaciones para las cenas complementarias con el menú de mediodía de acuerdo a la estrategia NAOS.

Por causas de fuerza mayor se podrán realizar cambios en el menú.

\*La tortilla vegana se realiza a partir de harina de garbanzo

