



C.P. POETA ANTÓN DE MARI-REGUERA

FEBRERO 25-26

LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
2 Crema de calabaza (patata, calabacín, cebolla, puerro) Huevos con salsa de tomate con ensalada LTC Fruta de temporada	3 Espaguetis con salsa de queso (nata y queso) Trucha asalmonada con tomate cherry al horno Fruta de temporada	4 Judías verdes con patatinas (cebolla, pimiento, zanahorai, puerro, tomate) Croquetas de pollo caseras (pollo, bechamel, pan rallado) Fruta de temporada	8 Arroz con verduras (cebolla, puerro, zanahoria, calabacín, setas, guisantes) Hamburguesa casera de ternera con ensalada LTC Fruta de temporada	9 Cocido de garbanzos (garbanzos, patata, zanahoria, puerro) Ensalada mixta (lechuga, tomate, cebolla, zanahoria, maíz, bonito,) Yogurt natural
9 Sopa de fideos Pollo al curry con champiñones Fruta de temporada	10 Guisantes con patatinas Bacalao al horno con cebolla caramelizada Fruta de temporada	11 Arroz con tomate casero Huevo frito con ensalada LTC Fruta de temporada	12 MENÚ DE ANTROXU Pote asturiano (berza y compango) Frixuelos (harina, huevo, azúcar, leche)	13 FESTIVO
16 FESTIVO	17 FESTIVO	18 Crema de verduras (patata, calabacín, cebolla, puerro, calabaza, zanahoria) Salmón con tomate cherry al horno Fruta de temporada	19 Patatas guisadas Tortilla de calabacín con LTC Fruta de temporada	20 Fabes pintas con arroz integral (cebolla, pimiento, zanahoria, puerro, arroz) Ensalada mixta (lechuga, tomate, cebolla, zanahoria, maíz) Yogurt natural
23 Lentejas estofadas (patata, cebolla, pimiento, zanahoria) Tortilla de bonito y puerro con ensalada LTC Fruta de temporada	24 Macarrones integrales a la napolitana Merluza a la romana con ensalada LTC Fruta de temporada	25 Menestra de verduras (judía verde, champiñones, guisantes, alcachofas, zanahoria, coliflor, espárragos) Pavo guisado Fruta de temporada	26 Fabas con setas Dorada con refrito de ajo y limón Fruta de temporada	27 Arroz con costillas Ensalada mixta (lechuga, tomate, cebolla, zanahoria, maíz) Yogurt natural

*Para la elaboración de los platos se emplea aceite de oliva virgen extra y sal yodada. Se acompañan los menús con agua del grifo, servido por las vigilantes a demanda, y con pan blanco, excepto los viernes, que será integral. Se alternará la variedad de fruta de temporada en función del grado de madurez de la misma (manzana, plátano, pera, mandarina, fresas...). Algunas de las verduras utilizadas son de origen ecológico según disponibilidad del proveedor.

- Los 80 € del comedor de ENERO se abonan del 1 al 15 de FEBRERO. Se ruega que el concepto del pago sea EL NOMBRE, APELLIDO Y CURSO DEL ALUMNO y no el del titular de la cuenta.
- Nº DE CUENTA UNICAJA: ES31 2103 7020 6300 3001 1693

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