



MENÚ DE FEBRERO

CURSO 2025/2026

LUNES

2

- Alubias blancas con verduras.
- Rabas de calamar con ensalada de tomate.
- Fruta variada.

MARTES

3

- Estofado de arroz con pollo.
- Tortilla de atún con verduritas.
- Fruta variada.

MIÉRCOLES

4

- Crema de zanahorias.
- Lomo adobado con menestra.
- Fruta variada.

JUEVES

5

- Espaguetis integrales.
- Salmón a la plancha con ensalada de lechuga.
- Fruta variada.

VIERNES

6

- Cocido extremeño (ternera, pollo, chorizo, etc).
- Ensalada de tomate.
- Fruta variada.

9

- Estofado de patatas con verduras.
- Hamburguesas de pollo a la plancha.
- Fruta variada.

10

- Macarrones integrales con carne picada.
- Mini empanadillas de atún con guarnición.
- Fruta variada.

11

- Lentejas estofadas con verduras.
- Merluza a la plancha con ensalada.
- Fruta variada.

12

- Perú de verduras.
- Filetes de pollo empanado y ensalada de tomate.
- Fruta variada.

13

- Arroz a la cubana.
- Huevo frito o tortilla francesa con menestra de verduras.
- Fruta variada.

16

Carnavales

17

Carnavales

18

- Pasta de verduras con tomate.
- Tortilla de jamón york con ensalada con tomate.
- Fruta variada.

19

- Paella de carne y verduras.
- Salmón en salsa con ensalada de lechugas.
- Fruta variada.

20

- Alubias blancas con verduras.
- Pollo en salsa con ensalada.
- Fruta variada.

23

- Arroz con tomate.
- Albóndigas en salsa de verduras.
- Fruta variada.

24

- Cocido extremeño (ternera, pollo, chorizo, etc).
- Ensalada de tomate.
- Fruta variada.

25

- Estofado de patatas con carne y verduras.
- Rabas de calamar y ensalada.
- Fruta variada.

26

- Crema de calabaza.
- Merluza a la plancha con ensalada de lechugas.
- Fruta variada.

27

- Espaguetis integrales con tomate.
- Lomo adobado a la plancha y menestra de verduras.
- Fruta variada.