



MENU BASAL		febrero 2026		
LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
LUNES 2	MARTES 3	MIÉRCOLES 4	JUEVES 5	VIERNES 6
• Sopa de ave con fideos(1,3,6,10) • Delicias de merluza al horno(1,2,3,4,8) • Guisantes salteados • Yogur (7) Pan: Integral/Blanco (1)	• Lentejas estofadas con chorizo • Huevos al plato (3,7) • Lechuga, zanahoria y olivas • Fruta variada de temporada Pan: Integral/Blanco (1)	• Patatas a la riojana • Filete de pollo empanado casero(1,3,8) • Lechuga, remolacha y maíz • Fruta variada de temporada Pan: Blanco (1)	• Macarrones con tomate (1,3,6,10) • Lacón a la gallega • Patata cocida • Fruta variada de temporada Pan: Blanco (1)	• Crema de calabaza • Filete de gallineta en salsa (1,4) • Lechuga, tomate y maíz • Fruta de temporada Pan: Blanco (1)
Kcal : 616 Pr22% Lp: 44% HC: 38%	Kcal : 707 Pr 11% Lp: 49% HC: 39%	Kcal : 636 Pr 17% Lp: 42% HC: 39%	Kcal :743 Pr 16% Lp: 41% HC: 42%	Kcal : 541 Pr 17% Lp:25% HC: 56%
LUNES 9	MARTES 10	MIÉRCOLES 11	JUEVES 12	VIERNES 13
• Arroz con tomate • Tortilla de jamón york(3) • Lechuga, remolacha y maíz • Fruta variada de temporada Pan: Integral/Blanco (1)	• Sopa de cocido (1,3,6,10) • Cocido Completo • Yogur (7) Pan: Integral/Blanco (1)	• Spaghetti 3 quesos(1,3,6,7,10) • Salmon horno con salsa eneldo (4) • Lechuga, zanahoria y olivas • Fruta variada de temporada Pan: Blanco (1)	• Crema de zanahoria • Albóndigas jardinera • Arroz blanco • Fruta variada de temporada Pan: Blanco (1)	• Alubias pintas con arroz integral • Merluza a la romana (1,3,4) • Lechuga,tomate,cebolla crujiente Pan: Blanco (1)
Kcal : 731 Pr 12% Lp: 49% HC: 38%	Kcal : 678 Pr 23% Lp: 40% HC: 35%	Kcal : 730 Pr 12% Lp: 57% HC: 29%	Kcal : 648 Pr 15% Lp: 39% HC:45%	Kcal : 733 Pr 13% Lp: 48% HC: 38%
LUNES 16	MARTES 17	MIÉRCOLES 18	JUEVES 19	VIERNES 20
• Lentejas con calabaza • San jacobito casero (1,3,7,8) • Lechuga,tomate,cebolla crujiente • Fruta variada de temporada Pan: Integral/Blanco (1)	• Vichysoise (7) • Hamburguesa plancha • Patatas fritas • Yogur (7) Pan: Integral/Blanco (1)	• Canelones de atún (1, 2, 3,4, 14) • Tortilla francesa (3) • Lechuga, tomate y maíz • Fruta variada de temporada Pan: Blanco (1)	• Arroz 3 delicias • Filete de pollo en salsa al limón • Lechuga, zanahoria y olivas • Fruta variada de temporada Pan: Blanco (1)	• Judías verdes, patata y zanahoria ECO • Bacalao al horno con tomate (4) • Pasta salteada (1,3,6,10) • Melocoton en almibar Pan: Blanco (1)
Kcal : 676 Pr 17% Lp:42% HC: 40%	Kcal : 642 Pr 16% Lp: 48% HC: 34%	Kcal : 717 Pr 14% Lp: 60% HC: 25%	Kcal : 749 Pr 20% Lp: 38% HC: 40%	Kcal : 643 Pr17% Lp: 36% HC: 45%
LUNES 23	MARTES 24	MIÉRCOLES 25	JUEVES 26	VIERNES 27
• Puré de 5 verduras • Magro de cerdo con tomate • Cus cus (1) • Yogur (7) Pan: Integral/Blanco (1)	• Brócoli con jamón • Albóndigas con tomate • Parmentier de patata • Fruta variada de temporada Pan: Integral/Blanco (1)	• Alubias blancas con verduras • Jamoncitos de pollo asados • Lechuga, remolacha y maíz • Fruta variada de temporada Pan: Blanco (1)	• Arroz milanés • Tortilla de patata (3) • Lechuga,tomate,cebolla crujiente • Fruta variada de temporada Pan: Blanco (1)	• Sopa de verduras con puntitos(1,3,6,10) • Pescado blanco empanado(4,1,8,3) • Lechuga, zanahoria y olivas • Fruta de temporada ECOLOGICA Pan: Blanco (1)
Kcal : 613 Pr 24% Lp: 36% HC: 38%	Kcal : 618 Pr 15% Lp: 48% HC: 35%	Kcal : 727 Pr 20% Lp: 51% HC: 28%	Kcal : 632 Pr 18% Lp: 45% HC: 37%	Kcal : 642 Pr 20% Lp: 38% HC: 40%



1-Gluten | 2-Crustáceos | 3-Huevos | 4-Pescado | 5-Cacahuets | 6-Soja | 7-Leche | 8-Frutos cáscara | 9-Apio | 10-Mostaza | 11-Sésamo | 12-Sulfitos | 13-Altramuces | 14-Moluscos

Elaboramos el menú a diario en las cocinas del colegio



ALERGICOS HUEVO		febrero 2026		
LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
LUNES 2	MARTES 3	MIÉRCOLES 4	JUEVES 5	VIERNES 6
• Sopa de ave con fideos(1,6,10) • Merluza al horno (4) • Guisantes salteados • Yogur (7) - Pan: Blanco (1)	• Lentejas estofadas con chorizo • Filete de ternera plancha • Lechuga, zanahoria y olivas • Fruta variada de temporada - Pan: Blanco (1)	• Patatas a la riojana • Filete de pollo • Lechuga, remolacha y maíz • Fruta variada de temporada - Pan: Blanco (1)	• Macarrones con tomate (1,6,10) • Lacón a la gallega • Patata cocida • Fruta variada de temporada - Pan: Blanco (1)	• Crema de calabaza • Filete de gallineta en salsa (1,4) • Lechuga, tomate y maíz • Fruta de temporada - Pan: Blanco (1)
Kcal : 616 Pr22% Lp: 44% HC: 38%	Kcal : 707 Pr 11% Lp: 49% HC: 39%	Kcal : 636 Pr 17% Lp: 42% HC: 39%	Kcal :743 Pr 16% Lp: 41% HC: 42%	Kcal : 541 Pr 17% Lp:25% HC: 56%
LUNES 9	MARTES 10	MIÉRCOLES 11	JUEVES 12	VIERNES 13
• Arroz con tomate • Cinta de lomo plancha • Lechuga, remolacha y maíz • Fruta variada de temporada - Pan: Integral/Blanco (1)	• Sopa de cocido (1,6,10) • Cocido Completo • Yogur (7) - Pan: Integral/Blanco (1)	• Spaghetti 3 quesos(1,6,7,10) • Salmon horno con salsa eneldo (4) • Lechuga, zanahoria y olivas • Fruta variada de temporada - Pan: Blanco (1)	• Crema de zanahoria • Albóndigas jardinera • Arroz blanco • Fruta variada de temporada - Pan: Blanco (1)	• Alubias pintas con arroz integral • Merluza frita (1,4) • Lechuga,tomate,cebolla crujiente - Pan: Blanco (1)
Kcal : 731 Pr 12% Lp: 49% HC: 38%	Kcal : 678 Pr 23% Lp: 40% HC: 35%	Kcal : 730 Pr 12% Lp: 57% HC: 29%	Kcal : 648 Pr 15% Lp: 39% HC:45%	Kcal : 733 Pr 13% Lp: 48% HC: 38%
LUNES 16	MARTES 17	MIÉRCOLES 18	JUEVES 19	VIERNES 20
• Lentejas con calabaza • San jacobito plancha (1,7,8) • Lechuga,tomate,cebolla crujiente • Fruta variada de temporada - Pan: Integral/Blanco (1)	• Vichyssoise (7) • Hamburguesa plancha • Patatas fritas • Yogur (7) - Pan: Integral/Blanco (1)	• Pasta con tomate (1,6,10) • Cinta de lomo plancha • Lechuga, tomate y maíz • Fruta variada de temporada - Pan: Blanco (1)	• Arroz 3 delicias • Filete de pollo en salsa al limón • Lechuga, zanahoria y olivas • Fruta variada de temporada - Pan: Blanco (1)	• Judías verdes, patata y zanahoria ECO • Bacalao al horno con tomate (4) • Pasta salteada (1,6,10) • Melocoton en almibar - Pan: Blanco (1)
Kcal : 676 Pr 17% Lp:42% HC: 40%	Kcal : 642 Pr 16% Lp: 48% HC: 34%	Kcal : 717 Pr 14% Lp: 60% HC: 25%	Kcal : 749 Pr 20% Lp: 38% HC: 40%	Kcal : 643 Pr17% Lp: 36% HC: 45%
LUNES 23	MARTES 24	MIÉRCOLES 25	JUEVES 26	VIERNES 27
• Puré de 5 verduras • Magro de cerdo con tomate • Cus cus (1) • Yogur (7) - Pan: Integral/Blanco (1)	• Brócoli con jamón • Albóndigas con tomate • Parmentier de patata • Fruta variada de temporada - Pan: Integral/Blanco (1)	• Alubias blancas con verduras • Jamoncitos de pollo asados • Lechuga, remolacha y maíz • Fruta variada de temporada - Pan: Blanco (1)	• Arroz milanese • Hamburguesa plancha • Lechuga,tomate,cebolla crujiente • Fruta variada de temporada - Pan: Blanco (1)	• Sopa de verduras con puntitos(1,6,10) • Meluza a la plancha (4) • Lechuga, zanahoria y olivas • Fruta de temporada ECOLOGICA - Pan: Blanco (1)
Kcal : 613 Pr 24% Lp: 36% HC: 38%	Kcal : 618 Pr 15% Lp: 48% HC: 35%	Kcal : 727 Pr 20% Lp: 51% HC: 28%	Kcal : 632 Pr 18% Lp: 45% HC: 37%	Kcal : 642 Pr 20% Lp: 38% HC: 40%



1-Gluten | 2-Crustáceos | 3-Huevos | 4-Pescado | 5-Cacahuets | 6-Soja | 7-Leche | 8-Frutos cáscara | 9-Apio | 10-Mostaza | 11-Sésamo | 12-Sulfitos | 13-Altramuces | 14-Moluscos

Elaboramos el menú a diario en las cocinas del colegio

Controles bromatológicos realizados por Safety Food Systems. · Carla G Haberkon Bascones, Diplomada en Nutrición Humana y Dietética, colegiada N°MAD00833



ALERGICOS PESCADO		febrero 2026		
LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
LUNES 2	MARTES 3	MIÉRCOLES 4	JUEVES 5	VIERNES 6
• Sopa de ave con fideos(1,3,6,10) • Cinta de lomo plancha • Guisantes salteados • Yogur (7) - Pan: Blanco (1)	• Lentejas estofadas con chorizo • Huevos al plato (3,7) • Lechuga, zanahoria y olivas • Fruta variada de temporada - Pan: Blanco (1)	• Patatas a la riojana • Filete de pollo empanado casero(1,3,8) • Lechuga, remolacha y maíz • Fruta variada de temporada - Pan: Blanco (1)	• Macarrones con tomate (1,3,6,10) • Lacón a la gallega • Patata cocida • Fruta variada de temporada - Pan: Blanco (1)	• Crema de calabaza • Filete de ternera plancha • Lechuga, tomate y maíz • Fruta de temporada - Pan: Blanco (1)
Kcal : 616 Pr22% Lp: 44% HC: 38%	Kcal : 707 Pr 11% Lp: 49% HC: 39%	Kcal : 636 Pr 17% Lp: 42% HC: 39%	Kcal :743 Pr 16% Lp: 41% HC: 42%	Kcal : 541 Pr 17% Lp:25% HC: 56%
LUNES 9	MARTES 10	MIÉRCOLES 11	JUEVES 12	VIERNES 13
• Arroz con tomate • Tortilla de jamón york(3) • Lechuga, remolacha y maíz • Fruta variada de temporada - Pan: Integral/Blanco (1)	• Sopa de cocido (1,3,6,10) • Cocido Completo • Yogur (7) - Pan: Integral/Blanco (1)	• Spaghetti 3 quesos(1,3,6,7,10) • Cinta de lomo plancha • Lechuga, zanahoria y olivas • Fruta variada de temporada - Pan: Blanco (1)	• Crema de zanahoria • Albóndigas jardinera • Arroz blanco • Fruta variada de temporada - Pan: Blanco (1)	• Alubias pintas con arroz integral • Filete de pollo plancha • Lechuga,tomate,cebolla crujiente - Pan: Blanco (1)
Kcal : 731 Pr 12% Lp: 49% HC: 38%	Kcal : 678 Pr 23% Lp: 40% HC: 35%	Kcal : 730 Pr 12% Lp: 57% HC: 29%	Kcal : 648 Pr 15% Lp: 39% HC:45%	Kcal : 733 Pr 13% Lp: 48% HC: 38%
LUNES 16	MARTES 17	MIÉRCOLES 18	JUEVES 19	VIERNES 20
• Lentejas con calabaza • San jacobito casero (1,3,7,8) • Lechuga,tomate,cebolla crujiente • Fruta variada de temporada - Pan: Integral/Blanco (1)	• Vichyssoise (7) • Hamburguesa plancha • Patatas fritas • Yogur (7) - Pan: Integral/Blanco (1)	• Canelones de atún (1, 2, 3,4, 14) • Tortilla francesa (3) • Lechuga, tomate y maíz • Fruta variada de temporada - Pan: Blanco (1)	• Arroz 3 delicias • Filete de pollo en salsa al limón • Lechuga, zanahoria y olivas • Fruta variada de temporada - Pan: Blanco (1)	• Judías verdes, patata y zanahoria ECO • Cinta de lomo plancha • Pasta salteada (1,3,6,10) • Melocoton en almibar - Pan: Blanco (1)
Kcal : 676 Pr 17% Lp:42% HC: 40%	Kcal : 642 Pr 16% Lp: 48% HC: 34%	Kcal : 717 Pr 14% Lp: 60% HC: 25%	Kcal : 749 Pr 20% Lp: 38% HC: 40%	Kcal : 643 Pr17% Lp: 36% HC: 45%
LUNES 23	MARTES 24	MIÉRCOLES 25	JUEVES 26	VIERNES 27
• Puré de 5 verduras • Magro de cerdo con tomate • Cus cus (1) • Yogur (7) - Pan: Integral/Blanco (1)	• Brócoli con jamón • Albóndigas con tomate • Parmentier de patata • Fruta variada de temporada - Pan: Integral/Blanco (1)	• Alubias blancas con verduras • Jamoncitos de pollo asados • Lechuga, remolacha y maíz • Fruta variada de temporada - Pan: Blanco (1)	• Arroz milanés • Tortilla de patata (3) • Lechuga,tomate,cebolla crujiente • Fruta variada de temporada - Pan: Blanco (1)	• Sopa de verduras con puntitos(1,3,6,10) • Filete de pollo plancha • Lechuga, zanahoria y olivas • Fruta de temporada ECOLOGICA - Pan: Blanco (1)
Kcal : 613 Pr 24% Lp: 36% HC: 38%	Kcal : 618 Pr 15% Lp: 48% HC: 35%	Kcal : 727 Pr 20% Lp: 51% HC: 28%	Kcal : 632 Pr 18% Lp: 45% HC: 37%	Kcal : 642 Pr 20% Lp: 38% HC: 40%



1-Gluten | 2-Crustáceos | 3-Huevos | 4-Pescado | 5-Cacahuetes | 6-Soja | 7-Leche | 8-Frutos cáscara | 9-Apio | 10-Mostaza | 11-Sésamo | 12-Sulfitos | 13-Altramuces | 14-Moluscos

Elaboramos el menú a diario en las cocinas del colegio

Controles bromatológicos realizados por Safety Food Systems. · Carla G Haberkon Bascones, Diplomada en Nutrición Humana y Dietética, colegiada NºMAD00833