



02/02/2026		03/02/2026		04/02/2026		05/02/2026		06/02/2026	
Arroz al vapor con salsa de tomate casera		Pure de calabacin		Alubias estofadas		sopa	1,3	Lentejas estofadas con verduras	1
Lomo al horno con ensalada	1,3,6,8,10,12	Pechugas con ensalada	1,3,6,8,10,12	Merluza con ensalada	1,3,4,6,8,10,12	Pollo guisado con pure de patatas		huevos cocidos rellenos de atun	3,4
Fruta de temporada		Fruta de temporada		yogur		Fruta de temporada		Fruta de temporada	
09/02/2026		10/02/2026		11/02/2026		12/02/2026		13/02/2026	
Espaguetis integrales al vapor con tomate	1,3	Garbanzos estofados con verdura	1,3,6,8,10,12	pure de verduras		Alubias blancas estofadas		patatas con chorizo	12
Pechugas con ensalada	1,3,6,8,10,12	Merluza con ensalada	2	Lomo al horno con ensalada	1,3,6,8,10,12	Redondo con pure	7	huevos cocidos rellenos de atun	3,4
Fruta de temporada		Fruta de temporada		Fruta de temporada		Fruta de temporada		Fruta de temporada	
16/02/2026		17/02/2026		18/02/2026		19/02/2026		20/02/2026	
SEMANA NO LECTIVA									
23/02/2026		24/02/2026		25/02/2026		26/02/2026		27/02/2026	
Espaguetis integrales al vapor con tomate	1,3	Pure de verduras		Alubias estofadas		Arroz al vapor con salsa de tomate casera		Lentejas estofadas con verduras	1
Pechugas con ensalada	1,3,6,8,10,12	Merluza en salsa verde	1,4,12	Pollo guisado con pure de patatas		Tortilla de bonito	3	Lomo al horno con ensalada	1,3,6,8,10,12
Fruta de temporada		Fruta de temporada		Fruta de temporada		Fruta de temporada		Fruta de temporada	

Se ofrece variedad de frutas de temporada y cercanía (manzana, pera, naranja mandarina y melon)

Para cocinar y aliñar los platos se utiliza sal yodada y aceite de oliva virgen extra.

Se sustituirán aquellos platos que contengan alérgenos a los alumnos con alguna alergia/intolerancia. Dicha información está disponible para aquellas familias que lo soliciten.

Alérgenos que pueden contener los alimentos:

