

MENÚ FEBRERO 2026

MENU
BASAL
2-5 AÑOS

	Lunes								Martes								Miércoles								Jueves								Viernes							
	2								3								4								5								6							
Comida	Arroz a la milanesa (C) Merluza al horno (H)(11) Ensalada variada (Cr) (11) Pan int (4.13.10.12) - Fruta de temporada								Lentejas guisadas (C)(4) Tortilla francesa (S)(7) Ensalada mixta (Cr) Pan (4.13.10) - Fruta de temporada								Espirales int con tomate (C)(4,7,10,13) Cinta de lomo (H) Ensalada de lechuga y zanahoria (Cr) Pan int (4.13.10.12) - Fruta de temporada								Sopa de cocido (C)(4) Cocido completo (C)(4) Pan (4.13.10) - Yogur (8)								Crema de calabaza, patata y judías verdes (C) Contramuslos de pollo (H) Patatas y verduras salteadas (S) Pan (4.13.10) - Fruta de temporada							
	Kcal	473	Lip	63	H.d.c.	25	Prot	14	Kcal	608	Lip	62	H.d.c.	28	Prot	26	Kcal	553	Lip	48	H.d.c.	24	Prot	29	Kcal	613	Lip	66	H.d.c.	34	Prot	24	Kcal	513	Lip	48	H.d.c.	19	Prot	26
	Pavo con verduras salteadas								Pollo con patatas y verdura								Puré y tortilla francesa con ensalada								Sopa y pescado con verduras								Magro con verduras							
	9								10								11								12								13							
Comida	Arroz blanco (C) Merluza al horno (H)(11) Ensalada de lechuga y zanahoria (Cr) Pan int (4.13.10.12) - Fruta de temporada								Macarrones int a la napolitana (C)(4,7,10,13) Huevos revueltos (S)(7) Ensalada variada (Cr)(11) Pan (4.13.10) - Fruta de temporada								Lentejas estofadas (C)(4) Lenguado al horno (H)(11) Verdura salteada (S) Pan int (4.13.10.12) - Fruta de temporada Eco								Sopa de pescado (C)(11) Pavo en salsa con verduras (C)(4) Pan (4.13.10) - Yogur (8)								Crema de guisantes,puerro y zanahorias(C.) Pollo asado (A) Patatas al vapor (V) Pan (4.13.10) - Fruta de temporada							
	Kcal	367	Lip	50	H.d.c.	16	Prot	12	Kcal	444	Lip	55	H.d.c.	16	Prot	17	Kcal	457	Lip	63	H.d.c.	33	Prot	51	Kcal	489	Lip	31	H.d.c.	25	Prot	28	Kcal	508	Lip	55	H.d.c.	23	Prot	21
	Pollo con verduras								Sopa y pescado con verduras								Crema y pollo con patatas								Magro con ensalada								Sopa y tortilla francesa							
	16								17								18								19								20							
Comida	Crema de judías verdes,puerro y patata (C.) Merluza al horno (H)(11) Ensalada variada (Cr)(11) Pan int (4.13.10.12) - Fruta de temporada								Coditos int con salsa de tomate (C)(4,7,10,13) Pavo en salsa (C)(4) Verduras (C) Pan (4.13.10) - Fruta de temporada								Crema de calabacín (C) Tortilla de patatas (H)(7) Ensalada mixta (Cr) Pan int (4.13.10.12) - Fruta de temporada								Sopa de cocido (C)(4) Cocido completo (C)(4) Pan (4.13.10) - Yogur (8)								Arroz con verduras (C) Lomo a la plancha (P) Ensalada de lechuga y zanahoria (Cr) Pan (4.13.10) - Fruta de temporada							
	Kcal	388	Lip	45	H.d.c.	21	Prot	13	Kcal	510	Lip	56	H.d.c.	21	Prot	22	Kcal	469	Lip	50	H.d.c.	16	Prot	21	Kcal	613	Lip	66	H.d.c.	34	Prot	24	Kcal	695	Lip	81	H.d.c.	22	Prot	30
	Pollo con menestra de verduras								Sopa y pescado con verduras								Ternera con ensalada								Pavo con verdura salteada								Tortilla de verduras							
	23								24								25								26								27							
Comida	Macarrones int. a la napolitana (C)(4,7,10,13) Merluza al horno (H)(11) Ensalada mediterránea (Cr) Pan int (4.13.10.12) - Fruta de temporada								Lentejas estofadas (C)(4) Tortilla francesa (S)(7) Ensalada de lechuga y maíz (Cr) Pan (4.13.10) - Fruta de temporada								Crema de calabaza (C) Ragout de ternera en salsa (C)(4) Patatas y verduras salteadas (S) Pan int (4.13.10.12) - Fruta de temporada Eco								Arroz con verduras (C) Pechuga de pollo gratinada (H)(8) Ensalada mixta (Cr) Pan (4.13.10) - Yogur (8)								Garbanzos guisados con verduras (C) Salmón al horno (H)(11) Ensalada variada (Cr)(11) Pan (4.13.10) - Fruta de temporada							
	Kcal	440	Lip	55	H.d.c.	19	Prot	15	Kcal	651	Lip	52	H.d.c.	24	Prot	37	Kcal	543	Lip	52	H.d.c.	31	Prot	24	Kcal	739	Lip	76	H.d.c.	33	Prot	19	Kcal	549	Lip	51	H.d.c.	24	Prot	26
	Crema y lomo con verduras								Pollo con patatas y verduras								Tortilla de verduras								Sopa y pescado con verduras								Pavo con patatas							

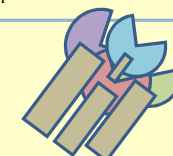
Menú Revisado y Valorado nutricionalmente por la empresa: **Vitamina Consultoría Nutricional - NUTRICIONISTA NAYA IBÁÑEZ - Nº DE COLEGIADO IC-00047. Por mas información www.vitaminaconsultoria.com**

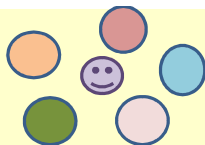
El menú irá acompañado por agua y pan blanco o integral. Utilizamos alimentos de cercanía y temporada. Excepcionalmente el menú podrá sufrir leves variaciones por disponibilidad del

mercado, ausencia del personal u otros motivos

Alérgenos: 1-Altramuces / 2-Apio / 3-Cacahuete / 4-Gluten / 5-Crustáceos / 6-Frutos Secos / 7-Huevo / 8-Leche / 9-Moluscos / 10-Mostaza / 11-Pescado / 12-Sésamo / 13-Soja / 14-Sulfitos

Forma de preparación: A - Asado / C - Cocido / Cr - Crudo / F - Frito / G - Guisado / H - Horno / P - plancha / R - Rehogado / S - Salteado / V - Vapor





MENÚ FEBRERO 2026

Desayunos
Meriendas
Dietas
2-5 años

Lunes

Martes

Miércoles

Jueves

Viernes

Desayunos

Leche (8), tostada con AOVE (4,10,13)
Fruta fresca de temporada

Leche (8), cereales integrales (4)
Fruta fresca de temporada

Leche (8), tostada con AOVE (4,10,13)
Fruta fresca de temporada

Leche (8), cereales integrales (4)
Fruta fresca de temporada

Leche (8) galletas María integrales (4,8,12,13,14)
Fruta fresca de temporada

Meriendas

Yogur (8) con cereales integrales (4)
Fruta fresca de temporada

Pan (4.13.10) con jamón de york
Fruta fresca de temporada

Leche (8) galletas María integrales (4,8,12,13,14)
Fruta Fresca de temporada

Pan (4.13.10) con a.o.v.e.
Fruta Fresca de temporada

Pan (4.13.10) con pavo
Fruta Fresca de temporada

Dieta Astringente

Sopa de fideos desgrasada (C.)(4)
Pescado blanco a la plancha (P)(11)
con arroz blanco (C.)
Compota de manzana o pera

Puré de patatas (C)
Pechuga de pollo a la plancha (P)
con zanahoria cocida (C.)
Compota de manzana o pera

Sopa de fideos desgrasada (C.)(4)
Pescado blanco a la plancha (P)(11)
con patata cocida (C.)
Compota de manzana o pera

Puré de patata y zanahoria (C)
Cinta de lomo a la plancha (P)
con arroz blanco (C.)
Compota de manzana o pera

Sopa de arroz y zanahorias (C.)
Pechuga de pollo a la plancha (P)
con patata cocida (C.)
Compota de manzana o pera

Dieta Blanda

Puré de verduras (C)
Pescado blanco a la plancha (P)(11)
con arroz blanco (C.)
Yogur o Fruta (Manzana o pera)

Puré de verduras (C)
Pechuga de pollo a la plancha (P)
con zanahoria cocida (C.)
Yogur o Fruta (Manzana o pera)

Puré de verduras (C)
Pescado blanco a la plancha (P)(11)
con patata cocida (C.)
Yogur o Fruta (Manzana o pera)

Puré de verduras (C)
Cinta de lomo a la plancha (P)
con arroz blanco (C.)
Yogur o Fruta (Manzana o pera)

Puré de verduras (C)
Pechuga de pollo a la plancha (P)
con patata cocida (C.)
Yogur o Fruta (Manzana o pera)

Menú Revisado y Valorado nutricionalmente por la empresa: **Vitamina Consultoría Nutricional - NUTRICIONISTA NAYA IBAÑEZ - NºDE COLEGIADO IC-00047. Por mas información www.vitaminaconsultoria.com**

El menú irá acompañado por agua y pan blanco o integral. Utilizamos alimentos de cercanía y temporada. Excepcionalmente el menú podrá sufrir leves variaciones por disponibilidad del mercado, ausencia del personal u otros motivos

Alérgenos: 1-Altramuces / 2-Apio / 3-Cacahuete / 4-Gluten / 5-Crustáceos / 6-Frutos Secos / 7-Huevo / 8-Leche / 9-Moluscos / 10-Mostaza / 11-Pescado / 12-Sésamo / 13-Soja / 14-Sulfitos

Forma de preparación: A - Asado / C - Cocido / Cr - Crudo / F - Frito / G - Guisado / H - Horno / P - plancha / R - Rehogado / S - Salteado / V - Vapor

