

Menú Febrero

2026

Lunes

Martes

Miércoles

Jueves

Viernes

2 Macarrones con tomate Tortilla de jamón y queso con pan con tomate Fruta	3 Crema de puerros Hamburguesa de ternera con patatas Fruta	4 Sopa de galets Pollo a la catalana Flan	5 Judía tierna con patatas Pizza casera 4 estaciones Fruta	6 Lentejas estofadas Calamares a la romana con ensalada Fruta
9 Arroz a la cubana Escalopa con ensalada Fruta	10 Fideos a la cazuela Merluza al horno en lecho de patata Fruta	11 Crema de verduras Butifarra al horno con judías del <i>ganxet</i> Yogurt	12 Garbanzos a la riojana Delicias de pescado con ensalada Fruta	13 Ensalada de invierno Pollo al curry con arroz basmati Fruta
16 FIESTA	17 Fusili al pesto Milanesa de pollo con ensalada Fruta	18 Sopa de galets Bacalao al horno con verduras Flan	19 Verduras con patatas Lomo al horno en salsa de pimientos Fruta	20 Lentejas estofadas Croquetas caseras de pollo con ensalada Fruta
23 Espagueti a la carbonara Tortilla de calabacín y patatas con ensalada Fruta	24 Crema de verduras Albóndigas salteadas Fruta	25 Guisantes con patatas Calamares a la romana con tomate aliñado Fruta	26 Arroz tres delicias Pollo al horno con manzana Yogurt	27 Sopa de galets Salchichas con pan y tomate Fruta

MERIENDA: pan con tomate y jamón dulce, salchichón o queso, pan con crema de cacao o con chocolate/leche con galletas/fruta.

Nota importante INTOLERANCIAS/ALERGIAS:

El presente menú es de carácter general. Se realizarán las adaptaciones necesarias para aquel alumnado que haya acreditado mediante informe médico oficial la existencia de alergias o intolerancias alimentarias (gluten, lactosa, fructosa u otras).