

MENÚ ELABORADO POR EL DEPARTAMENTO DE NUTRICIÓN DE aramark

MES: Febrero 2026

- Nombre del Colegio -

Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes	Valoración
					VE: 0/0 GT: 0 GS: 0 HC: 0 AZ: 0 PROT: 0 SAL: 0
2 Salteado de judías verdes con patatas y zanahoria Empanadillas de atún con ensalada de lechuga y maíz Fruta y pan integral	3 Sopa de ave Veggie albóndigas jardinera con salsa de tomate Fruta y pan	4 Garbanzos estofados Tortilla francesa con ensalada de lechuga Yogur natural sin azúcar o fruta y pan	5 Macarrones salteados Pollo asado con tomillo Fruta y pan integral	6 Alubias estofadas con arroz Ventresca de merluza a la andaluza Fruta y pan	VE: 3068/734 GT: 20 GS: 5 HC: 105 AZ: 28 PROT: 37 SAL: 1
9 Patatas revolconas Pollo a la barbacoa Fruta y pan integral	10 Arroz tres delicias Estofado de soja Fruta y pan	11 Alubias pintas estofadas Tortilla francesa de queso con ensalada de lechuga Yogur natural sin azúcar o fruta y pan	12 Crema de zanahoria (eco.) Abadejo a la donostiarra Fruta y pan integral	13 Sopa de cocido Cocido completo Fruta y pan	VE: 2777/664 GT: 25 GS: 4 HC: 94 AZ: 26 PROT: 30 SAL: 1
16 NO LECTIVO	17 NO LECTIVO	18 Arroz a la napolitana Revuelto de champiñones con ensalada de lechuga Yogur natural sin azúcar o fruta y pan	19 Sopa de cocido con pasta integral (eco.) Cocido completo Fruta y pan integral	20 - Salteado de patatas, calabacín y calabaza Albóndigas de merluza Fruta y pan	VE: 3013/721 GT: 20 GS: 4 HC: 108 AZ: 25 PROT: 30 SAL: 2
23 Crema de calabacín (eco.) Revuelto de atún con ensalada de lechuga Fruta y pan integral	24 Alubias pintas estofadas Merluza con pil pil de tomate Fruta y pan	25 Sopa minestrone Pollo asado al limón Yogur natural sin azúcar o fruta y pan	26 Tallarines gratinados Abadejo a la griega Fruta y pan integral	27 Lentejas estofadas con verduras Pastel de patata y boloñesa de legumbre Fruta y pan	VE: 2919/698 GT: 18 GS: 3 HC: 96 AZ: 30 PROT: 39 SAL: 1