

MENÚ FEBRERO 2026

LUNES 2	MARTES 3	MIÉRCOLES 4	JUEVES 5	VIERNES 6
Ensalada de temporada (Alérgenos 5-6)	Sopa de pollo y verduras (Alérgenos 5-6)	Garbanzos con espinacas	Croquetas (Alérgenos 1-2-3-4-5-6-7-8-9-10-11-12-13-14)	Guisantes con pavo
Macarrones a la boloñesa (Alérgenos 5-6)	Salmón a la gallega con patatas y guisantes (Alérgenos 11)	Filete de cerdo a la plancha con ensalada mixta	Merluza en salsa verde con patatas y brócoli (Alérgenos 5-11)	Lomo de cerdo en salsa de zanahorias con arroz
Fruta de temporada	Yogur (Alérgenos 7)	Fruta de temporada	Yogur (Alérgenos 7)	Fruta de temporada
LUNES 9	MARTES 10	MIÉRCOLES 11	JUEVES 12	VIERNES 13
Judías verdes con jamón	Ensalada de la huerta	Menestra de verduras	Caldo gallego	Crema de verduras
Guiso de bacalao con verduras (Alérgenos 5-6-11)	Filete de pollo en salsa de champiñones con arroz	Lasaña (Alérgenos 5-6-7)	Tortilla de patatas con ensalada mixta (Alérgenos 6)	Palometa a la riojana con patatas (Alérgenos 11)
Yogur (Alérgenos 7)	Fruta de temporada	Yogur (Alérgenos 7)	Fruta de temporada	Fruta de temporada
LUNES 16	MARTES 17	MIÉRCOLES 18	JUEVES 19	VIERNES 20
NO	NO	NO	Sopa de zanahoria y estrellitas (Alérgenos 5-6)	Ensalada griega (Alérgenos 7)
NO	NO	NO	Salmón a la gallega con patatas y guisantes (Alérgenos 11)	Huevos a la flamenca (Alérgenos 6)
NO	NO	NO	Yogur (Alérgenos 7)	Fruta de temporada
LUNES 23	MARTES 24	MIÉRCOLES 25	JUEVES 26	VIERNES 27
Brócoli con huevo y tomate (Alérgenos 6)	Ensalada de temporada	Empanadillas (Alérgenos 1-2-3-4-5-6-7-8-9-10-11-12-13-14)	Potaje de alubias	Crema de calabaza
Fideuá marinera (Alérgenos 5-6-11-12)	Albóndigas en salsa con arroz	Palometa a la portuguesa con patatas (Alérgenos 11)	Filete de pollo a la plancha con ensalada mixta	Paella (Alérgenos 11-12)
Fruta de temporada	Fruta de temporada	Yogur (Alérgenos 7)	Fruta de temporada	Yogur (Alérgenos 7)

ALERGENOS

- | | | | |
|-----------------|-------------|---------------|-------------------------------|
| 1- ALTRAMUSLOS | 5- GLUTEN | 9- SOJA | 13- SESAMO |
| 2- APIÓ | 6- HUEVO | 10- LACTEOS | 14- FRUTOS SECOS CON CASCARA |
| 3- CACAHUETE | 7- LACTEOS | 11- PESCADO | |
| 4- CRUSTACIOS | 8- MOSTAZA | 12- MOLUSCOS | |



Azucena Veloso Iglesias
T.S. en Dietética y Nutrición

Nota importante: los usuarios con alergias o intolerancias, dispondrán de un menú elaborado con productos según sus necesidades.