

# 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 tomate Empanadillas de atún con ensalada de lechuga y maíz Fruta y pan	3 Sopa de ave Albóndigas con verduritas Yogur y pan	4 Garbanzos estofados Tortilla francesa con ensalada de lechuga Fruta y pan	5 Macarrones a la amatriciana Pollo asado con patatas dado Yogur y pan	6 Alubias estofadas con arroz Filete de merluza a la andaluza con ensalada de lechuga y zanahoria Fruta y pan	VE: 3277/784 GT: 29 GS: 7 HC: 96 AZ: 26 PROT: 35 SAL: 1
9 Patatas a la riojana Pollo a la barbacoa Fruta y pan	10 Arroz tres delicias Magro con verduras Yogur y pan	11 Alubias pintas estofadas Tortilla francesa de queso con ensalada de lechuga y maíz Fruta y pan	12 Crema de verduras Abadejo en salsa con guisantes Yogur y pan	13 Sopa de cocido Cocido completo con repollo salteado Fruta y pan	VE: 2920/699 GT: 24 GS: 4 HC: 96 AZ: 23 PROT: 36 SAL: 2
16 <b>NO LECTIVO</b>	17 <b>NO LECTIVO</b>	18 Arroz a la napolitana Tortilla francesa con champiñones salteados Fruta y pan	19 Sopa de cocido Cocido completo con repollo salteado Yogur y pan	20 Salteado de judías verdes con patatas y zanahoria Albóndigas de merluza con ensalada de lechuga Fruta y pan	VE: 3054/731 GT: 21 GS: 5 HC: 107 AZ: 25 PROT: 30 SAL: 2
23 Crema de verduras Revuelto de jamón york con ensalada de lechuga Fruta y pan	24 Alubias pintas estofadas Merluza con pil pil de tomate con patatas panaderas Yogur y pan	25 Sopa minestrone Pollo asado con ensalada de lechuga y zanahoria Fruta y pan	26 Espirales gratinados Abadejo a la gallega (patata y pimentón) con patatas al vapor Yogur y pan	27 Paella de verduras Hamburguesa de ternera con ensalada de lechuga y maíz Fruta y pan	VE: 2906/695 GT: 21 GS: 4 HC: 90 AZ: 24 PROT: 39 SAL: 2