



MENÚ DE FEBRERO 2026

COLEGIOS DE CASTILLA LA MANCHA

	LUNES 3	MARTES 4	MIÉRCOLES 5	JUEVES 6	VIERNES 7
PRIMEROS	MACARRONES A LA CARBONARA	LENTEJAS CON VERDURAS (patata, zanahoria, cebolla y pimientos)	CREMA DE GUISANTES	JUDÍAS VERDES REHOGADAS CON TOMATE	ARROZ CON POLLO
SEGUNDOS	TORTILLA DE CALABACÍN	BOQUERONES FRITOS	SOLOMILLO DE CERDO CON TOMATE	HAMBURGUESA DE TERNERA A LA PLANCHA	MERLUZA EN SALSA EN VERDE
GUARNICIÓN	ENSALADA	ENSALADA	ENSALADA	ENSALADA	GUISANTES REHOGADOS
POSTRE	FRUTA	FRUTA	FRUTA	FRUTA	FRUTA
Propuesta de cena	Arroz, pescado y lácteo	Verdura, carne y fruta	Patata, pescado y fruta	Pasta, pescado y fruta	Verdura, carne y lácteo
	LUNES 10	MARTES 11	MIÉRCOLES 12	JUEVES 13	VIERNES 14
PRIMEROS	BRÓCOLI AJOARRIERO	SOPA DE COCIDO	ARROZ A LA CUBANA	ESPAGUETIS A LA MARINERA	JUDÍAS BLANCAS GUISADAS CON PATATAS
SEGUNDOS	PECHUGA DE POLLO EMPANADA	COCIDO COMPLETO CON VERDURAS (patata, zanahoria, puerro y cebolla)	SALMÓN A LA NARANJA AL HORNO	CHULETA SAJONIA A LA PLANCHA	GALLINETA AL HORNO
GUARNICIÓN	ARROZ PILAF		ENSALADA	ENSALADA	ENSALADA
POSTRE	FRUTA	FRUTA	FRUTA	FRUTA	FRUTA
Propuesta de cena	Verdura, pescado y fruta	Pasta, pescado y fruta	Verdura, ave y lácteo	Arroz, huevo y fruta	Verdura, carne y fruta
	LUNES 17	MARTES 18	MIÉRCOLES 19	JUEVES 20	VIERNES 21
PRIMEROS			CREMA DE ESPINACAS	JUDÍAS BLANCAS GUISADAS CON PATATAS	CODITOS A LA NAPOLITANA
SEGUNDOS	NO LECTIVO	NO LECTIVO	BACALAO AL HORNO	CHULETA DE PAVO A LA PLANCHA	BOQUERONES FRITOS
GUARNICIÓN			ENSALADA	ENSALADA	ENSALADA
POSTRE			FRUTA	FRUTA	FRUTA
Propuesta de cena			Verdura, ave y lácteo	Verdura, pescado y fruta	Verdura, huevo y fruta
	LUNES 24	MARTES 25	MIÉRCOLES 26	JUEVES 27	VIERNES 28
PRIMEROS	CREMA DE GUISANTES	SOPA DE LLUVIA	ARROZ CANTONÉS	COLIFLOR GRATINADA	LENTEJAS CON VERDURAS (patata, zanahoria, cebolla y pimientos)
SEGUNDOS	CROQUETAS CASERAS DE JAMÓN	ALBÓNDIGAS EN SALSA	MERLUZA AL HORNO	CALDERETA DE CORDERO CON VERDURAS	SALMÓN A LA NARANJA AL HORNO
GUARNICIÓN	ENSALADA	ENSALADA	PATATAS DADO	ZANAHORIA SALTEADA	ENSALADA
POSTRE	FRUTA	FRUTA	FRUTA	FRUTA	FRUTA
Propuesta de cena	Verdura, pescado y fruta	Patata, pescado y fruta	Verdura, carne y fruta	Pasta, pescado y fruta	Verdura, ave y lácteo
- El menú contiene: - Fruta variada de temporada, al menos un 45% - Agua - Pan blanco y pan integral 2 veces por semana. - Productos ecológicos: frutas, verduras y legumbres, al menos en un 5%. - Las ensaladas se elaboran con lechuga y 2 o 3 ingredientes (tomate, maíz, pepino, zanahoria, remolacha, queso fresco...) - Para el cocinado se utiliza sal yodada y AOVE ecológico. - Puede estar sujeto a modificaciones según disponibilidad del mercado o necesidades de organización.					
REGLAMENTO 1169/2011. TODA LA INFORMACIÓN RELATIVA A LOS ALÉRGENOS QUE COMPONEN NUESTROS PLATOS SE ENCUENTRA EN EL CENTRO.					