



PESCADO

FEBRERO DE 2026



1º Plato

<u>LUNES 2</u>	Lentejas ecológicas con verdura y chorizo
<u>MARTES 3</u>	Espaguetis integrales carbonara
<u>MIÉRCOLES 4</u>	Guisantes rehogados con jamón
<u>JUEVES 5</u>	Crema de calabaza ecológica
<u>VIERNES 6</u>	Arroz con tomate

<u>LUNES 9</u>	Menestra de verduras rehogada
<u>MARTES 10</u>	Judías pintas ecológicas con verduras
<u>MIÉRCOLES 11</u>	Paella de pollo y verduras
<u>JUEVES 12</u>	Crema de puerros ecológicos
<u>VIERNES 13</u>	Sopa de cocido

<u>LUNES 16</u>	Crema hortelana
<u>MARTES 17</u>	Patatas con verduras
<u>MIÉRCOLES 18</u>	Lentejas ecológicas estofadas
<u>JUEVES 19</u>	Judías verdes rehogadas con ajitos
<u>VIERNES 20</u>	Macarrones integrales con tomate

<u>LUNES 23</u>	Wok de verduras
<u>MARTES 24</u>	Sopa de cocido
<u>MIÉRCOLES 25</u>	Puré de zanahorias
<u>JUEVES 26</u>	Espirales integrales con tomate y queso
<u>VIERNES 27</u>	Judías blancas ecológicas con verduras

2º Plato

Crispy chicken
Revuelto de ajetes
Chuleta de sajonia en salsa especial
Tortilla de patata
Filete de pavo a la plancha con zanahoria

Cinta de lomo en salsa con patatas a cuadrito
Tortilla francesa
Pavo asado a la manzana
Albóndigas de ternera en salsa con patatas
Cocido completo

Ragout de pavo con zanahoria
Lomo a la naranja
Tortilla de patata
Pollo asado con patatas a cuadrito
Chuleta de pavo a la plancha

Revuelto de trigueros
Cocido completo
Albóndigas de ternera en salsa con patatas
Carne asada
Tortilla francesa

IMPORTANTE: Todos los platos resaltados en Negrita se sirven en envases independientes

