

Menú SIN LEGUMBRES

Febrero 2026

LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
02	03	04	05	06
Guiso de patata, verdura y ternera	Paella valenciana sin judía verde, sin garrofón	Sopa casera de ave con patata y arroz	Crema de verduras de temporada	Sopa de ave con arroz
Merluza en salsa de pesto	Revuelto de huevo	Pollo al horno	Tortilla francesa	Tosta de pan sin gluten con atún y tomate
Ensalada de col, zanahoria y manzana	Pisto de verduras	Champiñones salteados	Ensalada de lechuga, maíz y remolacha	Ensalada de lechuga y zanahoria
Fruta de temporada y pan sin gluten	Fruta de temporada y pan sin gluten	Fruta de temporada y pan sin gluten	Fruta de temporada y pan sin gluten	Macedonia de frutas y pan sin gluten
09	10	11	12	13
Guiso de patata y verdura	Arroz con verduras	Arroz a la cubana	Vichyssoise	Suquet de peix
Tortilla francesa	Salmón al horno	Tosta de pan sin gluten con atún y tomate	Magra a la plancha	Contramuslo de pollo marinado al limón y romero
Loncha de queso	Ensalada de tomate	Ensalada de lechuga, aceitunas y remolacha	Ensalada de lechuga, tomate y aceitunas	Ensalada de lechuga, zanahoria y espárragos
Fruta de temporada y pan sin gluten	Fruta de temporada y pan sin gluten	Fruta de temporada y pan sin gluten	Yogur natural y pan sin gluten	Fruta de temporada y pan sin gluten
16	17	18	DEGUSTACIÓN JAPÓN	20
Arroz en salsa de calabaza	Crema de verduras de temporada	Arroz caldoso de la huerta	Guiso de patata y verdura	Hervido de patata, zanahoria y calabacín
Abadejo al horno	Pollo al horno	Revuelto de huevo	Pollo al horno	Tosta de pan sin gluten con atún y tomate
Ensalada de col, zanahoria y manzana	Ensalada de lechuga, tomate y maíz	Calabacín salteado	Zanahoria salteada	Ensalada de lechuga y zanahoria
Fruta de temporada y pan sin gluten	Fruta de temporada y pan sin gluten	Fruta de temporada y pan sin gluten	Natillas de chocolate y pan sin gluten	Fruta de temporada y pan sin gluten
23	24	JORNADA CHINA	26	27
Sopa de verduras con arroz	Crema de verduras y hortalizas	Arroz con verduras	Arroz con verduras	Crema de verduras de temporada
Tosta de pan sin gluten con atún y tomate	Pollo al horno	Tortilla francesa	Limanda al horno con ajo y perejil	Tortilla de patata
Ensalada de lechuga, tomate y atún	Brócoli salteado	Zanahoria fresca rallada	Ensalada de lechuga, tomate y aceitunas	Ensalada de lechuga, aceitunas y remolacha
Fruta de temporada y pan sin gluten	Fruta de temporada y pan sin gluten	Natillas de chocolate y pan sin gluten	Fruta de temporada y pan sin gluten	Fruta de temporada y pan sin gluten
02	03	04	05	06
* 1 vez a la semana se servirá yogur como postre.		ESTE MES, EN NUESTRO PROYECTO EDUCATIVO "UN MUNDO LLENO DE SABOR": VIAJAREMOS A JAPÓN Y CHINA		
¡Todos los cítricos son 100% de la Comunidad Valenciana!		 Jornada Internacional		



la ruta saludable

Nuestro viaje de aprendizaje diario hacia una vida más saludable, inclusiva y sostenible

01 Salud

¡Comer bien hoy, crecer fuerte mañana!
Aprendemos hábitos saludables para toda la vida.

02 Convivencia

En la mesa, ¡somos un equipo! Aprendemos a convivir, respetar y celebrar la diversidad.

03 Sostenibilidad

¡Nada se desperdicia! Aprendemos a reciclar y cuidar el planeta con cada bocado.

04 Juego

¡Aprender jugando es más divertido! El mediodía es nuestro momento para reír y descubrir juntos.

RECOMENDADOR DE CENAS

PRIMEROS PLATOS

Si en el cole el primer plato fue...	Para cenar puede ser...
Verdura	Pasta/Arroz
Pasta/Arroz	Verdura
Legumbres	Verdura Pasta/Arroz

SEGUNDOS PLATOS

Si en el cole el segundo plato fue...	Para cenar puede ser...
Huevo	carne Pescado
Pescado	Huevo carne
Legumbres	Verdura Huevo
carne	Huevo Pescado
Fruta	lácteo