



MENÚ MES DE FEBRERO: CURSO 2024/2025

SEMANA	LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
1º Del 3 al 7	Lentejas: LECHE Y APIO Croquetas de pollo y palitos: CEREALES, LECHE Y HUEVO. Postre: fruta. Ensalada, pan y agua	Espaguetis con tomate y bonito: PESCADO. Merluza en salsa: PESCADO. Postre: Fruta Ensalada, pan y agua	Sopa de fideos: CEREALES HUEVO Y APIO. Albóndigas en salsa: CEREALES. Postre: Fruta Ensalada, pan y agua.	Puré de verduras: LECHE Y APIO. Pollo asado: SULFITOS. Postres: fruta. Ensalada, pan y agua.	Garbanzos con arroz: LECHE Y DERIVADOS. Lomo al horno: SULFITOS Y SUS DERIVADOS. Postre: fruta. Ensalada, pan y agua.
2º Del 10 al 14	Lentejas: LECHE Y SUS DERIVADOS. Tortilla de bonito: PESCADO Y HUEVOS. Postre: fruta. Ensalada, pan y agua.	Macarrones con carne: CEREALES, HUEVO Y LECHE. Pollo en salsa: CEREALES. Postre: Fruta Ensalada, pan y agua	Puré de calabacín: NO CONTIENE ALERGENOS. Albóndigas caseras: CEREALES, HUEVOS Y LECHE. Postre: fruta. Ensalada, pan y agua.	Lasaña de carne con verduras: CEREALES, HUEVOS Y LECHE. Merluza en salsa: PESCADO. Postre: Fruta Ensalada, pan y agua.	Garbanzos con arroz: APIO Y SUS DERIVADOS. Croquetas: CEREALES, LECHE, CRUSTACEOS, HUEVOS. Ensalada, pan y agua Postre: Yogur
3º Del 12 al 16	Lentejas: LECHE. Tortilla de patatas: HUEVO. Postre: Fruta Ensalada, pan y agua.	Puré de verduras: APIO. Pollo en salsa: CEREALES. Postre: Fruta Ensalada, pan y agua	Cocido Madrileño: CEREALES, CRUSTACEOS, HUEVO, PESCADO, LECHE Y APIO. Postre: Fruta Ensalada, pan y agua	Guisado de patatas y pescado: PESCADO. Hamburguesa: CEREALES, HUEVO Y LECHE. Postre: fruta. Ensalada, pan y agua	Espaguetis con tomate y bonito: PESCADO. Bacalao en salsa: PESCADO. Postre: Fruta Ensalada, pan y agua
4º Del 17 al 21	Lentejas: LECHE. Empanadillas y palitos: CEREALES, PESCADO Y CACAHUETES. Postre: Fruta Ensalada, pan y agua.	Puré de calabacín: NO CONTIENE ALERGENOS. Lomo empanado: CEREALES Y HUEVOS. Ensalada, pan y agua. Postre: fruta.	Macarrones con chorizo: CEREALES, HUEVOS Y SOJA. Merluza en salsa: PESCADO. Ensalada, pan y agua. Postre: fruta.	Arroz a la cubana con huevo: HUEVO Salchichas: LECHE. Postre: fruta. Ensalada, pan y agua	Sopa de fideos: CEREALES, CRUSTACEOS, HUEVOS, PESCADO, LECHE, APIO Y PRODUCTOS DERIVADOS. Pechuga al horno: SULFITOS. Postre: fruta. Ensalada, pan y agua.

<p>5º</p> <p>DEL 24 al 28</p>	<p>Macarrones: CEREALES, HUEVOS Y LECHE. Lomo a la plancha: NO CONTIENE ALERGENOS Postre: fruta. Ensalada, pan y agua.</p>	<p>Garbanzos con arroz: APIO Y PRODUCTOS DERIVADOS. Croquetas de pollo caseras: CEREALES, HUEVOS Y LECHE. Ensalada, pan y agua. Postre: fruta</p>	<p>Puré de calabacín: NO CONTIENE ALERGENOS. Albóndigas caseras: CEREALES, HUEVOS Y LECHE. Postre: fruta. Ensalada, pan y agua.</p>	<p>Lentejas: LECHE. Merluza en salsa: PESCADO Postre: Fruta Ensalada, pan y agua.</p>	<p>Arroz a la cubana con huevo: HUEVO Salchichas: LECHE. Postre: fruta. Ensalada, pan y agua</p>
-----------------------------------	--	---	---	---	--

El menú incluye, **todos los días**, ensalada de lechuga, tomate, aceitunas y maíz. Pan y agua.

Recomendaciones: La cena ha de ser completa pero ligera, para favorecer un descanso reparador y contribuir a la ingesta adecuada de energía.