



LEGUMBRES

FEBRERO DE 2026

1º Plato

<u>LUNES 2</u>	Acelgas con patata
<u>MARTES 3</u>	Espaguetis integrales carbonara
<u>MIÉRCOLES 4</u>	Setas con ajo
<u>JUEVES 5</u>	Crema de calabaza ecológica
<u>VIERNES 6</u>	Arroz con tomate

<u>LUNES 9</u>	Brócoli con gambas
<u>MARTES 10</u>	Alcachofas con bacon
<u>MIÉRCOLES 11</u>	Paella de pollo y verduras
<u>JUEVES 12</u>	Crema de puerros ecológicos
<u>VIERNES 13</u>	Sopa de fideos especiales

<u>LUNES 16</u>	Calabacín en tempura
<u>MARTES 17</u>	Patatas con verduras
<u>MIÉRCOLES 18</u>	Parrillada de verduras
<u>JUEVES 19</u>	Coliflor rehogada con ajo
<u>VIERNES 20</u>	Macarrones integrales con tomate

<u>LUNES 23</u>	Alcachofas salteadas
<u>MARTES 24</u>	Sopa de fideos especiales
<u>MIÉRCOLES 25</u>	Puré de zanahorias
<u>JUEVES 26</u>	Espirales integrales con tomate y queso
<u>VIERNES 27</u>	Calabacín plancha

2º Plato

Filete de pollo encebollado
Abadejo al horno
Chuleta de sajonia en salsa especial
Tortilla de patata
Rosada en salsa verde

Cinta de lomo en salsa con patatas a cuadrillo
Huevos con bechamel
Merluza en salsa limón
Albóndigas de ternera en salsa con patatas
Revuelto de atún

Ragout de pavo con zanahoria
Pescadilla al horno
Tortilla de patata
Pollo asado con patatas a cuadrillo
Salmón al horno con verduras

Bacalao al horno
Fogonero en salsa romescu
Albóndigas de ternera en salsa con patatas
Merluza en salsa meniere
Huevos con bechamel

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

