



Menú Basal

CEIP FERNÁNDEZ MORATÍN

Febrero 2026

LUNES MONDAY	MARTES TUESDAY	MIÉRCOLES WEDNESDAY	JUEVES THURSDAY	VIERNES FRIDAY
02	03	04	05	06
Coliflor bella aurora <i>Cauliflower in Aurora sauce</i> Tortilla de pavo <i>Turkey omelette</i> Ensalada de lechuga y aceitunas <i>Lettuce and olives salad</i> Fruta fresca v pan <i>Fresh fruit and Bread</i> Kcal: 496.089 prot (g): 23.898 lip (g): 24.777	Macarrones ecológicos en salsa de tomate casera y chorizo <i>Organic macaroni with in home-made tomato sauce and Spanish sausage</i> Bacalao a la bilbaína <i>Cod Bilbao style</i> Ensalada de lechuga y tomate <i>Lettuce and tomato salad</i> Fruta fresca v pan integral <i>Fresh fruit and Wholemeal bread</i> Kcal: 613.342 prot (g): 24.62 lip (g): 25.084	Puchero de alubias blancas con verduras de temporada y aroma de comino tostado <i>Cocking-pot beans stew with seasonal vegetables and a roasted cumin scent</i> Pollo al ajillo <i>Chicken in garlic sauce</i> Patatas bastón <i>Potatoes sticks</i> Fruta fresca v pan <i>Fresh fruit and Bread</i> Kcal: 654.369 prot (g): 30.751 lip (g): 23.868	Arroz tres delicias <i>Fried rice with vegetables</i> Salmón al horno con ajo y perejil <i>Baked salmon with garlic and parsley</i> Ensalada de lechuga y zanahoria <i>Lettuce and carrot salad</i> Fruta fresca v pan <i>Fresh fruit and Bread</i> Kcal: 616.835 prot (g): 26.153 lip (g): 21.685	Crema de calabaza, boniato y puerro <i>Cream of pumpkin, sweet potato and leek soup</i> Guiso de magro con salsa curry suave. <i>Lean pork stew with soft curry sauce</i> Ensalada de lechuga y maíz <i>Lettuce and sweetcorn salad</i> Yogur natural v pan <i>Natural yogurt and Bread</i> Kcal: 530.62 prot (g): 28.538 lip (g): 22.677
09	10	11	12	13
Guiso de lentejas con sofrito tradicional de <i>Lentils stew with sauté vegetables and Abadeio rebozado</i> Tomate aliñado <i>Dressed tomato</i> Fruta fresca v pan <i>Fresh fruit and Bread</i> Kcal: 693.402 prot (g): 32.818 lip (g): 32.255	Tallarines al estilo asiático con verduras v <i>Asian style noodles with vegetables and</i> Escalope de pollo empanado <i>Breaded chicken escalope</i> Crunchybanzos <i>"Crunchybanzos"</i> Fruta fresca v pan integral <i>Fresh fruit and Wholemeal bread</i> Kcal: 800.718 prot (g): 35.775 lip (g): 31.594	Brócoli salteado con patatas v zanahoria <i>Sauté broccoli with potato and carrot</i> Albóndigas con salsa pomodoro <i>Meatballs in pomodoro sauce</i> Patatas dado <i>Potato dices</i> Fruta fresca v pan <i>Fresh fruit and Bread</i> Kcal: 693.866 prot (g): 24.625 lip (g): 28.904	Caldero de arroz integral con pollo <i>Brown rice cauldron with chicken</i> Merluza al horno en piperada <i>Baked hake in piperade</i> Ensalada murciana <i>Murcia style salad</i> Fruta fresca v pan integral <i>Fresh fruit and Wholemeal bread</i> Kcal: 581.408 prot (g): 29.101 lip (g): 19.678	Sopa de cocido con fideos ecológicos <i>Stew broth with organic noodles</i> Cocido completo <i>Castilian chickpeas stew</i> 0 Yogur natural v pan <i>Natural yogurt and Bread</i> Kcal: 590.528 prot (g): 29.118 lip (g): 18.237
16	17	18	19	20
Paella de verduritas <i>Vegetable paella</i> Tortilla de patata v cebolla <i>Potato and onion omelette</i> Ensalada de lechuga, tomate v remolacha <i>Lettuce, tomato and beet salad</i> Fruta fresca v pan <i>Fresh fruit and Bread</i> Kcal: 633.188 prot (g): 15.361 lip (g): 18.872	Garbanzos guisados con calabaza <i>Chickpeas stew with pumpkin</i> Caballa en salsa de tomate <i>Mackerel in tomato sauce</i> Ensalada de lechuga v tomate <i>Lettuce and tomato salad</i> Fruta fresca v pan integral <i>Fresh fruit and Wholemeal bread</i> Kcal: 582.769 prot (g): 28.321 lip (g): 21.002	Sopa casera con pasta de lluvia <i>Home-made soup with noodles</i> Cinta de lomo adobado al horno <i>Baked pickled pork loin</i> Ensalada de lechuga v maíz <i>Lettuce and sweetcorn salad</i> Fruta fresca v pan <i>Fresh fruit and Bread</i> Kcal: 421.578 prot (g): 19.099 lip (g): 9.287	Espirales al aiillo con aceitunas <i>Hake in green sauce</i> Merluza en salsa verde <i>Hake in green sauce</i> Ensalada de lechuga v remolacha <i>Lettuce and beet salad</i> Fruta fresca v pan integral <i>Fresh fruit and Wholemeal bread</i> Kcal: 530.424 prot (g): 27.037 lip (g): 14.792	Taco de verduras superfood <i>Vegetables taco superfood</i> Jamoncitos de pollo al horno con hierbas <i>Baked chicken drumsticks with Provençal</i> Patatas a lo pobre <i>Fried potatoes with onion, pepper and garlic</i> Yogur natural v pan <i>Natural yogurt and Bread</i> Kcal: 617.521 prot (g): 34.667 lip (g): 28.656
23	24	25	26	27
Guiso de lentejas ecológicas con zanahoria, pimiento y cebolla <i>Organic lentils stew with carrot, pepper and onion</i> Tortilla de patata v cebolla <i>Potato and onion omelette</i> Ensalada murciana <i>Murcia style salad</i> Fruta fresca v pan <i>Fresh fruit and Bread</i> Kcal: 660.578 prot (g): 26.217 lip (g): 25.038	Crema suave de calabacín, zanahoria y calabaza <i>Light cream of zucchini soup with carrot and pumpkin</i> Canelones de carne al gratén <i>Tomate aliñado</i> <i>Dressed tomato</i> Fruta fresca v pan integral <i>Fresh fruit and Wholemeal bread</i> Kcal: 517,9 prot (g): 13,252 lip (g): 11,015 hc	Arroz a banda <i>Rice with seafood</i> Hamburguesa a la plancha <i>Broiled burger</i> Patatas bastón <i>Potatoes sticks</i> Fruta fresca v pan <i>Fresh fruit and Bread</i> Kcal: 806,926 prot (g): 28,001 lip (g): 37,093	Espaguetis integrales en salsa ligera de boniato y queso <i>Wholemeal spaghetti in a mild sweet potato and cheese sauce</i> Merluza al horno con ajo v perejil <i>Baked hake with garlic and parsley</i> Ensalada de lechuga v tomate <i>Lettuce and tomato salad</i> Fruta fresca v pan integral <i>Fresh fruit and Wholemeal bread</i> Kcal: 538,439 prot (g): 24,826 lip (g): 17,205	Sopa de cocido con fideos <i>Stew broth with noodles</i> Cocido completo <i>Castilian chickpeas stew</i> 0 Yogur natural v pan <i>Natural yogurt and Bread</i> Kcal: 590,528 prot (g): 29,118 lip (g): 18,237

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.

03 Sostenibilidad

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

02 Convivencia

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

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...



Verdura



Pasta/Arroz



Legumbres



Para cenar puede ser...



Pasta/Arroz



Verdura



Verdura



Pasta/Arroz

SEGUNDOS PLATOS

Si en el cole el segundo plato fue...



Huevo



Pescado



Legumbres



carne



Para cenar puede ser...



carne



Pescado



Huevo



Verdura



Pescado



carne



Huevo



Pescado



Fruta



lácteo



Puedes consultar la declaración de alérgenos por platos en el listado adjunto a este menú.





Menú sin gluten

CEIP FERNÁNDEZ MORATÍN

Febrero 2026

LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
02	03	04	05	06
Panaché de verduras Tortilla francesa Ensalada de lechuga y aceitunas Fruta fresca y pan sin gluten	Macarrones sin gluten con pisto Bacalao a la bilbaína Ensalada de lechuga y tomate Fruta fresca y pan sin gluten	Potaje de alubias blancas con verduras Pollo al ajillo Patatas bastón Fruta fresca y pan sin gluten	Arroz salteado con cebolla y maíz Salmón al horno con ajo y perejil Ensalada de lechuga y zanahoria Fruta fresca y pan sin gluten	Crema de calabaza, boniato y puerro Guiso de magro con salsa curry suave. Ensalada de lechuga y maíz Yogur natural y pan sin gluten
09		11	12	13
Potaje de alubias blancas con verduras Abadejo al horno Tomate aliñado Fruta fresca y pan sin gluten	Espaguetis sin gluten con verduras Pechuga de pollo al horno Crunchybanzos Fruta fresca y pan sin gluten	Brócoli salteado con patatas y zanahoria Filete de pavo en salsa de tomate Patatas dado al ajillo Fruta fresca y pan sin gluten	Caldero de arroz integral con pollo Merluza al horno en piperrada Ensalada murciana Fruta fresca y pan sin gluten	Sopa de ave con fideos sin gluten Garbanzos con patata, col, pollo y ternera Yogur natural y pan sin gluten
16	17	18	19	20
Paella de verduritas Tortilla de patata y cebolla Ensalada de lechuga, tomate y remolacha Fruta fresca y pan sin gluten	Garbanzos guisados con calabaza Caballa en salsa de tomate casera Ensalada de lechuga y tomate Fruta fresca y pan sin gluten	Sopa de ave con fideos sin gluten Cinta de lomo a la plancha Ensalada de lechuga y maíz Fruta fresca y pan sin gluten	Espaguetis sin gluten al ajillo con aceitunas Merluza en salsa verde Ensalada de lechuga y remolacha Fruta fresca y pan sin gluten	Ensalada con pimientos asados y aceitunas Jamoncitos de pollo al horno con hierbas provenzales Patatas asada con ajo y tomillo Yogur natural y pan sin gluten
23	24	25	26	27
Verduras a la provenzal Tortilla de patata y cebolla Ensalada murciana Fruta fresca y pan sin gluten	Crema suave de calabacín, zanahoria y calabaza Filete de pollo a la plancha Tomate con aliño de albahaca fresca Fruta fresca y pan sin gluten	Arroz caldoso con verduras Hamburguesa a la plancha Patatas bastón Fruta fresca y pan sin gluten	Espaguetis sin gluten con verduras Merluza al horno con ajo y perejil Ensalada de lechuga y tomate Fruta fresca y pan sin gluten	Sopa de ave con fideos sin gluten Garbanzos con patata, col, pollo y ternera Yogur natural y pan sin gluten





Menú sin lactosa

CEIP FERNÁNDEZ MORATÍN

Febrero 2026

LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
02	03	04	05	06
Panaché de verduras Tortilla francesa Ensalada de lechuga y aceitunas Fruta fresca y pan	Macarrones con verduras en salsa de tomate Bacalao a la bilbaína Ensalada de lechuga y tomate Fruta fresca y pan integral	Puchero de alubias blancas con verduras de temporada v aroma de Pollo al ajillo Patatas bastón Fruta fresca y pan	Arroz salteado con cebolla y maíz Salmón al horno con ajo y perejil Ensalada de lechuga y zanahoria Fruta fresca y pan	Crema de calabaza, boniato y puerro Magro de cerdo salsa de zanahorias Ensalada de lechuga y maíz Yogur de soja y pan
09		11	12	13
Potaje de alubias blancas con verduras Abadejo al horno Tomate aliñado Fruta fresca y pan	Espaguetis con verduras Pechuga de pollo al horno Crunchybanzos Fruta fresca y pan integral	Brócoli salteado con patatas y zanahoria Filete de pavo en salsa de tomate Patatas dado al ajillo Fruta fresca y pan	Caldero de arroz integral con pollo Merluza al horno en piperrada Ensalada murciana Fruta fresca y pan integral	Sopa de ave con fideos Garbanzos con patata, col, pollo y ternera Yogur de soja y pan
16	17	18	19	20
Paella de verduritas Tortilla de patata y cebolla Ensalada de lechuga, tomate y remolacha Fruta fresca y pan	Garbanzos guisados con calabaza Caballa en salsa de tomate casera Ensalada de lechuga y tomate Fruta fresca y pan integral	Sopa casera con pasta de lluvia Cinta de lomo a la plancha Ensalada de lechuga y maíz Fruta fresca y pan	Espirales al ajillo con aceitunas Merluza en salsa verde Ensalada de lechuga y remolacha Fruta fresca y pan integral	Taco de verduras superfood Jamoncitos de pollo al horno con hierbas provenzales Patatas asada con ajo y tomillo Yogur de soja y pan
23	24	25	26	27
Guiso de lentejas con zanahoria, pimiento y cebolla Tortilla de patata y cebolla Ensalada murciana Fruta fresca y pan	Crema suave de calabacín, zanahoria y calabaza Filete de pollo a la plancha Tomate con aliño de albahaca fresca Fruta fresca y pan integral	Arroz caldoso con verduras Magro de cerdo con tomate Patatas bastón Fruta fresca y pan	Espaguetis integrales en salsa de tomate Merluza al horno con ajo y perejil Ensalada de lechuga y tomate Fruta fresca y pan integral	Sopa de ave con fideos Garbanzos con patata, col, pollo y ternera Yogur de soja y pan



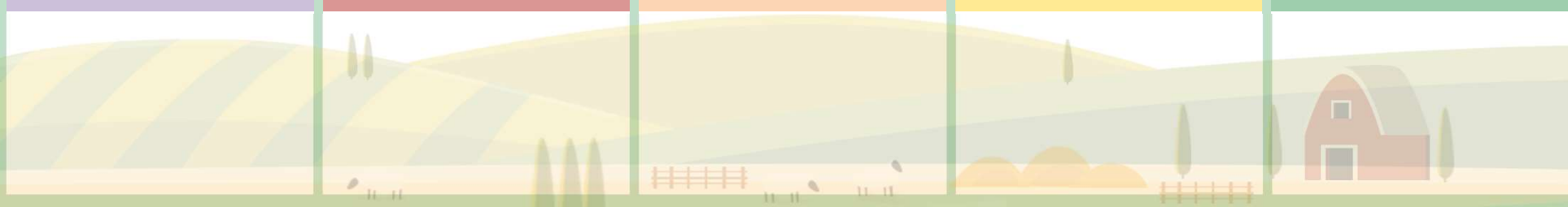


Menú sin plv

CEIP FERNÁNDEZ MORATÍN

Febrero 2026

LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
02	03	04	05	06
Panaché de verduras Tortilla francesa Ensalada de lechuga y aceitunas Fruta fresca y pan	Macarrones con verduras en salsa de tomate Bacalao a la bilbaína Ensalada de lechuga y tomate Fruta fresca y pan integral	Puchero de alubias blancas con verduras de temporada v aroma de Pollo al ajillo Patatas bastón Fruta fresca y pan	Arroz salteado con cebolla y maíz Salmón al horno con ajo y perejil Ensalada de lechuga y zanahoria Fruta fresca y pan	Crema de calabaza, boniato y puerro Magro de cerdo salsa de zanahorias Ensalada de lechuga y maíz Yogur de soja y pan
09		11	12	13
Potaje de alubias blancas con verduras Abadejo al horno Tomate aliñado Fruta fresca y pan	Espaguetis con verduras Pechuga de pollo al horno Crunchybanzos Fruta fresca y pan integral	Brócoli salteado con patatas y zanahoria Filete de pavo en salsa de tomate Patatas dado al ajillo Fruta fresca y pan	Caldero de arroz integral con pollo Merluza al horno en piperrada Ensalada murciana Fruta fresca y pan integral	Sopa de ave con fideos Garbanzos con patata y pollo Yogur de soja y pan
16	17	18	19	20
Paella de verduritas Tortilla de patata y cebolla Ensalada de lechuga, tomate y remolacha Fruta fresca y pan	Garbanzos guisados con calabaza Caballa en salsa de tomate casera Ensalada de lechuga y tomate Fruta fresca y pan integral	Sopa de ave con fideos sin huevo Cinta de lomo a la plancha Ensalada de lechuga y maíz Fruta fresca y pan	Espirales al ajillo con aceitunas Merluza en salsa verde Ensalada de lechuga y remolacha Fruta fresca y pan integral	Taco de verduras superfood Jamoncitos de pollo al horno con hierbas provenzales Patatas asada con ajo y tomillo Yogur de soja y pan
23	24	25	26	27
Guiso de lentejas con zanahoria, pimiento y cebolla Tortilla de patata y cebolla Ensalada murciana Fruta fresca y pan	Crema suave de calabacín, zanahoria y calabaza Filete de pollo a la plancha Tomate con aliño de albahaca fresca Fruta fresca y pan integral	Arroz caldoso con verduras Magro de cerdo con tomate Patatas bastón Fruta fresca y pan	Espaguetis integrales en salsa de tomate Merluza al horno con ajo y perejil Ensalada de lechuga y tomate Fruta fresca y pan integral	Sopa de ave con fideos Garbanzos con patata y pollo Yogur de soja y pan





Menú sin huevo

CEIP FERNÁNDEZ MORATÍN

Febrero 2026

LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
02	03	04	05	06
Coliflor bella aurora	Macarrones sin huevo en salsa de tomate casera	Puchero de alubias blancas con verduras de temporada v aroma de	Arroz salteado con cebolla y maíz	Crema de calabaza, boniato y puerro
Filete de pavo a la plancha	Bacalao a la bilbaína	Pollo al ajillo	Salmón al horno con ajo y perejil	Guiso de magro con salsa curry suave.
Ensalada de lechuga y aceitunas	Ensalada de lechuga y tomate	Patatas bastón	Ensalada de lechuga y zanahoria	Ensalada de lechuga y maíz
Fruta fresca y pan	Fruta fresca y pan integral	Fruta fresca y pan	Fruta fresca y pan	Yogur natural y pan
09	10	11	12	13
Potaje de alubias blancas con verduras	Espaguetis sin huevo con verduras en salsa de tomate	Brócoli salteado con patatas y zanahoria	Caldero de arroz integral con pollo	Sopa de ave con fideos sin huevo
Abadejo al horno	Pechuga de pollo al horno	Filete de pavo en salsa de tomate	Merluza al horno en piperrada	Garbanzos con patata, col, pollo y ternera
Tomate aliñado	Crunchybanzos	Patatas dado al ajillo	Ensalada de tomate y maíz	
Fruta fresca y pan	Fruta fresca y pan integral	Fruta fresca y pan	Fruta fresca y pan integral	Yogur natural y pan
16	17	18	19	20
Paella de verduritas	Garbanzos guisados con calabaza	Sopa de ave con fideos sin huevo	Espaguetis sin huevo al ajillo con aceitunas	Taco de verduras superfood
Pavo al horno con tomate y cebolla	Caballa en salsa de tomate casera	Cinta de lomo a la plancha	Merluza en salsa verde	Jamoncitos de pollo al horno con hierbas provenzales
Ensalada de lechuga, tomate y remolacha	Ensalada de lechuga y tomate	Ensalada de lechuga y maíz	Ensalada de lechuga y remolacha	Patatas asada con ajo y tomillo
Fruta fresca y pan	Fruta fresca y pan integral	Fruta fresca y pan	Fruta fresca y pan integral	Yogur natural y pan
23	24	25	26	27
Guiso de lentejas con zanahoria, pimiento y cebolla	Crema suave de calabacín, zanahoria y calabaza	Arroz caldoso con verduras	Espaguetis sin huevo con verduras en salsa de tomate	Sopa de ave con fideos sin huevo
Salmón fresco a la plancha	Filete de pollo a la plancha	Magro de cerdo con tomate	Merluza al horno con ajo y perejil	Garbanzos con patata, col, pollo y ternera
Lechuga, tomate y pepino	Tomate con aliño de albahaca fresca	Patatas bastón	Ensalada de lechuga y tomate	
Fruta fresca y pan	Fruta fresca y pan integral	Fruta fresca y pan	Fruta fresca y pan integral	Yogur natural y pan





Menú sin crustáceos

CEIP FERNÁNDEZ MORATÍN

Febrero 2026

LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
02	03	04	05	06
Coliflor bella aurora Tortilla de pavo Ensalada de lechuga y aceitunas Fruta fresca y pan	Macarrones ecológicos en salsa de tomate casera v chorizo Filete de ternera con salsa de tomate Ensalada de lechuga y tomate Fruta fresca y pan integral	Puchero de alubias blancas con verduras de temporada v aroma de Pollo al ajillo Patatas bastón Fruta fresca y pan	Arroz tres delicias Salmón al horno con ajo y perejil Ensalada de lechuga y zanahoria Fruta fresca y pan	Crema de calabaza, boniato y puerro Guiso de magro con salsa curry suave. Ensalada de lechuga y maíz Yogur natural y pan
09	 10	11	12	13
Guiso de lentejas con sofrito tradicional de verduras v chistorra Abadejo al horno Tomate aliñado Fruta fresca y pan	Tallarines al estilo asiático con verduras v soia Pechuga de pollo al horno Crunchybanzos Fruta fresca y pan integral	Brócoli salteado con patatas y zanahoria Albóndigas con tomate casero y albahaca Patatas dado al ajillo Fruta fresca y pan	Caldero de arroz integral con pollo Merluza al horno en piperrada Ensalada de tomate y maíz Fruta fresca y fruta fresca	Sopa de cocido con fideos Cocido completo Yogur natural y pan
16	17	18	19	20
Paella de verduritas Tortilla de patata y cebolla Ensalada de lechuga, tomate y remolacha Fruta fresca y pan	Garbanzos guisados con calabaza Caballa en salsa de tomate casera Ensalada de lechuga y tomate Fruta fresca y pan integral	Sopa casera con pasta de lluvia Cinta de lomo a la plancha Ensalada de lechuga y maíz Fruta fresca y pan	Espirales al ajillo con aceitunas Merluza en salsa verde Ensalada de lechuga y remolacha Fruta fresca y pan integral	Taco de verduras superfood Jamoncitos de pollo al horno con hierbas provenzales Patatas asada con ajo y tomillo Yogur natural y pan
23	24	25	26	27
Guiso de lentejas con zanahoria, pimiento y cebolla Tortilla de patata y cebolla Lechuga, tomate y pepino Fruta fresca y pan	Crema suave de calabacín, zanahoria y calabaza Filete de pollo a la plancha Tomate con aliño de albahaca fresca Fruta fresca y pan integral	Arroz caldoso con verduras Hamburguesa a la plancha Patatas bastón Fruta fresca y pan	Espaguetis integrales en salsa ligera de boniato y queso Pechuga de pavo con salsa de manzana Ensalada de lechuga y tomate Fruta fresca y pan integral	Sopa de cocido con fideos Cocido completo Yogur natural y pan





Menú sin frutos secos

CEIP FERNÁNDEZ MORATÍN

Febrero 2026

LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
02	03	04	05	06
Coliflor bella aurora	Macarrones ecológicos en salsa de tomate casera v chorizo	Puchero de alubias blancas con verduras de temporada v aroma de	Arroz tres delicias	Crema de calabaza, boniato y puerro
Tortilla de pavo	Bacalao a la bilbaína	Pollo al ajillo	Salmón al horno con ajo y perejil	Guiso de magro con salsa curry suave.
Ensalada de lechuga y aceitunas	Ensalada de lechuga y tomate	Patatas bastón	Ensalada de lechuga y zanahoria	Ensalada de lechuga y maíz
Fruta fresca y pan	Fruta fresca y pan integral	Fruta fresca y pan	Fruta fresca y pan	Yogur natural y pan
09	 10	11	12	13
Guiso de lentejas con sofrito tradicional de verduras v chistorra	Tallarines al estilo asiático con verduras v soja	Brócoli salteado con patatas y zanahoria	Caldero de arroz integral con pollo	Sopa de cocido con fideos
Filete de abadejo a la romana	Escalope de pollo empanado	Albóndigas con tomate casero y albahaca	Merluza al horno en piperrada	Cocido completo
Tomate aliñado	Ensalada de lechuga y aceitunas	Patatas dado al ajillo	Ensalada murciana	Yogur natural y pan
Fruta fresca y pan	Fruta fresca y pan integral	Fruta fresca y pan	Fruta fresca y pan integral	
16	17	18	19	20
Paella de verduritas	Garbanzos guisados con calabaza	Sopa casera con pasta de lluvia	Espirales al ajillo con aceitunas	Taco de verduras superfood
Tortilla de patata y cebolla	Caballa en salsa de tomate casera	Cinta de lomo a la plancha	Merluza en salsa verde	Jamoncitos de pollo al horno con hierbas provenzales
Ensalada de lechuga, tomate y remolacha	Ensalada de lechuga y tomate	Ensalada de lechuga y maíz	Ensalada de lechuga y remolacha	Patatas asada con ajo y tomillo
Fruta fresca y pan	Fruta fresca y pan integral	Fruta fresca y pan	Fruta fresca y pan integral	Yogur natural y pan
23	24	25	26	27
Guiso de lentejas con zanahoria, pimiento y cebolla	Crema suave de calabacín, zanahoria y calabaza	Arroz a banda	Espaguetis integrales en salsa ligera de boniato y queso	Sopa de cocido con fideos
Tortilla de patata y cebolla	Filete de pollo a la plancha	Hamburguesa a la plancha	Merluza al horno con ajo y perejil	Cocido completo
Ensalada murciana	Tomate con aliño de albahaca fresca	Patatas bastón	Ensalada de lechuga y tomate	Yogur natural y pan
Fruta fresca y pan	Fruta fresca y pan integral	Fruta fresca y pan	Fruta fresca y pan integral	





Menú sin plátano

CEIP FERNÁNDEZ MORATÍN

Febrero 2026

LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
02	03	04	05	06
Coliflor bella aurora Tortilla de pavo Ensalada de lechuga y aceitunas Fruta fresca (excepto plátano) y pan	Macarrones ecológicos en salsa de tomate casera v chorizo Bacalao a la bilbaína Ensalada de lechuga y tomate Fruta fresca (excepto plátano) y pan integral	Puchero de alubias blancas con verduras de temporada v aroma de Pollo al ajillo Patatas bastón Fruta fresca (excepto plátano) y pan	Arroz tres delicias Salmón al horno con ajo y perejil Ensalada de lechuga y zanahoria Fruta fresca (excepto plátano) y pan	Crema de calabaza, boniato y puerro Guiso de magro con salsa curry suave. Ensalada de lechuga y maíz Yogur natural y pan
09	10	11	12	13
Guiso de lentejas con sofrito tradicional de verduras v chistorra Filete de abadejo a la romana Tomate aliñado Fruta fresca (excepto plátano) y pan	 Tallarines al estilo asiático con verduras v soja Escalope de pollo empanado Crunchybanzos Fruta fresca (excepto plátano) y pan integral	Brócoli salteado con patatas y zanahoria Albóndigas con tomate casero y albahaca Patatas dado al ajillo Fruta fresca (excepto plátano) y pan	Caldero de arroz integral con pollo Merluza al horno en piperrada Ensalada murciana Fruta fresca (excepto plátano) y pan integral	Sopa de cocido con fideos Cocido completo Yogur natural y pan
16	17	18	19	20
Paella de verduritas Tortilla de patata y cebolla Ensalada de lechuga, tomate y remolacha Fruta fresca (excepto plátano) y pan	Garbanzos guisados con calabaza Caballa en salsa de tomate casera Ensalada de lechuga y tomate Fruta fresca (excepto plátano) y pan integral	Sopa casera con pasta de lluvia Cinta de lomo a la plancha Ensalada de lechuga y maíz Fruta fresca (excepto plátano) y pan	Espirales al ajillo con aceitunas Merluza en salsa verde Ensalada de lechuga y remolacha Fruta fresca (excepto plátano) y pan integral	Taco de verduras superfood Jamoncitos de pollo al horno con hierbas provenzales Patatas asada con ajo y tomillo Yogur natural y pan
23	24	25	26	27
Guiso de lentejas con zanahoria, pimiento y cebolla Tortilla de patata y cebolla Ensalada murciana Fruta fresca (excepto plátano) y pan	Crema suave de calabacín, zanahoria y calabaza Canelones de carne al gratén Tomate con aliño de albahaca fresca Fruta fresca (excepto plátano) y pan integral	Arroz a banda Hamburguesa a la plancha Patatas bastón Fruta fresca (excepto plátano) y pan	Espaguetis integrales en salsa ligera de boniato y queso Merluza al horno con ajo y perejil Ensalada de lechuga y tomate Fruta fresca (excepto plátano) y pan integral	Sopa de cocido con fideos Cocido completo Yogur natural y pan





Menú sin kiwi

CEIP FERNÁNDEZ MORATÍN

Febrero 2026

LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
02	03	04	05	06
Coliflor bella aurora Tortilla de pavo Ensalada de lechuga y aceitunas Fruta fresca (excepto kiwi) y pan	Macarrones ecológicos en salsa de tomate casera v chorizo Bacalao a la bilbaína Ensalada de lechuga y tomate Fruta fresca (excepto kiwi) y pan integral	Puchero de alubias blancas con verduras de temporada v aroma de Pollo al ajillo Patatas bastón Fruta fresca (excepto kiwi) y pan	Arroz tres delicias Salmón al horno con ajo y perejil Ensalada de lechuga y zanahoria Fruta fresca (excepto kiwi) y pan	Crema de calabaza, boniato y puerro Guiso de magro con salsa curry suave. Ensalada de lechuga y maíz Yogur natural y pan
09	10	11	12	13
Guiso de lentejas con sofrito tradicional de verduras v chistorra Filete de abadejo a la romana Tomate aliñado Fruta fresca (excepto kiwi) y pan	 Tallarines al estilo asiático con verduras v soja Escalope de pollo empanado Crunchybanzos Fruta fresca (excepto kiwi) y pan integral	Brócoli salteado con patatas y zanahoria Albóndigas con tomate casero y albahaca Patatas dado al ajillo Fruta fresca (excepto kiwi) y pan	Caldero de arroz integral con pollo Merluza al horno en piperrada Ensalada murciana Fruta fresca (excepto kiwi) y pan integral	Sopa de cocido con fideos Cocido completo Yogur natural y pan
16	17	18	19	20
Paella de verduritas Tortilla de patata y cebolla Ensalada de lechuga, tomate y remolacha Fruta fresca (excepto kiwi) y pan	Garbanzos guisados con calabaza Caballa en salsa de tomate casera Ensalada de lechuga y tomate Fruta fresca (excepto kiwi) y pan integral	Sopa casera con pasta de lluvia Cinta de lomo a la plancha Ensalada de lechuga y maíz Fruta fresca (excepto kiwi) y pan	Espirales al ajillo con aceitunas Merluza en salsa verde Ensalada de lechuga y remolacha Fruta fresca (excepto kiwi) y pan integral	Taco de verduras superfood Jamoncitos de pollo al horno con hierbas provenzales Patatas asada con ajo y tomillo Yogur natural y pan
23	24	25	26	27
Guiso de lentejas con zanahoria, pimiento y cebolla Tortilla de patata y cebolla Ensalada murciana Fruta fresca (excepto kiwi) y pan	Crema suave de calabacín, zanahoria y calabaza Canelones de carne al gratén Tomate con aliño de albahaca fresca Fruta fresca (excepto kiwi) y pan integral	Arroz a banda Hamburguesa a la plancha Patatas bastón Fruta fresca (excepto kiwi) y pan	Espaguetis integrales en salsa ligera de boniato y queso Merluza al horno con ajo y perejil Ensalada de lechuga y tomate Fruta fresca (excepto kiwi) y pan integral	Sopa de cocido con fideos Cocido completo Yogur natural y pan



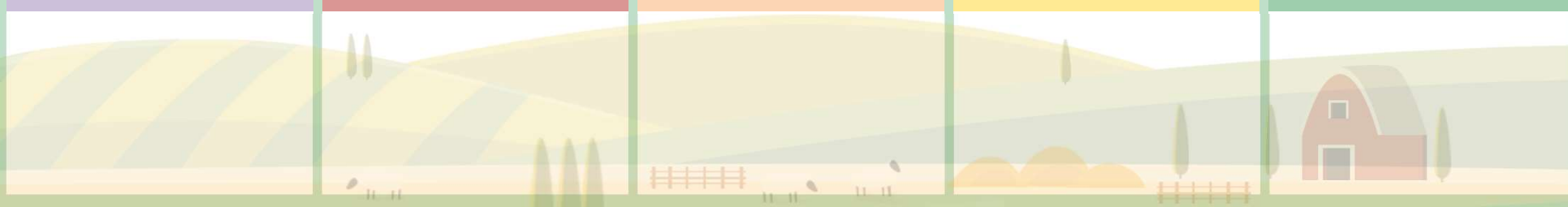


Menú sin manzana, pera, meloc y frutas rosáceas

CEIP FERNÁNDEZ MORATÍN

Febrero 2026

LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
02	03	04	05	06
Coliflor bella aurora	Macarrones ecológicos en salsa de tomate casera v chorizo	Puchero de alubias blancas con verduras de temporada v aroma de	Arroz tres delicias	Crema de calabaza, boniato y puerro
Tortilla de pavo	Bacalao a la bilbaína	Pollo al ajillo	Salmón al horno con ajo y perejil	Guiso de magro con salsa curry suave.
Ensalada de lechuga y aceitunas	Ensalada de lechuga y tomate	Patatas bastón	Ensalada de lechuga y zanahoria	Ensalada de lechuga y maíz
Fruta fresca (excepto manzana, pera, meloc v frutas rosáceas) v pan	Fruta fresca (excepto manzana, pera, meloc v frutas rosáceas) v pan integral	Fruta fresca (excepto manzana, pera, meloc v frutas rosáceas) v pan	Fruta fresca (excepto manzana, pera, meloc v frutas rosáceas) v pan	Yogur natural y pan
09	 Tallarines al estilo asiático con verduras v soja	11Brócoli salteado con patatas y zanahoria	12Caldero de arroz integral con pollo	13Sopa de cocido con fideos
Guiso de lentejas con sofrito tradicional de verduras v chistorra	Escalope de pollo empanado	Albóndigas con tomate casero y albahaca	Merluza al horno en piperrada	Cocido completo
Filete de abadejo a la romana	Crunchybanzos	Patatas dado al ajillo	Ensalada murciana	Yogur natural y pan
Tomate aliñado	Fruta fresca (excepto manzana, pera, meloc v frutas rosáceas) v pan integral	Fruta fresca (excepto manzana, pera, meloc v frutas rosáceas) v pan	Fruta fresca (excepto manzana, pera, meloc v frutas rosáceas) v pan integral	
Fruta fresca (excepto manzana, pera, meloc v frutas rosáceas) v pan				
16	17	18	19	20
Paella de verduritas	Garbanzos guisados con calabaza	Sopa casera con pasta de lluvia	Espirales al ajillo con aceitunas	Taco de verduras superfood
Tortilla de patata y cebolla	Caballa en salsa de tomate casera	Cinta de lomo a la plancha	Merluza en salsa verde	Jamoncitos de pollo al horno con hierbas provenzales
Ensalada de lechuga, tomate y remolacha	Ensalada de lechuga y tomate	Ensalada de lechuga y maíz	Ensalada de lechuga y remolacha	Patatas asada con ajo y tomillo
Fruta fresca (excepto manzana, pera, meloc v frutas rosáceas) v pan	Fruta fresca (excepto manzana, pera, meloc v frutas rosáceas) v pan integral	Fruta fresca (excepto manzana, pera, meloc v frutas rosáceas) v pan	Fruta fresca (excepto manzana, pera, meloc v frutas rosáceas) v pan integral	Yogur natural y pan
23	24	25	26	27
Guiso de lentejas con zanahoria, pimiento y cebolla	Crema suave de calabacín, zanahoria y calabaza	Arroz a banda	Espaguetis integrales en salsa ligera de boniato v queso	Sopa de cocido con fideos
Tortilla de patata y cebolla	Canelones de carne al gratén	Hamburguesa a la plancha	Merluza al horno con ajo y perejil	Cocido completo
Ensalada murciana	Tomate con aliño de albahaca fresca	Patatas bastón	Ensalada de lechuga y tomate	Yogur natural y pan
Fruta fresca (excepto manzana, pera, meloc v frutas rosáceas) v pan	Fruta fresca (excepto manzana, pera, meloc v frutas rosáceas) v pan integral	Fruta fresca (excepto manzana, pera, meloc v frutas rosáceas) v pan	Fruta fresca (excepto manzana, pera, meloc v frutas rosáceas) v pan integral	



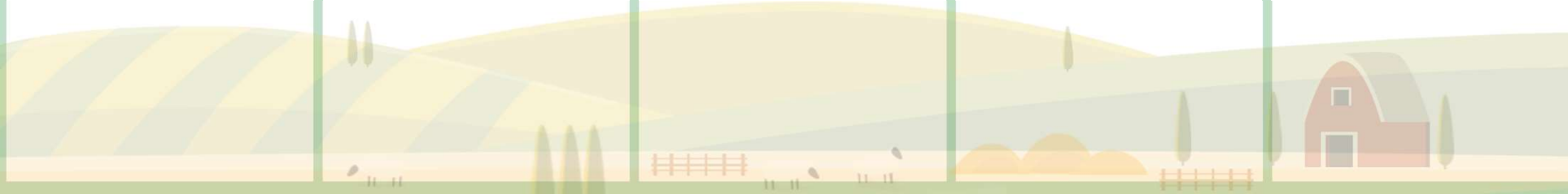


Menú sin meloc, kiwi y limón

CEIP FERNÁNDEZ MORATÍN

Febrero 2026

LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
02	03	04	05	06
Coliflor bella aurora Tortilla de pavo Ensalada de lechuga y aceitunas Fruta fresca (excepto meloc, kiwi y limón) v pan	Macarrones ecológicos en salsa de tomate casera v chorizo Bacalao a la bilbaína Ensalada de lechuga y tomate Fruta fresca (excepto meloc, kiwi y limón) v pan integral	Puchero de alubias blancas con verduras de temporada v aroma de Pollo al ajillo Patatas bastón Fruta fresca (excepto meloc, kiwi y limón) v pan	Arroz tres delicias Salmón al horno con ajo y perejil Ensalada de lechuga y zanahoria Fruta fresca (excepto meloc, kiwi y limón) v pan	Crema de calabaza, boniato y puerro Guiso de magro con salsa curry suave. Ensalada de lechuga y maíz Yogur natural y pan
09	10	11	12	13
Guiso de lentejas con sofrito tradicional de verduras v chistorra Filete de abadejo a la romana Tomate aliñado Fruta fresca (excepto meloc, kiwi y limón) v pan	 Tallarines al estilo asiático con verduras v soja Escalope de pollo empanado Crunchybanzos Fruta fresca (excepto meloc, kiwi y limón) v pan integral	Brócoli salteado con patatas y zanahoria Albóndigas con tomate casero y albahaca Patatas dado al ajillo Fruta fresca (excepto meloc, kiwi y limón) v pan	Caldero de arroz integral con pollo Merluza al horno en piperrada Ensalada murciana Fruta fresca (excepto meloc, kiwi y limón) v pan integral	Sopa de cocido con fideos Cocido completo Yogur natural y pan
16	17	18	19	20
Paella de verduritas Tortilla de patata y cebolla Ensalada de lechuga, tomate y remolacha Fruta fresca (excepto meloc, kiwi y limón) v pan	Garbanzos guisados con calabaza Caballa en salsa de tomate casera Ensalada de lechuga y tomate Fruta fresca (excepto meloc, kiwi y limón) v pan integral	Sopa casera con pasta de lluvia Cinta de lomo a la plancha Ensalada de lechuga y maíz Fruta fresca (excepto meloc, kiwi y limón) v pan	Espirales al ajillo con aceitunas Merluza en salsa verde Ensalada de lechuga y remolacha Fruta fresca (excepto meloc, kiwi y limón) v pan integral	Taco de verduras superfood Jamoncitos de pollo al horno con hierbas provenzales Patatas asada con ajo y tomillo Yogur natural y pan
23	24	25	26	27
Guiso de lentejas con zanahoria, pimiento y cebolla Tortilla de patata y cebolla Ensalada murciana Fruta fresca (excepto meloc, kiwi y limón) v pan	Crema suave de calabacín, zanahoria y calabaza Canelones de carne al gratén Tomate con aliño de albahaca fresca Fruta fresca (excepto meloc, kiwi y limón) v pan integral	Arroz a banda Hamburguesa a la plancha Patatas bastón Fruta fresca (excepto meloc, kiwi y limón) v pan	Espaguetis integrales en salsa ligera de boniato v queso Merluza al horno con ajo y perejil Ensalada de lechuga y tomate Fruta fresca (excepto meloc, kiwi y limón) v pan integral	Sopa de cocido con fideos Cocido completo Yogur natural y pan





Menú kiwi, meloc, frutas rosáceas, ciruela y fruta pelada

CEIP FERNÁNDEZ MORATÍN

Febrero 2026

LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
02	03	04	05	06
Coliflor bella aurora Tortilla de pavo Ensalada de lechuga y aceitunas Fruta fresca (excepto kiwi, meloc, frutas rosáceas, ciruela) (toda la fruta)	Macarrones ecológicos en salsa de tomate casera v chorizo Bacalao a la bilbaína Ensalada de lechuga y tomate Fruta fresca (excepto kiwi, meloc, frutas rosáceas, ciruela) (toda la fruta)	Puchero de alubias blancas con verduras de temporada v aroma de Pollo al ajillo Patatas bastón Fruta fresca (excepto kiwi, meloc, frutas rosáceas, ciruela) (toda la fruta)	Arroz tres delicias Salmón al horno con ajo y perejil Ensalada de lechuga y zanahoria Fruta fresca (excepto kiwi, meloc, frutas rosáceas, ciruela) (toda la fruta)	Crema de calabaza, boniato y puerro Guiso de magro con salsa curry suave. Ensalada de lechuga y maíz Yogur natural y pan
09	 10	11	12	13
Guiso de lentejas con sofrito tradicional de verduras v chistorra Filete de abadejo a la romana Tomate aliñado Fruta fresca (excepto kiwi, meloc, frutas rosáceas, ciruela) (toda la fruta)	Tallarines al estilo asiático con verduras v soja Escalope de pollo empanado Crunchybanzos Fruta fresca (excepto kiwi, meloc, frutas rosáceas, ciruela) (toda la fruta)	Brócoli salteado con patatas y zanahoria Albóndigas con tomate casero y albahaca Patatas dado al ajillo Fruta fresca (excepto kiwi, meloc, frutas rosáceas, ciruela) (toda la fruta)	Caldero de arroz integral con pollo Merluza al horno en piperrada Ensalada murciana Fruta fresca (excepto kiwi, meloc, frutas rosáceas, ciruela) (toda la fruta)	Sopa de cocido con fideos Cocido completo Yogur natural y pan
16	17	18	19	20
Paella de verduritas Tortilla de patata y cebolla Ensalada de lechuga, tomate y remolacha Fruta fresca (excepto kiwi, meloc, frutas rosáceas, ciruela) (toda la fruta)	Garbanzos guisados con calabaza Caballa en salsa de tomate casera Ensalada de lechuga y tomate Fruta fresca (excepto kiwi, meloc, frutas rosáceas, ciruela) (toda la fruta)	Sopa casera con pasta de lluvia Cinta de lomo a la plancha Ensalada de lechuga y maíz Fruta fresca (excepto kiwi, meloc, frutas rosáceas, ciruela) (toda la fruta)	Espirales al ajillo con aceitunas Merluza en salsa verde Ensalada de lechuga y remolacha Fruta fresca (excepto kiwi, meloc, frutas rosáceas, ciruela) (toda la fruta)	Taco de verduras superfood Jamoncitos de pollo al horno con hierbas provenzales Patatas asada con ajo y tomillo Yogur natural y pan
23	24	25	26	27
Guiso de lentejas con zanahoria, pimiento y cebolla Tortilla de patata y cebolla Ensalada murciana Fruta fresca (excepto kiwi, meloc, frutas rosáceas, ciruela) (toda la fruta)	Crema suave de calabacín, zanahoria y calabaza Canelones de carne al gratén Tomate con aliño de albahaca fresca Fruta fresca (excepto kiwi, meloc, frutas rosáceas, ciruela) (toda la fruta)	Arroz a banda Hamburguesa a la plancha Patatas bastón Fruta fresca (excepto kiwi, meloc, frutas rosáceas, ciruela) (toda la fruta)	Espaguetis integrales en salsa ligera de boniato v queso Merluza al horno con ajo y perejil Ensalada de lechuga y tomate Fruta fresca (excepto kiwi, meloc, frutas rosáceas, ciruela) (toda la fruta)	Sopa de cocido con fideos Cocido completo Yogur natural y pan

