

CEIP PABLO NERUDA - FEBRERO 2026

Todas las comidas se acompañarán de pan integral (1,6,10) y agua. En la elaboración de los menús se utiliza **legumbres de producción ecológica y aceite de oliva**.

DECLARACIÓN DE ALERGENOS

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14
Gluten	Crustáceos	Huevos	Pescado	Cacahuete	Soja	Leche	Frutos	Apio	Nastaza	Sésamo	Sulfitos	Altramuces	Melazas



Energía expresada en Kcal y macronutrientes en gramos para el rango de edad de 6-7 años.

Fruta de temporada en función de su estado de maduración: manzana, pera, plátano, naranja, mandarina...
(*) Se ofrecerán yogures naturales sin azúcar y también yogures de sabores, priorizando el yogur natural sin azúcar frente al de sabor.

LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
2	3	4	5	6
Crema de calabaza y zanahoria (12) Magro de cerdo guisado en salsa de la abuela (cebolla, pimiento verde, pimiento tojo, ajo, tomate, pimienta negra) con patatitas dado (12) Fruta de temporada y leche (7) kcal 680 Lip 46,4 Prot 41,3 HdC 24	Paella mixta (ragout de pollo, pimiento rojo y verde, pimentón, caldo de pollo, cebolla, ajo, zanahoria) Filete de merluza al horno con ensalada de lechuga, maíz y zanahoria rallada (4) Fruta de temporada kcal 689 Lip 32,3 Prot 20,8 HdC 79	Spaguettis integrales a la Amatriciana (salsa de tomate casera, bacon, queso rallado, pimienta negra) (1,3,6,7,10) Tortilla francesa con gajos de tomate aliñados con tomate y orégano (3) Fruta de temporada kcal 643 Lip 21,3 Prot 14,4 HdC 99	Judías pintas a la hortelana (zanahoria, pimiento verde, cebolla, tomate nat. Ajo, ac.oliva) (12) Filete de salmón a las finas hierbas con patatas panaderas (4,12) Fruta de temporada kcal 728 Lip 15,0 Prot 37,2 HdC 111	Brócoli rehogado con cebolla y ajito Muslitos de pollo al chilindrón (pimiento rojo y verde, cebolla, ajo, tomate, caldo de verduras, pimienta negra, aceite) con ensalada Postre lácteo (7) (*) kcal 665 Lip 32,4 Prot 54,3 HdC 39
9	10 - Día mundial de las legumbres	11	12	13 - Día sostenible
Crema de espinacas (7,12) Filete de caballa en salsa de tomate casera (tomate, cebolla, AOVE) con arroz integral (2,4,14) Fruta de temporada y leche (7) kcal 709 Lip 29,0 Prot 51,0 HdC 61	Sopa de cocido (caldo de ave, puerro, zanahoria, fideos) (1,3,6,10) Complemento del cocido: garbanzos ECO, zanahoria, ave, ragout ternera, chorizo (12) Fruta de temporada kcal 656 Lip 21,9 Prot 22,1 HdC 93	Coliflor rehogada al pimentón Albóndigas de ternera en salsa española (puerro, cebolla, zanahoria, ajo, pimienta negra, caldo de pollo) con patatas dado (10,11,12) Fruta de temporada kcal 732 Lip 45,0 Prot 24,7 HdC 57	Fidú mixta (zanahoria, ragout de pollo, pimiento verde y rojo, cebolla, caldo de ave) (1,3,6,10) Filete de pescadilla al limón con ensalada de tomate aliñado con AOVE y orégano (4) Fruta de temporada kcal 673,78 Lip 22,4 Prot 35,8 HdC 82	Lentejas ECO Campesinas (12) (zanahoria, pimientos, cebolla, tomate, ajo, laurel, pimentón dulce) Tortilla de patatas con ensalada de maíz y zanahoria rallada (3,12) Postre lácteo (7) (*) kcal 724 Lip 27,0 Prot 48,1 HdC 72
16	17 - Año nuevo chino	18	19	20 - Día mundial de la pipa
Patatas guisadas con magro de cerdo (pimiento rojo y verde, zanahoria, cebolla, ajo, aceite, laurel, pimentón) (12) Filete de palometa con sanfaina de verduras (calabacín, berenjena, cebolla, pimiento rojo y verde, tomate) (2,4,14) Fruta de temporada y leche (7) kcal 711 Lip 34,5 Prot 46,0 HdC 54	Arroz frito chino (zanahoria, maíz, embutido de pavo) Pollo al estilo Oriental con wok de vegetales (pimientos rojo y verde, cebolla y salsa agri dulce casera) Fruta de temporada kcal 686 Lip 15,8 Prot 28,4 HdC 108	Alubias blancas ECO con verduras (zanahoria, pimiento verde, cebolla, tomate nat. Ajo, ac.oliva) (12) Huevos revueltos con queso y gajos de tomate aliñados con AOVE y orégano (3,7) Fruta de temporada kcal 650 Lip 21,9 Prot 26,3 HdC 87	Macarrones integrales con chorizo (tomate, chorizo, cebolla, ajo, zanahoria, orégano) (1,3,6,10) Filete de abadejo a la andaluza casera (1,4,6,10) con ensalada de lechuga y cebolla Fruta de temporada kcal 717,38 Lip 20,5 Prot 35,9 HdC 97	Judías verdes rehogadas con cebolla y ajito Ragout de pavo en salsa de manzana con patatas dado (12) Postre lácteo (7) (*) kcal 695 Lip 28,9 Prot 61,2 HdC 47
23	24	25	26 - Día mundial del pistacho	27
Lentejas ECO Campesinas (12) (zanahoria, pimientos, cebolla, tomate, ajo, laurel, pimentón dulce) Tortilla francesa con fiambre de pavo y gajos de tomate aliñados con AOVE y orégano (3) Fruta de temporada y leche (7) kcal 690 Lip 28,0 Prot 41,5 HdC 68	Pasta cacio e pepe (queso rallado, AOVE, pimienta negra) (1,3,6,7,10) Ventresca de bacalao en salsa verde con guisantes (ajo, caldo de pescado, harina de maíz, perejil, aceite) (2,4,14) Fruta de temporada kcal 680 Lip 16,3 Prot 36,7 HdC 96	Puré de verduras naturales (12) Hamburguesa de ternera a la plancha con patatas dado (10,11,12) Fruta de temporada kcal 640 Lip 19,2 Prot 21,7 HdC 95	Sopa de cocido (caldo de ave, puerro, zanahoria, fideos) (1,3,6,10) Complemento del cocido: garbanzos ECO, zanahoria, ave, ragout ternera, chorizo (12) Fruta de temporada kcal 656 Lip 21,9 Prot 22,1 HdC 93	Arroz integral con salsa de tomate casera Delicias caseras de pescado rebozado con ensalada (1,2,3,4,6,10,14) Postre lácteo (7) (*) kcal 779 Lip 31,2 Prot 33,4 HdC 91



grupo_servicatering



Central de CATERING

CEIP PABLO NERUDA - FEBRERO 2026

Sin plátano

Todas las comidas se acompañarán de pan integral (1,6,10) y agua. En la elaboración de los menús se utiliza **legumbres de producción ecológica y aceite de oliva**.

DECLARACIÓN DE ALERGENOS

1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12 13 14
Gluten Crustáceos Huevos Pescado Cacahuetes Soja Leche Frutos Ácido Láctico Sésamo Sulfitos Altramuces Moluscos Cebada



Fruta de temporada en función de su estado de maduración: manzana, pera, naranja, mandarina... (NO PLÁTANO)
(*) Se ofrecerán yogures naturales sin azúcar y también yogures de sabores, priorizando el yogur natural sin azúcar frente al de sabor.

LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
2	3	4	5	6
Crema de calabaza y zanahoria (12) Magro de cerdo guisado en salsa de la abuela (cebolla, pimiento verde, pimiento tojo, ajo, tomate, pimienta negra) con patatitas dado (12) Fruta de temporada y leche (7)	Paella mixta (ragout de pollo, pimiento rojo y verde, pimentón, caldo de pollo, cebolla, ajo, zanahoria) Filete de merluza al horno con ensalada de lechuga, maíz y zanahoria rallada (4) Fruta de temporada	Spaguetis integrales a la Amatriciana (salsa de tomate casera, bacon, queso rallado, pimienta negra) (1,3,6,7,10) Tortilla francesa con gajos de tomate aliñados con tomate y orégano (3) Fruta de temporada	Judías pintas a la hortelana (zanahoria, pimiento verde, cebolla, tomate nat. Ajo, ac.oliva) (12) Filete de salmón a las finas hierbas con patatas panaderas (4,12) Fruta de temporada	Brócoli rehogado con cebolla y ajito Muslitos de pollo al chilindrón (pimiento rojo y verde, cebolla, ajo, tomate, caldo de verduras, pimienta negra, aceite) con ensalada Postre lácteo (7) (*)
9	10 - Día mundial de las legumbres	11	12	13 - Día sostenible
Crema de espinacas (7,12) Filete de caballa en salsa de tomate casera (tomate, cebolla, AOVE) con arroz integral (2,4,14) Fruta de temporada y leche (7)	Sopa de cocido (caldo de ave, puerro, zanahoria, fideos) (1,3,6,10) Complemento del cocido: garbanzos ECO, zanahoria, ave, ragout ternera, chorizo (12) Fruta de temporada	Coliflor rehogada al pimentón Albóndigas de ternera en salsa española (puerro, cebolla, zanahoria, ajo, pimienta negra, caldo de pollo) con patatas dado (10,11,12) Fruta de temporada	Fidú mixta (zanahoria, ragout de pollo, pimiento verde y rojo, cebolla, caldo de ave) (1,3,6,10) Filete de pescadilla al limón con ensalada de tomate aliñado con AOVE y orégano (4) Fruta de temporada	Lentejas ECO Campesinas (12) (zanahoria, pimientos, cebolla, tomate, ajo, laurel, pimentón dulce) Tortilla de patatas con ensalada de maíz y zanahoria rallada (3,12) Postre lácteo (7) (*)
16	17 - Año nuevo chino	18	19	20 - Día mundial de la pipa
Patatas guisadas con magro de cerdo (pimiento rojo y verde, zanahoria, cebolla, ajo, aceite, laurel, pimentón) (12) Filete de palometa con sanfaina de verduras (calabacín, berenjena, cebolla, pimiento rojo y verde, tomate) (2,4,14) Fruta de temporada y leche (7)	Arroz frito chino (zanahoria, maíz, embutido de pavo) Pollo al estilo Oriental con wok de vegetales (pimientos rojo y verde, cebolla y salsa agri dulce casera) Fruta de temporada	Alubias blancas ECO con verduras (zanahoria, pimiento verde, cebolla, tomate nat. Ajo, ac.oliva) (12) Huevos revueltos con queso y gajos de tomate aliñados con AOVE y orégano (3,7) Fruta de temporada	Macarrones integrales con chorizo (tomate, chorizo, cebolla, ajo, zanahoria, orégano) (1,3,6,10) Filete de abadejo a la andaluza casera (1,4,6,10) con ensalada de lechuga y cebolla Fruta de temporada	Judías verdes rehogadas con cebolla y ajito Ragout de pavo en salsa de manzana con patatas dado (12) Postre lácteo (7) (*)
23	24	25	26 - Día mundial del pistacho	27
Lentejas ECO Campesinas (12) (zanahoria, pimientos, cebolla, tomate, ajo, laurel, pimentón dulce) Tortilla francesa con fiambre de pavo y gajos de tomate aliñados con AOVE y orégano (3) Fruta de temporada y leche (7)	Pasta cacio e pepe (queso rallado, AOVE, pimienta negra) (1,3,6,7,10) Ventresca de bacalao en salsa verde con guisantes (ajo, caldo de pescado, harina de maíz, perejil, aceite) (2,4,14) Fruta de temporada	Puré de verduras naturales (12) Hamburguesa de ternera a la plancha con patatas dado (10,11,12) Fruta de temporada	Sopa de cocido (caldo de ave, puerro, zanahoria, fideos) (1,3,6,10) Complemento del cocido: garbanzos ECO, zanahoria, ave, ragout ternera, chorizo (12) Fruta de temporada	Arroz integral con salsa de tomate casera Delicias caseras de pescado rebozado con ensalada (1,2,3,4,6,10,14) Postre lácteo (7) (*)



grupo_servicatering



CEIP PABLO NERUDA - FEBRERO 2026

Sin gluten

Todas las comidas se acompañarán de pan sin gluten y agua. En la elaboración de los menús se utiliza legumbres de producción ecológica y aceite de oliva.

DECLARACIÓN DE ALERGENOS

1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12 13 14
Gluten Crustáceos Huevos Pescado Cacahuetes Soja Leche Frutos Ácido Láctico Sésamo Sulfitos Altramuces Moluscos Cebada



Ingredientes ecológicos

Pescado sostenible

Solo ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA

Productos integrales

GASTRONOMÍA LOCAL

Productos con DOP

Fruta de temporada en función de su estado de maduración: manzana, pera, plátano, naranja, mandarina...
(*) Se ofrecerán yogures naturales sin azúcar y también yogures de sabores, priorizando el yogur natural sin azúcar frente al de sabor.

LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
2	3	4	5	6
Crema de calabaza y zanahoria (12) Magro de cerdo guisado en salsa de la abuela (cebolla, pimiento verde, pimiento tojo, ajo, tomate, pimienta negra) con patatitas dado (12) Fruta de temporada y leche (7)	Paella mixta (ragout de pollo, pimiento rojo y verde, pimentón, caldo de pollo, cebolla, ajo, zanahoria) Filete de merluza al horno con ensalada de lechuga, maíz y zanahoria rallada (4) Fruta de temporada	<u>Spaguettis (esp.sin alergenicos) a la Amatriciana</u> (salsa de tomate casera, bacon, queso rallado, pimienta negra) (7) Tortilla francesa con gajos de tomate aliñados con tomate y orégano (3) Fruta de temporada	Judías pintas a la hortelana (zanahoria, pimiento verde, cebolla, tomate nat. Ajo, ac.oliva) (12) Filete de salmón a las finas hierbas con patatas panaderas (4,12) Fruta de temporada	Brócoli rehogado con cebolla y ajito Muslitos de pollo al chilindrón (pimiento rojo y verde, cebolla, ajo, tomate, caldo de verduras, pimienta negra, aceite) con ensalada Postre lácteo (7) (*)
9	10 - Día mundial de las legumbres	11	12	13 - Día sostenible
Crema de espinacas (7,12) Filete de caballa en salsa de tomate casera (tomate, cebolla, AOVE) con arroz integral (2,4,14) Fruta de temporada y leche (7)	<u>Sopa de cocido (caldo de ave, puerro, zanahoria, fideos (esp.sin alergenicos))</u> Complemento del cocido: garbanzos ECO, zanahoria, ave, ragout ternera, chorizo (12) Fruta de temporada	Coliflor rehogada al pimentón Albóndigas de ternera en salsa española (puerro, cebolla, zanahoria, ajo, pimienta negra, caldo de pollo) con patatas dado (10,11,12) Fruta de temporada	<u>Fidúá (esp.sin alergenicos) mixta (zanahoria, ragout de pollo, pimiento verde y rojo, cebolla, caldo de ave)</u> Filete de pescadilla al limón con ensalada de tomate aliñado con AOVE y orégano (4) Fruta de temporada	Lentejas ECO Campesinas (12) (zanahoria, pimientos, cebolla, tomate, ajo, laurel, pimentón dulce) Tortilla de patatas con ensalada de maíz y zanahoria rallada (3,12) Postre lácteo (7) (*)
16	17 - Año nuevo chino	18	19	20 - Día mundial de la pipa
Patatas guisadas con magro de cerdo (pimiento rojo y verde, zanahoria, cebolla, ajo, aceite, laurel, pimentón) (12) Filete de palometa con sanfaina de verduras (calabacín, berenjena, cebolla, pimiento rojo y verde, tomate) (2,4,14) Fruta de temporada y leche (7)	Arroz frito chino (zanahoria, maíz, embutido de pavo) Pollo al estilo Oriental con wok de vegetales (pimientos rojo y verde, cebolla y salsa agri dulce casera) Fruta de temporada	Alubias blancas ECO con verduras (zanahoria, pimiento verde, cebolla, tomate nat. Ajo, ac.oliva) (12) Huevos revueltos con queso y gajos de tomate aliñados con AOVE y orégano (3,7) Fruta de temporada	<u>Macarrones (esp.sin alergenicos) con chorizo (tomate, chorizo, cebolla, ajo, zanahoria, orégano)</u> <u>Filete de abadejo a la andaluza casera (harina de maíz,4) con ensalada de lechuga y cebolla</u> Fruta de temporada	Judías verdes rehogadas con cebolla y ajito Ragout de pavo en salsa de manzana con patatas dado (12) Postre lácteo (7) (*)
23	24	25	26 - Día mundial del pistacho	27
Lentejas ECO Campesinas (12) (zanahoria, pimientos, cebolla, tomate, ajo, laurel, pimentón dulce) Tortilla francesa con fiambre de pavo y gajos de tomate aliñados con AOVE y orégano (3) Fruta de temporada y leche (7)	<u>Pasta (esp.sin alergenicos) cacio e pepe (queso rallado, AOVE, pimienta negra) (7)</u> Ventresca de bacalao en salsa verde con guisantes (ajo, caldo de pescado, harina de maíz, perejil, aceite) (2,4,14) Fruta de temporada	Puré de verduras naturales (12) Hamburguesa de ternera a la plancha con patatas dado (10,11,12) Fruta de temporada	<u>Sopa de cocido (caldo de ave, puerro, zanahoria, fideos (esp.sin alergenicos))</u> Complemento del cocido: garbanzos ECO, zanahoria, ave, ragout ternera, chorizo (12) Fruta de temporada	Arroz integral con salsa de tomate casera <u>Delicias caseras esp. sin alergenicos de pescado rebozado con ensalada (harina de maíz,4)</u> Postre lácteo (7) (*)



grupo_servicatering



CEIP PABLO NERUDA - FEBRERO 2026

Sin huevo

Todas las comidas se acompañarán de pan integral (1,6,10) y agua. En la elaboración de los menús se utiliza **legumbres de producción ecológica y aceite de oliva**.

DECLARACIÓN DE ALERGENOS

1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12 13 14

Gluten Crustáceos Huevos Pescado Cacahuetes Soja Leche Frutos Ácido Láctico Sésamo Sulfitos Altramuces Moluscos Cáscaras



Ingredientes ecológicos

Pescado sostenible

Solo ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA

Productos integrales

GASTRONOMÍA LOCAL

Productos con DOP

Fruta de temporada en función de su estado de maduración: manzana, pera, plátano, naranja, mandarina...
(*) Se ofrecerán yogures naturales sin azúcar y también yogures de sabores, priorizando el yogur natural sin azúcar frente al de sabor.
El pan de elección será integral, aunque existirá la opción del pan blanco.

LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
2	3	4	5	6
Crema de calabaza y zanahoria (12) Magro de cerdo guisado en salsa de la abuela (cebolla, pimiento verde, pimiento tojo, ajo, tomate, pimienta negra) con patatitas dado (12) Fruta de temporada y leche (7)	Paella mixta (ragout de pollo, pimiento rojo y verde, pimentón, caldo de pollo, cebolla, ajo, zanahoria) Filete de merluza al horno con ensalada de lechuga, maíz y zanahoria rallada (4) Fruta de temporada	Spaguettis (esp.sin alergenitos) a la Amatriciana (salsa de tomate casera, bacon, queso rallado, pimienta negra) (7) "Tortilla" francesa elaborada con harina de garbanzos con gajos de tomate aliñados con tomate y orégano Fruta de temporada	Judías pintas a la hortelana (zanahoria, pimiento verde, cebolla, tomate nat. Ajo, ac.oliva) (12) Filete de salmón a las finas hierbas con patatas panaderas (4,12) Fruta de temporada	Brócoli rehogado con cebolla y ajito Muslitos de pollo al chilindrón (pimiento rojo y verde, cebolla, ajo, tomate, caldo de verduras, pimienta negra, aceite) con ensalada Postre lácteo (7) (*)
9	10 - Día mundial de las legumbres	11	12	13 - Día sostenible
Crema de espinacas (7,12) Filete de caballa en salsa de tomate casera (tomate, cebolla, AOVE) con arroz integral (2,4,14) Fruta de temporada y leche (7)	Sopa de cocido (caldo de ave, puerro, zanahoria, fideos (esp.sin alergenitos)) Complemento del cocido: garbanzos ECO, zanahoria, ave, ragout ternera, chorizo (12) Fruta de temporada	Coliflor rehogada al pimentón Albóndigas de ternera en salsa española (puerro, cebolla, zanahoria, ajo, pimienta negra, caldo de pollo) con patatas dado (10,11,12) Fruta de temporada	Fidúá (esp.sin alergenitos) mixta (zanahoria, ragout de pollo, pimiento verde y rojo, cebolla, caldo de ave) Filete de pescadilla al limón con ensalada de tomate aliñado con AOVE y orégano (4) Fruta de temporada	Lentejas ECO Campesinas (12) (zanahoria, pimientos, cebolla, tomate, ajo, laurel, pimentón dulce) "Tortilla" de patatas elaborada con harina de garbanzos con ensalada de maíz y zanahoria rallada (12) Postre lácteo (7) (*)
16	17 - Año nuevo chino	18	19	20 - Día mundial de la pipa
Patatas guisadas con magro de cerdo (pimiento rojo y verde, zanahoria, cebolla, ajo, aceite, laurel, pimentón) (12) Filete de palometa con sanfaina de verduras (calabacín, berenjena, cebolla, pimiento rojo y verde, tomate) (2,4,14) Fruta de temporada y leche (7)	Arroz frito chino (zanahoria, maíz, embutido de pavo) Pollo al estilo Oriental con wok de vegetales (pimientos rojo y verde, cebolla y salsa agri dulce casera) Fruta de temporada	Alubias blancas ECO con verduras (zanahoria, pimiento verde, cebolla, tomate nat. Ajo, ac.oliva) (12) "Tortilla" con queso elaborada con harina de garbanzos y gajos de tomate aliñados con AOVE y orégano (7) Fruta de temporada	Macarrones (esp.sin alergenitos) con chorizo (tomate, chorizo, cebolla, ajo, zanahoria, orégano) Filete de abadejo a la andaluza casera (1,4,6,10) con ensalada de lechuga y cebolla Fruta de temporada	Judías verdes rehogadas con cebolla y ajito Ragout de pavo en salsa de manzana con patatas dado (12) Postre lácteo (7) (*)
23	24	25	26 - Día mundial del pistacho	27
Lentejas ECO Campesinas (12) (zanahoria, pimientos, cebolla, tomate, ajo, laurel, pimentón dulce) "Tortilla" francesa con fiambre de pavo elaborada con harina de garbanzos y gajos de tomate aliñados con AOVE y orégano Fruta de temporada y leche (7)	Pasta (esp.sin alergenitos) cacio e pepe (queso rallado, AOVE, pimienta negra) (7) Ventresca de bacalao en salsa verde con guisantes (ajo, caldo de pescado, harina de maíz, perejil, aceite) (2,4,14) Fruta de temporada	Puré de verduras naturales (12) Hamburguesa de ternera a la plancha con patatas dado (10,11,12) Fruta de temporada	Sopa de cocido (caldo de ave, puerro, zanahoria, fideos (esp.sin alergenitos)) Complemento del cocido: garbanzos ECO, zanahoria, ave, ragout ternera, chorizo (12) Fruta de temporada	Arroz integral con salsa de tomate casera Delicias caseras esp. sin alergenitos de pescado rebozado con ensalada (harina de maíz 4) Postre lácteo (7) (*)



grupo_servicatering



CEIP PABLO NERUDA - FEBRERO 2026

Sin huevo, marisco ni pescado

Todas las comidas se acompañarán de pan integral (1,6,10) y agua. En la elaboración de los menús se utiliza **legumbres de producción ecológica y aceite de oliva**.

DECLARACIÓN DE ALERGENOS

1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12 13 14

Gluten Crustáceos Huevos Pescado Cacahuetes Soja Leche Frutos Ácido Láctico Sésamo Sulfitos Altramuces Moluscos Cáscaras



Ingredientes ecológicos

Pescado sostenible

Solo ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA

Productos integrales

GASTRONOMÍA LOCAL

Productos con DOP

Fruta de temporada en función de su estado de maduración: manzana, pera, plátano, naranja, mandarina...
(*) Se ofrecerán yogures naturales sin azúcar y también yogures de sabores, priorizando el yogur natural sin azúcar frente al de sabor.

El pan de elección será integral, aunque existirá la opción del pan blanco.

LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
2	3	4	5	6
Crema de calabaza y zanahoria (12) Magro de cerdo guisado en salsa de la abuela (cebolla, pimiento verde, pimiento tojo, ajo, tomate, pimienta negra) con patatitas dado (12) Fruta de temporada y leche (7)	Paella mixta (ragout de pollo, pimiento rojo y verde, pimentón, caldo de pollo, cebolla, ajo, zanahoria) <u>Hamburguesa de ternera a la plancha con ensalada de lechuga, maíz y zanahoria rallada (10,11,14)</u> Fruta de temporada	<u>Spaguettis (esp.sin alergenicos) a la Amatriciana (salsa de tomate casera, bacon, queso rallado, pimienta negra) (7)</u> <u>"Tortilla" francesa elaborada con harina de garbanzos con gajos de tomate aliñados con tomate y orégano</u> Fruta de temporada	Judías pintas a la hortelana (zanahoria, pimiento verde, cebolla, tomate nat. Ajo, ac.oliva) (12) <u>Lacón al horno con patatas panaderas (12)</u> Fruta de temporada	Brócoli rehogado con cebolla y ajito Muslitos de pollo al chilindrón (pimiento rojo y verde, cebolla, ajo, tomate, caldo de verduras, pimienta negra, aceite) con ensalada Postre lácteo (7) (*)
9	10 - Día mundial de las legumbres	11	12	13 - Día sostenible
Crema de espinacas (7,12) <u>Filete de pollo en salsa de tomate casera (tomate, cebolla, AOVE) con arroz integral</u> Fruta de temporada y leche (7)	<u>Sopa de cocido (caldo de ave, puerro, zanahoria, fideos (esp.sin alergenicos))</u> Complemento del cocido: garbanzos ECO, zanahoria, ave, ragout ternera, chorizo (12) Fruta de temporada	Coliflor rehogada al pimentón Albóndigas de ternera en salsa española (puerro, cebolla, zanahoria, ajo, pimienta negra, caldo de pollo) con patatas dado (10,11,12) Fruta de temporada	<u>Fidúá (esp.sin alergenicos) mixta (zanahoria, ragout de pollo, pimiento verde y rojo, cebolla, caldo de ave)</u> <u>Lomo de cerdo al horno con ensalada de tomate aliñado con AOVE y orégano</u> Fruta de temporada	Lentejas ECO Campesinas (12) (zanahoria, pimientos, cebolla, tomate, ajo, laurel, pimentón dulce) <u>"Tortilla" de patatas elaborada con harina de garbanzos con ensalada de maíz y zanahoria rallada (12)</u> Postre lácteo (7) (*)
16	17 - Año nuevo chino	18	19	20 - Día mundial de la pipa
Patatas guisadas con magro de cerdo (pimiento rojo y verde, zanahoria, cebolla, ajo, aceite, laurel, pimentón) (12) <u>Hamburguesa de ternera a la plancha con sanfaina de verduras (calabacín, berenjena, cebolla, pimiento rojo y verde, tomate) (10,11,14)</u> Fruta de temporada y leche (7)	Arroz frito chino (zanahoria, maíz, embutido de pavo) Pollo al estilo Oriental con wok de vegetales (pimientos rojo y verde, cebolla y salsa agri dulce casera) Fruta de temporada	Alubias blancas ECO con verduras (zanahoria, pimiento verde, cebolla, tomate nat. Ajo, ac.oliva) (12) <u>"Tortilla" con queso elaborada con harina de garbanzos y gajos de tomate aliñados con AOVE y orégano (7)</u> Fruta de temporada	<u>Macarrones (esp.sin alergenicos) con chorizo (tomate, chorizo, cebolla, ajo, zanahoria, orégano)</u> <u>Filete de pollo a la plancha con ensalada de lechuga y cebolla</u> Fruta de temporada	Judías verdes rehogadas con cebolla y ajito Ragout de pavo en salsa de manzana con patatas dado (12) Postre lácteo (7) (*)
23	24	25	26 - Día mundial del pistacho	27
Lentejas ECO Campesinas (12) (zanahoria, pimientos, cebolla, tomate, ajo, laurel, pimentón dulce) <u>"Tortilla" francesa con fiambre de pavo elaborada con harina de garbanzos y gajos de tomate aliñados con AOVE y orégano</u> Fruta de temporada y leche (7)	<u>Pasta (esp.sin alergenicos) cacio e pepe (queso rallado, AOVE, pimienta negra) (7)</u> <u>Lomo de cerdo en salsa verde con guisantes (ajo, caldo de pescado, harina de maíz, perejil, aceite)</u> Fruta de temporada	Puré de verduras naturales (12) Hamburguesa de ternera a la plancha con patatas dado (10,11,12) Fruta de temporada	<u>Sopa de cocido (caldo de ave, puerro, zanahoria, fideos (esp.sin alergenicos))</u> Complemento del cocido: garbanzos ECO, zanahoria, ave, ragout ternera, chorizo (12) Fruta de temporada	Arroz integral con salsa de tomate casera <u>Delicias caseras esp. sin alergenicos de pollo rebozado con ensalada (harina de maíz)</u> Postre lácteo (7) (*)



grupo_servicatering



CEIP PABLO NERUDA - FEBRERO 2026

Sin marisco

Todas las comidas se acompañarán de pan integral (1,6,10) y agua. En la elaboración de los menús se utiliza **legumbres de producción ecológica y aceite de oliva**.

DECLARACIÓN DE ALERGENOS

1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12 13 14
Gluten Crustáceos Huevos Pescado Cacahuetes Soja Leche Frutos Ácido Láctico Sésamo Sulfitos Altramuces Moluscos Cebada



Ingredientes ecológicos

Pescado sostenible

Solo ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA

Productos integrales

GASTRONOMÍA LOCAL

Productos con DOP

Fruta de temporada en función de su estado de maduración: manzana, pera, plátano, naranja, mandarina...
(*) Se ofrecerán yogures naturales sin azúcar y también yogures de sabores, priorizando el yogur natural sin azúcar frente al de sabor.

LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
2	3	4	5	6
Crema de calabaza y zanahoria (12) Magro de cerdo guisado en salsa de la abuela (cebolla, pimiento verde, pimiento tojo, ajo, tomate, pimienta negra) con patatitas dado (12) Fruta de temporada y leche (7)	Paella mixta (ragout de pollo, pimiento rojo y verde, pimentón, caldo de pollo, cebolla, ajo, zanahoria) Filete de merluza al horno con ensalada de lechuga, maíz y zanahoria rallada (4) Fruta de temporada	<u>Spaguetis integrales</u> a la Amatriciana (salsa de tomate casera, bacon, queso rallado, pimienta negra) (1,3,6,7,10) Tortilla francesa con gajos de tomate aliñados con tomate y orégano (3) Fruta de temporada	Judías pintas a la hortelana (zanahoria, pimiento verde, cebolla, tomate nat. Ajo, ac.oliva) (12) Filete de salmón a las finas hierbas con patatas panaderas (4,12) Fruta de temporada	Brócoli rehogado con cebolla y ajito Muslitos de pollo al chilindrón (pimiento rojo y verde, cebolla, ajo, tomate, caldo de verduras, pimienta negra, aceite) con ensalada Postre lácteo (7) (*)
9	10 - Día mundial de las legumbres	11	12	13 - Día sostenible
Crema de espinacas (7,12) <u>Filete de merluza en salsa de tomate casera</u> (tomate, cebolla, AOVE) con <u>arroz integral</u> (4) Fruta de temporada y leche (7)	Sopa de cocido (caldo de ave, puerro, zanahoria, fideos) (1,3,6,10) Complemento del cocido: <u>garbanzos ECO</u>, zanahoria, ave, ragout ternera, chorizo (12) Fruta de temporada	Coliflor rehogada al pimentón Albóndigas de ternera en salsa española (puerro, cebolla, zanahoria, ajo, pimienta negra, caldo de pollo) con patatas dado (10,11,12) Fruta de temporada	Fidú mixta (zanahoria, ragout de pollo, pimiento verde y rojo, cebolla, caldo de ave) (1,3,6,10) Filete de pescadilla al limón con ensalada de tomate aliñado con AOVE y orégano (4) Fruta de temporada	<u>Lentejas ECO</u> Campesinas (12) (zanahoria, pimientos, cebolla, tomate, ajo, laurel, pimentón dulce) Tortilla de patatas con ensalada de maíz y zanahoria rallada (3,12) Postre lácteo (7) (*)
16	17 - Año nuevo chino	18	19	20 - Día mundial de la pipa
Patatas guisadas con magro de cerdo (pimiento rojo y verde, zanahoria, cebolla, ajo, aceite, laurel, pimentón) (12) <u>Filete de merluza con sanfaina de verduras</u> (calabacín, berenjena, cebolla, pimiento rojo y verde, tomate) (4) Fruta de temporada y leche (7)	Arroz frito chino (zanahoria, maíz, embutido de pavo) Pollo al estilo Oriental con wok de vegetales (pimientos rojo y verde, cebolla y salsa agri dulce casera) Fruta de temporada	<u>Alubias blancas ECO</u> con verduras (zanahoria, pimiento verde, cebolla, tomate nat. Ajo, ac.oliva) (12) Huevos revueltos con queso y gajos de tomate aliñados con AOVE y orégano (3,7) Fruta de temporada	<u>Macarrones integrales</u> con chorizo (tomate, chorizo, cebolla, ajo, zanahoria, orégano) (1,3,6,10) Filete de abadejo a la andaluza casera (1,4,6,10) con ensalada de lechuga y cebolla Fruta de temporada	Judías verdes rehogadas con cebolla y ajito Ragout de pavo en salsa de manzana con patatas dado (12) Postre lácteo (7) (*)
23	24	25	26 - Día mundial del pistacho	27
<u>Lentejas ECO</u> Campesinas (12) (zanahoria, pimientos, cebolla, tomate, ajo, laurel, pimentón dulce) Tortilla francesa con fiambre de pavo y gajos de tomate aliñados con AOVE y orégano (3) Fruta de temporada y leche (7)	Pasta cacio e pepe (queso rallado, AOVE, pimienta negra) (1,3,6,7,10) <u>Filete de merluza en salsa verde con guisantes</u> (ajo, caldo de pescado, harina de maíz, perejil, aceite) (4) Fruta de temporada	Puré de verduras naturales (12) Hamburguesa de ternera a la plancha con patatas dado (10,11,12) Fruta de temporada	Sopa de cocido (caldo de ave, puerro, zanahoria, fideos) (1,3,6,10) Complemento del cocido: <u>garbanzos ECO</u>, zanahoria, ave, ragout ternera, chorizo (12) Fruta de temporada	<u>Arroz integral</u> con salsa de tomate casera <u>Delicias caseras de merluza rebozada con ensalada</u> (1,3,4,6,10) Postre lácteo (7) (*)



grupo_servicatering



CEIP PABLO NERUDA - FEBRERO 2026

Sin carne de cerdo

Todas las comidas se acompañarán de pan integral (1,6,10) y agua. En la elaboración de los menús se utiliza legumbres de producción ecológica y aceite de oliva.

DECLARACIÓN DE ALERGENOS

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14
Gluten	Crustáceos	Huevos	Pescado	Cacahuete	Soja	Leche	Frutos	Apio	Mostaza	Sésamo	Sulfitos	Altramuces	Moluscos



Fruta de temporada en función de su estado de maduración: manzana, pera, plátano, naranja, mandarina...
 (*) Se ofrecerán yogures naturales sin azúcar y también yogures de sabores, priorizando el yogur natural sin azúcar frente al de sabor.
 El pan de elección será integral, aunque existirá la opción del pan blanco.

LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
2	3	4	5	6
Crema de calabaza y zanahoria (12) <u>Hamburguesa de ternera a la plancha con patatitas dado (10,11,12)</u> Fruta de temporada y leche (7)	Paella mixta (ragout de pollo, pimiento rojo y verde, pimentón, caldo de pollo, cebolla, ajo, zanahoria) Filete de merluza al horno con ensalada de lechuga, maíz y zanahoria rallada (4) Fruta de temporada	<u>Spaguettis integrales a la Amatriciana (salsa de tomate casera, queso rallado, pimienta negra) (1,3,6,7,10) (sin bacon)</u> Tortilla francesa con gajos de tomate aliñados con tomate y orégano (3) Fruta de temporada	Judías pintas a la hortelana (zanahoria, pimiento verde, cebolla, tomate nat. Ajo, ac.oliva) (12) Filete de salmón a las finas hierbas con patatas panaderas (4,12) Fruta de temporada	Brócoli rehogado con cebolla y ajito Muslitos de pollo al chilindrón (pimiento rojo y verde, cebolla, ajo, tomate, caldo de verduras, pimienta negra, aceite) con ensalada Postre lácteo (7) (*)
9	10 - Día mundial de las legumbres	11	12	13 - Día sostenible
Crema de espinacas (7,12) Filete de caballa en salsa de tomate casera (tomate, cebolla, AOVE) con <u>arroz integral</u> (2,4,14) Fruta de temporada y leche (7)	Sopa de cocido (caldo de ave, puerro, zanahoria, fideos) (1,3,6,10) <u>Complemento del cocido: garbanzos ECO, zanahoria, ave, ragout ternera (12) (sin carne de cerdo)</u>	Coliflor rehogada al pimentón Albóndigas de ternera en salsa española (puerro, cebolla, zanahoria, ajo, pimienta negra, caldo de pollo) con patatas dado (10,11,12) Fruta de temporada	Fiduá mixta (zanahoria, ragout de pollo, pimiento verde y rojo, cebolla, caldo de ave) (1,3,6,10) Filete de pescadilla al limón con ensalada de tomate aliñado con AOVE y orégano (4) Fruta de temporada	Lentejas ECO Campesinas (12) (zanahoria, pimientos, cebolla, tomate, ajo, laurel, pimentón dulce) Tortilla de patatas con ensalada de maíz y zanahoria rallada (3,12) Postre lácteo (7) (*)
16	17 - Año nuevo chino	18	19	20 - Día mundial de la pipa
<u>Patatas guisadas con verduras (pimiento rojo y verde, zanahoria, cebolla, ajo, aceite, laurel, pimentón) (12)</u> Filete de palometa con sanfaina de verduras (calabacín, berenjena, cebolla, pimiento rojo y verde, tomate) (2,4,14) Fruta de temporada y leche (7)	Arroz frito chino (zanahoria, maíz, embutido de pavo) Pollo al estilo Oriental con wok de vegetales (pimientos rojo y verde, cebolla y salsa agri dulce casera) Fruta de temporada	Alubias blancas ECO con verduras (zanahoria, pimiento verde, cebolla, tomate nat. Ajo, ac.oliva) (12) Huevos revueltos con queso y gajos de tomate aliñados con AOVE y orégano (3,7) Fruta de temporada	<u>Macarrones integrales con tomate (tomate, cebolla, ajo, zanahoria, orégano) (1,3,6,10)</u> Filete de abadejo a la andaluza casera (1,4,6,10) con ensalada de lechuga y cebolla Fruta de temporada	Judías verdes rehogadas con cebolla y ajito Ragout de pavo en salsa de manzana con patatas dado (12) Postre lácteo (7) (*)
23	24	25	26 - Día mundial del pistacho	27
Lentejas ECO Campesinas (12) (zanahoria, pimientos, cebolla, tomate, ajo, laurel, pimentón dulce) Tortilla francesa con fiambre de pavo y gajos de tomate aliñados con AOVE y orégano (3) Fruta de temporada y leche (7)	Pasta cacio e pepe (queso rallado, AOVE, pimienta negra) (1,3,6,7,10) Ventresca de bacalao en salsa verde con guisantes (ajo, caldo de pescado, harina de maíz, perejil, aceite) (2,4,14) Fruta de temporada	Puré de verduras naturales (12) Hamburguesa de ternera a la plancha con patatas dado (10,11,12) Fruta de temporada	Sopa de cocido (caldo de ave, puerro, zanahoria, fideos) (1,3,6,10) <u>Complemento del cocido: garbanzos ECO, zanahoria, ave, ragout ternera (12) (sin carne de cerdo)</u> Fruta de temporada	<u>Arroz integral</u> con salsa de tomate casera Delicias caseras de pescado rebozado con ensalada (1,2,3,4,6,10,14) Postre lácteo (7) (*)



grupo_servicatering



CEIP PABLO NERUDA - FEBRERO 2026

Sin lentejas

Todas las comidas se acompañarán de pan integral (1,6,10) y agua. En la elaboración de los menús se utiliza **legumbres de producción ecológica y aceite de oliva**.

DECLARACIÓN DE ALERGENOS

1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12 13 14
Gluten Crustáceos Huevos Pescado Cacahuetes Soja Leche Frutos de cáscara Apio Mostaza Sésamo Sulfitos Altramuces Moluscos



Fruta de temporada en función de su estado de maduración: manzana, pera, plátano, naranja, mandarina...
(*) Se ofrecerán yogures naturales sin azúcar y también yogures de sabores, priorizando el yogur natural sin azúcar frente al de sabor.

LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
2	3	4	5	6
Crema de calabaza y zanahoria (12) Magro de cerdo guisado en salsa de la abuela (cebolla, pimiento verde, pimiento tojo, ajo, tomate, pimienta negra) con patatitas dado (12) Fruta de temporada y leche (7)	Paella mixta (ragout de pollo, pimiento rojo y verde, pimentón, caldo de pollo, cebolla, ajo, zanahoria) Filete de merluza al horno con ensalada de lechuga, maíz y zanahoria rallada (4) Fruta de temporada	<u>Spaguetis integrales</u> a la Amatriciana (salsa de tomate casera, bacon, queso rallado, pimienta negra) (1,3,6,7,10) Tortilla francesa con gajos de tomate aliñados con tomate y orégano (3) Fruta de temporada	Judías pintas a la hortelana (zanahoria, pimiento verde, cebolla, tomate nat. Ajo, ac.oliva) (12) Filete de salmón a las finas hierbas con patatas panaderas (4,12) Fruta de temporada	Brócoli rehogado con cebolla y ajito Muslitos de pollo al chilindrón (pimiento rojo y verde, cebolla, ajo, tomate, caldo de verduras, pimienta negra, aceite) con ensalada Postre lácteo (7) (*)
9	10 - Día mundial de las legumbres	11	12	13 - Día sostenible
Crema de espinacas (7,12) Filete de caballa en salsa de tomate casera (tomate, cebolla, AOVE) con arroz integral (2,4,14) Fruta de temporada y leche (7)	Sopa de cocido (caldo de ave, puerro, zanahoria, fideos) (1,3,6,10) Complemento del cocido: garbanzos ECO, zanahoria, ave, ragout ternera, chorizo (12) Fruta de temporada	Coliflor rehogada al pimentón Albóndigas de ternera en salsa española (puerro, cebolla, zanahoria, ajo, pimienta negra, caldo de pollo) con patatas dado (10,11,12) Fruta de temporada	Fidú mixta (zanahoria, ragout de pollo, pimiento verde y rojo, cebolla, caldo de ave) (1,3,6,10) Filete de pescadilla al limón con ensalada de tomate aliñado con AOVE y orégano (4) Fruta de temporada	<u>Arroz con salsa de tomate</u> Tortilla de patatas con ensalada de maíz y zanahoria rallada (3,12) Postre lácteo (7) (*)
16	17 - Año nuevo chino	18	19	20 - Día mundial de la pipa
Patatas guisadas con magro de cerdo (pimiento rojo y verde, zanahoria, cebolla, ajo, aceite, laurel, pimentón) (12) Filete de palometa con sanfaina de verduras (calabacín, berenjena, cebolla, pimiento rojo y verde, tomate) (2,4,14) Fruta de temporada y leche (7)	Arroz frito chino (zanahoria, maíz, embutido de pavo) Pollo al estilo Oriental con wok de vegetales (pimientos rojo y verde, cebolla y salsa agri dulce casera) Fruta de temporada	Alubias blancas ECO con verduras (zanahoria, pimiento verde, cebolla, tomate nat. Ajo, ac.oliva) (12) Huevos revueltos con queso y gajos de tomate aliñados con AOVE y orégano (3,7) Fruta de temporada	Macarrones integrales con chorizo (tomate, chorizo, cebolla, ajo, zanahoria, orégano) (1,3,6,10) Filete de abadejo a la andaluza casera (1,4,6,10) con ensalada de lechuga y cebolla Fruta de temporada	Judías verdes rehogadas con cebolla y ajito Ragout de pavo en salsa de manzana con patatas dado (12) Postre lácteo (7) (*)
23	24	25	26 - Día mundial del pistacho	27
<u>Coliflor rehogada al pimentón</u> Tortilla francesa con fiambre de pavo y gajos de tomate aliñados con AOVE y orégano (3) Fruta de temporada y leche (7)	Pasta cacio e pepe (queso rallado, AOVE, pimienta negra) (1,3,6,7,10) Ventresca de bacalao en salsa verde con guisantes (ajo, caldo de pescado, harina de maíz, perejil, aceite) (2,4,14) Fruta de temporada	Puré de verduras naturales (12) Hamburguesa de ternera a la plancha con patatas dado (10,11,12) Fruta de temporada	Sopa de cocido (caldo de ave, puerro, zanahoria, fideos) (1,3,6,10) Complemento del cocido: garbanzos ECO, zanahoria, ave, ragout ternera, chorizo (12) Fruta de temporada	Arroz integral con salsa de tomate casera Delicias caseras de pescado rebozado con ensalada (1,2,3,4,6,10,14) Postre lácteo (7) (*)



grupo_servicatering



CEIP PABLO NERUDA - FEBRERO 2026

Sin tomate frito ni triturado

Todas las comidas se acompañarán de pan integral (1,6,10) y agua. En la elaboración de los menús se utiliza **legumbres de producción ecológica y aceite de oliva**.

DECLARACIÓN DE ALERGENOS

1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12 13 14

Gluten Crustáceos Huevos Pescado Cacahuete Soja Leche Frutos Apio Mostaza Sésamo Sulfitos Altramuces Moluscos cáscaras



Ingredientes ecológicos

Pescado sostenible

Solo ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA

Productos integrales

GASTRONOMIA LOCAL

Productos con DOP

Fruta de temporada en función de su estado de maduración: manzana, pera, plátano, naranja, mandarina...
(*) Se ofrecerán yogures naturales sin azúcar y también yogures de sabores, priorizando el yogur natural sin azúcar frente al de sabor.

LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
2	3	4	5	6
Crema de calabaza y zanahoria (12)	<u>Paella mixta</u> (ragout de pollo, pimiento rojo y verde, pimentón, caldo de pollo, cebolla, ajo, zanahoria) (sin tomate frito ni triturado)	<u>Spaguettis integrales</u> a la Amatriciana (bacon, queso rallado, pimiento negro) (1,3,6,7,10) (sin tomate frito ni triturado)	<u>Judías pintas a la hortelana</u> (zanahoria, pimiento verde, cebolla, ajo, ac. oliva) (12) (sin tomate frito ni triturado)	Brócoli rehogado con cebolla y ajito
<u>Magro de cerdo salteado</u> (sin tomate frito ni triturado) con patatitas dado (12)	Filete de merluza al horno con ensalada de lechuga, maíz y zanahoria rallada (4)	Tortilla francesa con gajos de tomate aliñados con tomate y orégano (3)	Filete de salmón a las finas hierbas con patatas panaderas (4,12)	<u>Muslitos de pollo al horno con ensalada</u>
Fruta de temporada y leche (7)	Fruta de temporada	Fruta de temporada	Fruta de temporada	Postre lácteo (7) (*)
9	10 - Día mundial de las legumbres	11	12	13 - Día sostenible
Crema de espinacas (7,12)	Sopa de cocido (caldo de ave, puerro, zanahoria, fideos) (1,3,6,10)	Coliflor rehogada al pimentón	<u>Fidúá mixta</u> (zanahoria, ragout de pollo, pimiento verde y rojo, cebolla, caldo de ave) (1,3,6,10) (sin tomate frito ni triturado)	<u>Lentejas ECO campesinas</u> (zanahoria, pimientos, cebolla, ajo, ac. oliva) (12) (sin tomate frito ni triturado)
<u>Filete de caballa al horno con arroz integral</u> (2,4,14)	Complemento del cocido: garbanzos ECO , zanahoria, ave, ragout ternera, chorizo (12)	<u>Albóndigas de ternera en salsa española</u> (puerro, cebolla, zanahoria, ajo, pimienta negra, caldo de pollo) con patatas dado (10,11,12) (sin tomate frito ni triturado)	Filete de pescadilla al limón con ensalada de tomate aliñado con AOVE y orégano (4)	Tortilla de patatas con ensalada de maíz y zanahoria rallada (3,12)
Fruta de temporada y leche (7)	Fruta de temporada	Fruta de temporada	Fruta de temporada	Postre lácteo (7) (*)
16	17 - Año nuevo chino	18	19	20 - Día mundial de la pipa
<u>Patatas quisadas con magro de cerdo</u> (pimiento rojo y verde, zanahoria, cebolla, ajo, aceite, laurel, pimentón) (12) (sin tomate frito ni triturado)	Arroz frito chino (zanahoria, maíz, embutido de pavo)	<u>Alubias blancas ECO con verduras</u> (zanahoria, pimiento verde, cebolla, ajo, ac. oliva) (12) (sin tomate frito ni triturado)	<u>Macarrones integrales salteados con chorizo</u> (chorizo, cebolla, ajo, zanahoria, orégano) (1,3,6,10) (sin tomate frito ni triturado)	Judías verdes rehogadas con cebolla y ajito
<u>Filete de palometa con sanfaina de verduras</u> (calabacín, berenjena, cebolla, pimiento rojo y verde) (2,4,14) (sin tomate frito ni triturado)	Pollo al estilo Oriental con wok de vegetales (pimientos rojo y verde, cebolla y salsa agrodulce casera)	Huevos revueltos con queso y gajos de tomate aliñados con AOVE y orégano (3,7)	Filete de abadejo a la andaluza casera (1,4,6,10) con ensalada de lechuga y cebolla	Ragout de pavo en salsa de manzana con patatas dado (12)
Fruta de temporada y leche (7)	Fruta de temporada	Fruta de temporada	Fruta de temporada	Postre lácteo (7) (*)
23	24	25	26 - Día mundial del pistacho	27
<u>Lentejas ECO campesinas</u> (zanahoria, pimientos, cebolla, ajo, ac. oliva) (12) (sin tomate frito ni triturado)	Pasta cacio e pepe (queso rallado, AOVE, pimienta negra) (1,3,6,7,10)	Puré de verduras naturales (12)	Sopa de cocido (caldo de ave, puerro, zanahoria, fideos) (1,3,6,10)	<u>Arroz integral</u> rehogado (sin tomate frito ni triturado)
Tortilla francesa con fiambre de pavo y gajos de tomate aliñados con AOVE y orégano (3)	Ventresca de bacalao en salsa verde con guisantes (ajo, caldo de pescado, harina de maíz, perejil, aceite) (2,4,14)	Hamburguesa de ternera a la plancha con patatas dado (10,11,12)	Complemento del cocido: garbanzos ECO , zanahoria, ave, ragout ternera, chorizo (12)	Delicias caseras de pescado rebozado con ensalada (1,2,3,4,6,10,14)
Fruta de temporada y leche (7)	Fruta de temporada	Fruta de temporada	Fruta de temporada	Postre lácteo (7) (*)



grupo_servicatering



CEIP PABLO NERUDA - FEBRERO 2026

Sin pepino, pimientas ni setas

Todas las comidas se acompañarán de pan integral (1,6,10) y agua. En la elaboración de los menús se utiliza **legumbres de producción ecológica y aceite de oliva**.

DECLARACIÓN DE ALERGENOS

1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12 13 14

Gluten Crustáceos Huevos Pescado Cacahuetes Soja Leche Frutos Ácido Láctico Sésamo Sulfitos Altramuces Moluscos Cáscaras



Ingredientes ecológicos

Pescado sostenible

Solo ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA

Productos integrales

GASTRONOMÍA LOCAL

Productos con DOP

Fruta de temporada en función de su estado de maduración: manzana, pera, plátano, naranja, mandarina...
(*) Se ofrecerán yogures naturales sin azúcar y también yogures de sabores, priorizando el yogur natural sin azúcar frente al de sabor.

LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
2	3	4	5	6
Crema de calabaza y zanahoria (12) <u>Magro de cerdo guisado salteado (no pimientos) con patatitas dado (12)</u> Fruta de temporada y leche (7)	<u>Paella mixta (ragout de pollo, caldo de pollo, cebolla, ajo, zanahoria) (no pimientos)</u> Filete de merluza al horno con ensalada de lechuga, maíz y zanahoria rallada (4) Fruta de temporada	<u>Spaguetis integrales a la Amatriciana</u> (salsa de tomate casera, bacon, queso rallado, pimienta negra) (1,3,6,7,10) Tortilla francesa con gajos de tomate aliñados con tomate y orégano (3) Fruta de temporada	<u>Judías pintas a la hortelana</u> (zanahoria, cebolla, tomate nat, Ajo, ac. oliva) (12) (no pimientos) Filete de salmón a las finas hierbas con patatas panaderas (4,12) Fruta de temporada	Brócoli rehogado con cebolla y ajito <u>Muslitos de pollo al horno con ensalada</u> Postre lácteo (7) (*)
9	10 - Día mundial de las legumbres	11	12	13 - Día sostenible
Crema de espinacas (7,12) Filete de caballa en salsa de tomate casera (tomate, cebolla, AOVE) con arroz integral (2,4,14) Fruta de temporada y leche (7)	Sopa de cocido (caldo de ave, puerro, zanahoria, fideos) (1,3,6,10) Complemento del cocido: garbanzos ECO , zanahoria, ave, ragout ternera, chorizo (12) Fruta de temporada	<u>Coliflor rehogada (no pimentón)</u> <u>Albóndigas de ternera en salsa española</u> (puerro, cebolla, zanahoria, ajo, pimienta negra, caldo de pollo) con patatas dado (10,11,12) (no pimientos) Fruta de temporada	<u>Fidú mixta</u> (zanahoria, ragout de pollo, cebolla, caldo de ave) (1,3,6,10) (no pimientos) Filete de pescadilla al limón con ensalada de tomate aliñado con AOVE y orégano (4) Fruta de temporada	<u>Lentejas ECO campesinas</u> (zanahoria, cebolla, tomate natural, ajo, ac. oliva) (12) (no pimientos) Tortilla de patatas con ensalada de maíz y zanahoria rallada (3,12) Postre lácteo (7) (*)
16	17 - Año nuevo chino	18	19	20 - Día mundial de la pipa
<u>Patatas guisadas con magro de cerdo</u> (zanahoria, cebolla, ajo, aceite, laurel, pimentón) (12) (no pimientos) <u>Filete de palometa con sangría de verduras</u> (calabacín, berenjena, cebolla, tomate) (2,4,14) (no pimientos) Fruta de temporada y leche (7)	Arroz frito chino (zanahoria, maíz, embutido de pavo) <u>Pollo al estilo Oriental con ensalada (no pimientos)</u> Fruta de temporada	<u>Alubias blancas ECO con verduras</u> (zanahoria, cebolla, tomate nat, Ajo, ac. oliva) (12) (no pimientos) Huevos revueltos con queso y gajos de tomate aliñados con AOVE y orégano (3,7) Fruta de temporada	<u>Macarrones integrales</u> con chorizo (tomate, chorizo, cebolla, ajo, zanahoria, orégano) (1,3,6,10) Filete de abadejo a la andaluza casera (1,4,6,10) con ensalada de lechuga y cebolla Fruta de temporada	Judías verdes rehogadas con cebolla y ajito Ragout de pavo en salsa de manzana con patatas dado (12) Postre lácteo (7) (*)
23	24	25	26 - Día mundial del pistacho	27
<u>Lentejas ECO campesinas</u> (zanahoria, cebolla, tomate natural, ajo, ac. oliva) (12) (no pimientos) Tortilla francesa con fiambre de pavo y gajos de tomate aliñados con AOVE y orégano (3) Fruta de temporada y leche (7)	Pasta cacio e pepe (queso rallado, AOVE, pimienta negra) (1,3,6,7,10) Ventresca de bacalao en salsa verde con guisantes (ajo, caldo de pescado, harina de maíz, perejil, aceite) (2,4,14) Fruta de temporada	Puré de verduras naturales (12) Hamburguesa de ternera a la plancha con patatas dado (10,11,12) Fruta de temporada	Sopa de cocido (caldo de ave, puerro, zanahoria, fideos) (1,3,6,10) Complemento del cocido: garbanzos ECO , zanahoria, ave, ragout ternera, chorizo (12) Fruta de temporada	Arroz integral con salsa de tomate casera Delicias caseras de pescado rebozado con ensalada (1,2,3,4,6,10,14) Postre lácteo (7) (*)



grupo_servicatering



CEIP PABLO NERUDA - FEBRERO 2026

Sin almendra, sandía, plátano, tomate natural, coles, alimentos ahumados ni a la barbacoa

Todas las comidas se acompañarán de pan integral (1,6,10) y agua. En la elaboración de los menús se utiliza **legumbres de producción ecológica y aceite de oliva**.

DECLARACIÓN DE ALERGENOS

1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12 13 14
Gluten Crustáceos Huevos Pescado Cacahuete Soja Leche Frutos Ácido Láctico Miel
Moluscos



Ingredientes ecológicos

Pescado sostenible

Solo ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA

Productos integrales

GASTRONOMÍA LOCAL

Productos con DOP

Fruta de temporada en función de su estado de maduración: manzana, pera, naranja, mandarina... (no plátano ni sandía)
(*) Se ofrecerán yogures naturales sin azúcar y también yogures de sabores, priorizando el yogur natural sin azúcar frente al de sabor.

LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
2	3	4	5	6
Crema de calabaza y zanahoria (12)	<u>Paella mixta</u> (ragout de pollo, pimiento rojo y verde, pimentón, caldo de pollo, cebolla, ajo, zanahoria) (sin tomate)	<u>Spaguettis integrales a la Amatriciana</u> (bacon, queso rallado, pimienta negra) (1,3,6,7,10) (sin tomate)	Judías pintas a la hortelana (zanahoria, pimiento verde, cebolla, Ajo, ac. oliva) (12) (sin tomate)	Judías verdes rehogadas con cebolla y ajito
<u>Magro de cerdo saltado</u> (sin tomate) con patatitas dado (12)	Filete de merluza al horno con ensalada de lechuga, maíz y zanahoria rallada (4)	<u>Tortilla francesa con ensalada</u> (no tomate) (3)	Filete de salmón a las finas hierbas con patatas panaderas (4,12)	Muslitos de pollo al horno con ensalada (no tomate)
Fruta de temporada y leche (7)	Fruta de temporada	Fruta de temporada	Fruta de temporada	Postre lácteo (7) (*)
9	10 - Día mundial de las legumbres	11	12	13 - Día sostenible
Crema de espinacas (7,12)	Sopa de cocido (caldo de ave, puerro, zanahoria, fideos) (1,3,6,10)	Judías verdes rehogadas al pimentón	<u>Fidú mixta</u> (zanahoria, ragout de pollo, pimiento verde y rojo, cebolla, caldo de ave) (1,3,6,10) (sin tomate)	<u>Lentejas ECO campesinas</u> (zanahoria, pimientos, cebolla, ajo, ac. oliva) (12) (sin tomate)
<u>Filete de caballa al horno con arroz integral</u> (2,4,14)	Complemento del cocido: garbanzos ECO, zanahoria, ave, ragout ternera, chorizo (12)	<u>Albóndigas de ternera en salsa española</u> (puerro, cebolla, zanahoria, ajo, pimienta negra, caldo de pollo) con patatas dado (10,11,12) (sin tomate)	<u>Filete de pescadilla al limón con ensalada</u> (no tomate) (4)	Tortilla de patatas con ensalada de maíz y zanahoria rallada (3,12)
Fruta de temporada y leche (7)	Fruta de temporada	Fruta de temporada	Fruta de temporada	Postre lácteo (7) (*)
16	17 - Año nuevo chino	18	19	20 - Día mundial de la pipa
<u>Patatas guisadas con magro de cerdo</u> (pimiento rojo y verde, zanahoria, cebolla, ajo, aceite, laurel, pimentón) (12) (sin tomate)	Arroz frito chino (zanahoria, maíz, embutido de pavo)	<u>Alubias blancas ECO con verduras</u> (zanahoria, pimiento verde, cebolla, Ajo, ac. oliva) (12) (sin tomate)	<u>Macarrones integrales saltados con chorizo</u> (chorizo, cebolla, ajo, zanahoria, orégano) (1,3,6,10) (sin tomate)	Judías verdes rehogadas con cebolla y ajito
<u>Filete de palometa con sanfaina de verduras</u> (calabacín, berenjena, cebolla, pimiento rojo y verde) (2,4,14) (sin tomate)	Pollo al estilo Oriental con wok de vegetales (pimientos rojo y verde, cebolla y salsa agrodulce casera)	<u>Huevos revueltos con queso y ensalada</u> (no tomate) (3,7)	Filete de abadejo a la andaluza casera (1,4,6,10) con ensalada de lechuga y cebolla	Ragout de pavo en salsa de manzana con patatas dado (12)
Fruta de temporada y leche (7)	Fruta de temporada	Fruta de temporada	Fruta de temporada	Postre lácteo (7) (*)
23	24	25	26 - Día mundial del pistacho	27
<u>Lentejas ECO campesinas</u> (zanahoria, pimientos, cebolla, ajo, ac. oliva) (12) (sin tomate)	Pasta cacio e pepe (queso rallado, AOVE, pimienta negra) (1,3,6,7,10)	<u>Puré de verduras</u> (sin coles) (12)	Sopa de cocido (caldo de ave, puerro, zanahoria, fideos) (1,3,6,10)	<u>Arroz integral</u> rehogado (sin tomate)
<u>Tortilla francesa con fiambre de pavo y ensalada</u> (no tomate) (3)	Ventresca de bacalao en salsa verde con guisantes (ajo, caldo de pescado, harina de maíz, perejil, aceite) (2,4,14)	Hamburguesa de ternera a la plancha con patatas dado (10,11,12)	Complemento del cocido: garbanzos ECO, zanahoria, ave, ragout ternera, chorizo (12)	<u>Delicias caseras de pescado rebozado con ensalada</u> (no tomate) (1,2,3,4,6,10,14)
Fruta de temporada y leche (7)	Fruta de temporada	Fruta de temporada	Fruta de temporada	Postre lácteo (7) (*)



grupo_servicatering



Desayunos

Lácteo (leche entera con o sin cacao 0%, yogur sin azúcar, queso fresco, etc)
Pan integral tostado con AOVE, galletas o cereales sin azúcares añadidos
Pieza de fruta de temporada o zumo natural recién exprimido

Meriendas

Lácteo (leche entera con o sin cacao 0%, yogur sin azúcar, queso fresco, etc)
Bocadillo integral, galletas y/o cereales con o sin cacao
Pieza de fruta de temporada o zumo natural recién exprimido

Cenas

lunes

Trucha al horno con salteado de patatas y champiñones frescos al ajillo

03

martes

Solomillo de pavo con bhajis de cebolla y salsa raita

04

miércoles

Sándwich clásico de atún

05

jueves

Huevos con bechamel gratinados con ensalada de lechuga y tomate

06

viernes

Enchiladas de pollo con mole y chilaquiles verdes

07

Frittata italiana de verduras con ensalada de canónigos

10

Nuggets caseros de pescado con brochetas de verduras

11

Lasaña de espinacas y gambas

12

Lomo de cerdo relleno al horno con salsa de naranja con puré de boniato

13

Tarta salada de tomate y tres quesos

14

Filetes rusos caseros en salsa de almendras

17

Filete de lenguado al horno con salsa de limón y brócoli al pimentón

18

Chuletitas de cordero al horno con patatas a lo pobre

19

Tostadas de pan con menemen turco y queso feta

20

Fish (bacalao) & chips

21

Libritos de lomo con queso con zanahorias al comino

24

Muffins de verduras

25

Vasito de quinoa Merluza en salsa de piquillos

26

Hamburguesa completa de pescado

27

Ensalada de higos con queso de cabra y nueces
Alitas de pollo

28



Los menús son supervisados por Dietistas-Nutricionistas.
Se dispone de las fichas de los platos a disposición del consumidor.



Bebe agua



No olvides moverte

ESCANEA nuestro código QR para descubrir la receta de NUESTRA JORNADA GASTRONÓMICA de cada mes

