



MENÚ SIN PLV COLEGIOS FEBRERO 2025

LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
3 Guisantes c/ jamón Pechuga de pollo c/ espirales 1-3 Yogur soja 6	4 Sopa de verduras 1-3 Palometa a la romana c/ judías y patata 1-3-4 Fruta	5 Crema de verduras Jamón asado c/ arroz Yogur soja 6	6 Lentejas vegetales 1 Guiso de abadejo c/ verduras y patata 4 Fruta	7 Crema de zanahoria Pavo plancha c/ pasta salteada 1-3 Fruta
10 Judías c/ huevo 3 Merluza al horno c/ arroz 4 Fruta	11 Crema de brócoli Carne c/ patatas y verduras Yogur soja 6	12 Garbanzos vegetales Tortilla c/ ensalada mixta 3 Fruta	13 Sopa de estrellas 1-3 Hamburguesa de pollo c/ menestra de verduras 3 Yogur soja 6	14 Crema de calabaza Fideuá de pescado 1-3-4 Fruta
17 Crema de verduras Pavo plancha c/ pasta salteada 1-3 Yogur soja 6	18 Menestra c/ huevo 3 Lomo al horno c/ arroz Fruta	19 Sopa de piñones 1-3 Merluza romana c/ patatas 1-3-4 Yogur soja 6	20 Crema de zanahoria Ternera c/ fideos 1-3 Fruta	21 Caldo gallego Pollo al horno c/ ensalada mixta Fruta
24 Sopa de estrellas 1-3 Estofado de pavo c/ verduras y patata Fruta	25 Crema de calabaza Macarrones c/ atún 1-3-4 Yogur soja 6	26 Crema de champiñones Pechuga de pollo c/ arroz Fruta	27 Sopa de cocido 1-3 Merluza en salsa verde c/ patatas 1- 4 Yogur soja 6	28 Lentejas vegetales 1 Tortilla de patata c/ tacos de pavo 3 Fruta



Legenda: 1 gluten; 2 crustáceos; 3 huevo; 4 pescado; 5 cacahuetes; 6 soja; 7 lácteos; 8 frutos con cáscara; 9 ajo; 10 mostaza; 11 sésamo; 12 molusco; 13 altravajes; 14 sulfitos