

MENÚ COMEDOR ESCOLAR - FEBRERO 2026

boyma
CATERING

LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
2 -Sopa de ave con fideos. <i>Contiene: Gluten, huevo</i> -Jamoncito de pollo en salsa cazadora (cebolla, pimientos, harina y tomate) con champiñones. <i>Contiene: Gluten, sulfitos</i> -Fruta de temporada, pan y agua. <i>Contiene: Gluten</i>	3 -Judías blancas guisadas con cebolla, zanahoria y tomate. <i>Contiene: Legumbres</i> -Tortilla de patata con ensalada de lechuga, maíz y zanahoria. <i>Contiene: Huevo</i> -Fruta de temporada, pan integral y agua. <i>Contiene: Gluten</i>	4 -Arroz con verduras (pimiento, zanahoria, calabacín, alcachofa y brócoli). -Merluza al horno con ensalada de lechuga y aceitunas. <i>Contiene: Pescado</i> -Fruta de temporada, pan y agua. <i>Contiene: Gluten</i>	5 -Puré de calabacín, patata y puerro con aceite de oliva virgen extra. -Magro de cerdo guisado con pimiento, cebolla, ajo y tomate. -Fruta de temporada, pan integral y agua. <i>Contiene: Gluten</i>	6 -Lentejas ECOLÓGICAS, estofadas con calabacín, patata, cebolla y tomate. <i>Contiene: Legumbres</i> -Palometa al horno con ensalada de lechuga y zanahoria. <i>Contiene: Pescado</i> -Fruta de temporada/Yogur, pan y agua. <i>Contiene: Gluten, leche</i>
9 -Hervido de verduras (judías verdes, zanahoria, patata y calabacín) con aceite de oliva virgen extra. -Ventresca de bacalao en salsa vizcaína (cebolla y tomate) con calabaza saltada. <i>Contiene: Pescado</i> -Fruta de temporada, pan y agua. <i>Contiene: Gluten</i>	10 -Judías pintas guisadas con verduras (Cebolla, pimiento, zanahoria y tomate). <i>Contiene: Legumbres</i> -Taqitos de contramuslo de pollo en pepitoria con champiñones. <i>Contiene: Gluten, sulfitos</i> -Fruta de temporada, pan integral y agua. <i>Contiene: Gluten</i>	11 -Arroz de marisco con pimientos, cebolla y zanahoria. <i>Contiene: Pescado, crustáceos, moluscos</i> -Tortilla de calabacín con ensalada de lechuga, maíz y zanahoria. <i>Contiene: Huevo</i> -Fruta de temporada, pan y agua. <i>Contiene: Gluten</i>	12 -Garbanzos estofados con verduras (patata y zanahoria). <i>Contiene: Legumbres</i> -Burger meat mix al horno con ensalada de lechuga y maíz. <i>Contiene: Proteína de guisantes</i> -Fruta de temporada, pan integral y agua. <i>Contiene: Gluten</i>	13 -Macarrones INTEGRALES a la Napolitana con cebolla, zanahoria y tomate frito casero. <i>Contiene: Gluten, huevo</i> -Salmón a la bilbaína (cebolla, ajo, vinagre, pimentón y aceite de oliva virgen extra) con ensalada de lechuga y aceitunas. <i>Contiene: Pescado, sulfitos</i> -Fruta de temporada/Yogur, pan y agua. <i>Contiene: Gluten, leche</i>
16 FESTIVO	17 FESTIVO	18 -Lentejas guisadas con verduras (cebolla, patata, zanahoria y tomate). <i>Contiene: Legumbres</i> -Tortilla de atún con ensalada de lechuga, maíz y zanahoria. <i>Contiene: Huevo, pescado</i> -Fruta de temporada, pan y agua. <i>Contiene: Gluten</i>	19 -Sopa de pescado y marisco con estrellitas. <i>Contiene: Pescado, crustáceos, moluscos, gluten, huevo</i> -Jamoncito de pollo en salsa con verduras (patata, zanahoria, judías verdes y calabacín). -Fruta de temporada, pan integral y agua. <i>Contiene: Gluten</i>	20 -Estofado de judías blancas con patata, cebolla, zanahoria, tomate, pimentón, ajo y laurel. <i>Contiene: Legumbres</i> -Palometa en salsa vizcaína (cebolla y tomate) con calabaza saltada. <i>Contiene: Pescado</i> -Fruta de temporada/Yogur, pan y agua. <i>Contiene: Gluten, leche</i>
23 -Arroz blanco con tomate frito casero. -Ventresca de bacalao en salsa vasca (Cebolla, ajo, harina, perejil y aceite de oliva virgen extra) con zanahoria saltada. <i>Contiene: Pescado, gluten</i> -Fruta de temporada, pan y agua. <i>Contiene: Gluten</i>	24 -Sopa de cocido con fideos. <i>Contiene: Gluten, huevo</i> -Cecido completo con garbanzos ECOLÓGICOS, patata, zanahoria y pollo. <i>Contiene: Legumbres</i> -Fruta de temporada, pan integral y agua. <i>Contiene: Gluten</i>	25 -Puré de verduras (calabacín, judías verdes, zanahoria y patata) con aceite de oliva virgen extra. -Salmón a la bilbaína (cebolla, ajo, vinagre, pimentón y aceite de oliva virgen extra) con ensalada de lechuga y aceitunas. <i>Contiene: Pescado, sulfitos</i> -Fruta de temporada, pan y agua. <i>Contiene: Gluten</i>	26 -Espaguetis INTEGRALES con boloñesa de atún. <i>Contiene: Gluten, huevo, pescado</i> -Jamoncito de pollo al horno con ensalada de lechuga y maíz. -Fruta de temporada, pan integral y agua. <i>Contiene: Gluten</i>	27 -Judías pintas estofadas con verduras (pimientos, cebolla, tomate, patata, zanahoria y laurel). <i>Contiene: Legumbres</i> -Tortilla francesa con ensalada de lechuga, maíz y zanahoria. <i>Contiene: Huevo</i> -Fruta de temporada/Yogur, pan y agua. <i>Contiene: Gluten, leche</i>

Los primeros platos se preparan mediante un proceso de cocción lenta, mientras que todos los segundos platos son elaborados al horno. Telf. Cocina Central: 967 160 007 Telf. Oficina: 967 160 136

Se utiliza aceite de oliva virgen extra para cocinar y para la elaboración de salsas, guisos, purés, cremas y ensaladas.

Se fomenta la utilización de frutas y verduras de temporada para las cenas y postres. Se potencia el consumo de FIBRA y de PROTEÍNAS VEGETALES en la semana.

CESNUT
NUTRICIÓN
Consultoría Nutricional