

Menú Cocina Central Febrero 2025

Sin Cerdo - - CEIP Inmaculada Concepcion (Albacete)

Lunes

3 Macarrones con Tomate **1-3T-6T-10T**
 Contramuslo de Pollo al Horno al Ajillo **9T-12**
 Ensalada de Lechuga y Zanahoria **12**
 Pan y Agua **1**
 Fruta de Temporada

Cena: Verdura + Pescado + Lácteo

10 Espirales con Verdura y Tomate **1-3T-6T-10T**
 Pollo al Ajillo
 Ensalada de Lechuga y Zanahoria **12**
 Pan y Agua **1**
 Fruta de Temporada

Cena: Verdura + Pescado + Lácteo

17 Macarrones con Tomate **1-3T-6T-10T**
 Palometa al Horno al Limón **2T-4-14T**
 Ensalada de Lechuga y Zanahoria **12**
 Pan y Agua **1**
 Fruta de Temporada

Cena: Verdura + Huevo + Lácteo

24 Codos con Tomate **1-3T-6T-10T**
 Pollo Asado **12**
 Patatas Panadera. **12**
 Pan y Agua **1**
 Fruta de Temporada

Cena: Verdura + Pescado + Lácteo

Martes

4 Arroz con Tomate.
 Merluza a la Bilbaína. **4-12**
 Pimientos Asados
 Pan y Agua **1**
 Fruta de Temporada

Cena: Verdura + Carne + Fruta

11 Lentejas Estofadas con Verduras. **1T-12**
 Hamburguesa de Merluza **4**
 Ensalada de Lechuga y Tomate **12**
 Pan y Agua **1**
 Fruta de Temporada

Cena: Patata + Carne + Fruta

18 Arroz con Tomate.
 Salmón en Salsa de Eneldo. **2T-4-14T**
 Ensalada de Lechuga y Maíz **12**
 Pan y Agua **1**
 Fruta de Temporada

Cena: Verdura + Carne + Fruta

25 Crema de Zanahoria ECO. **12**
 Palometa con Tomate. **2T-4-14T**
 Ensalada de Lechuga y Zanahoria **12**
 Pan y Agua **1**
 Fruta de Temporada

Cena: Arroz + Carne + Fruta

Miércoles

5 Potaje de Alubias Viudas Blancas. **12**
 Tortilla de Patata con Cebolla. **3**
 Ensalada de Lechuga y Tomate **12**
 Pan Integral y Agua **1**
 Fruta de Temporada

Cena: Arroz + Pescado + Lácteo

12 Paella de Verduras.
 Tortilla Francesa. **3**
 Ensalada de Lechuga y Maíz **12**
 Pan Integral y Agua **1**
 Fruta de Temporada

Cena: Verdura + Pescado + Lácteo

19 Crema de Coliflor. **12**
 Tortilla de Patata con Cebolla. **3**
 Ensalada de Lechuga y Zanahoria **12**
 Pan Integral y Agua **1**
 Fruta de Temporada

Cena: Pasta + Verdura + Lácteo

26 Guiso de Judías Blancas con Calabaza ECO.
 Tortilla Francesa con Atún. **3-4**
 Ensalada de Lechuga y Tomate **12**
 Pan Integral y Agua **1**
 Fruta de Temporada

Cena: Pasta + Ave + Lácteo

Jueves

6 Menestra de Verduras.
 Albóndigas de Ternera en Salsa. **6-12**
 Patatas Dado **12**
 Pan y Agua **1**
 Fruta de Temporada

Cena: Pasta + Huevo + Fruta

13 Crema de Verduras ECO. **12**
 Salchichas Frescas de Pollo al Horno. **6-12**
 Patatas Dado **12**
 Pan y Agua **1**
 Fruta de Temporada

Cena: Arroz + Huevo + Fruta

20 Garbanzos a la Catalana
 Rotti de Pavo al Horno. **1T-6-7T-12-12T**
 Zanahoria ECO en Guiso
 Pan y Agua **1**
 Fruta de Temporada

Cena: Patata + Pescado + Fruta

27 Papas con Choco **4T-14**
 Flamenquines **1-6-12**
 Ensalada de Lechuga y Maíz **12**
 Pan y Agua **1**
 Fruta de Temporada

Cena: Verdura + Pescado + Fruta

Viernes

7 Garbanzos Estofados con Patata **12**
 Medallón de Salmón y Calabaza **1-2T-3T-4-7T-14T**
 Ensalada de Lechuga y Maíz **12**
 Pan y Agua **1**
 Fruta de Temporada

Cena: Verdura + Ave + Fruta

14 Arroz con Tomate.
 Palometa a la Riojana. **2T-4-14T**
 Pimientos Asados
 Pan y Agua **1**
 Fruta de Temporada y Yogur **7**

Cena: Patata + Ave + Fruta

21 Guisantes a la Sevillana **12**
 Crujiente de Bacalao **1-2T-3T-4-6-7T-9T-10T-12-14T**
 Ensalada de Lechuga y Tomate **12**
 Pan y Agua **1**
 Fruta de Temporada

Cena: Arroz + Huevo + Lácteo

28 Arroz Campesina.
 Merluza al Horno. **4**
 Ensalada de Lechuga y Zanahoria **12**
 Pan y Agua **1**
 Fruta de Temporada y Yogur **7**

Cena: Verdura + Huevo + Fruta

ALÉRGICOS

- 1-Gluten
- 2-Crustaceo
- 3-Huevo
- 4-Pescado
- 5-Cacahuete
- 6-Soja
- 7-Leche y Derivados
- 8-Frutos Secos
- 9-Apio
- 10-Mostaza
- 11-Sesamo
- 12-Sulfitos
- 13-Altramucos
- 14-Moluscos

mediterránea

VALORACIÓN NUTRICIONAL: Energía: Kcal, Lípidos: g, Proteínas: g, Hidratos de Carbono: g
 FRUTA VARIADA Y DE TEMPORADA (Manzana, pera, naranja, mandarina y plátano)

R.D. 1169/2011 La información relativa a los alérgenos de nuestros platos, se encuentra en el Centro. Cualquier duda al respecto, nuestro personal le atenderá.

Lunes

3 Macarrones con Tomate [1-3T-6T-10T](#)
Cinta de Lomo Asada con Manzana [12](#)

Patatas Panadera. [12](#)
Pan y Agua [1](#)
Fruta de Temporada

Cena: Verdura + Pescado + Lácteo

10 Espirales con Verdura y Tomate [1-3T-6T-10T](#)
Pollo al Ajillo
Ensalada de Lechuga y Zanahoria [12](#)
Pan y Agua [1](#)
Fruta de Temporada

Cena: Verdura + Pescado + Lácteo

17 Macarrones con Tomate [1-3T-6T-10T](#)
Magro de Cerdo en Salsa. [12](#)

Ensalada de Lechuga y Zanahoria [12](#)
Pan y Agua [1](#)
Fruta de Temporada

Cena: Verdura + Pescado + Lácteo

24 Codos con Tomate [1-3T-6T-10T](#)

Pollo Asado [12](#)
Patatas Panadera. [12](#)
Pan y Agua [1](#)
Fruta de Temporada

Cena: Verdura + Pescado + Lácteo

Martes

4 Arroz con Tomate.
Merluza a la Bilbaína. [4-12](#)

Pimientos Asados
Pan y Agua [1](#)
Fruta de Temporada

Cena: Verdura + Carne + Fruta

11 Lentejas Estofadas con Verduras. [1T-12](#)
Hamburguesa de Merluza [4](#)
Ensalada de Lechuga y Tomate [12](#)
Pan y Agua [1](#)
Fruta de Temporada

Cena: Patata + Carne + Fruta

18 Arroz con Tomate.
Salmón en Salsa de Eneldo. [2T-4-14T](#)

Ensalada de Lechuga y Maíz [12](#)
Pan y Agua [1](#)
Fruta de Temporada

Cena: Verdura + Carne + Fruta

25 Crema de Zanahoria ECO. [12](#)

Palometa con Tomate. [2T-4-14T](#)
Ensalada de Lechuga y Zanahoria [12](#)
Pan y Agua [1](#)
Fruta de Temporada

Cena: Arroz + Carne + Fruta

Miércoles

5 Potaje de Alubias Viudas Blancas. [12](#)
Tortilla de Patata con Cebolla. [3](#)

Ensalada de Lechuga y Tomate [12](#)
Pan Integral y Agua [1](#)
Fruta de Temporada

Cena: Arroz + Pescado + Lácteo

12 Paella de Verduras.
Tortilla Francesa. [3](#)
Ensalada de Lechuga y Maíz [12](#)
Pan Integral y Agua [1](#)
Fruta de Temporada

Cena: Verdura + Pescado + Lácteo

19 Crema de Coliflor. [12](#)
Tortilla de Patata con Cebolla. [3](#)

Ensalada de Lechuga y Zanahoria [12](#)
Pan Integral y Agua [1](#)
Fruta de Temporada

Cena: Pasta + Verdura + Lácteo

26 Guiso de Judías Blancas con Calabaza ECO.
Tortilla Francesa con Atún. [3-4](#)
Ensalada de Lechuga y Tomate [12](#)
Pan Integral y Agua [1](#)
Fruta de Temporada

Cena: Pasta + Ave + Lácteo

Jueves

6 Menestra de Verduras.
Albóndigas de Ternera en Salsa. [6-12](#)

Patatas Dado [12](#)
Pan y Agua [1](#)
Fruta de Temporada

Cena: Pasta + Huevo + Fruta

13 Crema de Verduras ECO. [12](#)
Salchichas Frescas de Pollo al Horno. [6-12](#)
Patatas Dado [12](#)
Pan y Agua [1](#)
Fruta de Temporada

Cena: Arroz + Huevo + Fruta

20 Garbanzos a la Catalana
Rotti de Pavo al Horno. [1T-6-7T-12-12T](#)

Zanahoria ECO en Guiso
Pan y Agua [1](#)
Fruta de Temporada

Cena: Patata + Pescado + Fruta

27 Papas con Choco [4T-14](#)

Flamenquines [1-6-12](#)
Ensalada de Lechuga y Maíz [12](#)
Pan y Agua [1](#)
Fruta de Temporada

Cena: Verdura + Pescado + Fruta

Viernes

7 Garbanzos Estofados con Patata [12](#)
Medallón de Salmón y Calabaza [1-2T-3T-4-7T-14T](#)
Ensalada de Lechuga y Maíz [12](#)
Pan y Agua [1](#)
Fruta de Temporada

Cena: Verdura + Ave + Fruta

14 Judías Blancas con Chorizo. [6T-12T-12](#)
Palometa a la Riojana. [2T-4-14T](#)
Pimientos Asados
Pan y Agua [1](#)
Fruta de Temporada y Yogur [7](#)

Cena: Patata + Ave + Fruta

21 Guisantes a la Sevillana [12](#)
Crujiente de Bacalao [1-2T-3T-4-6-7T-9T-10T-12-14T](#)
Ensalada de Lechuga y Tomate [12](#)
Pan y Agua [1](#)
Fruta de Temporada

Cena: Arroz + Huevo + Lácteo

28 Arroz Campesina.

Merluza al Horno. [4](#)
Ensalada de Lechuga y Zanahoria [12](#)
Pan y Agua [1](#)
Fruta de Temporada y Yogur [7](#)

Cena: Verdura + Huevo + Fruta

ALÉRGENOS

1-Gluten
2-Crustáceo
3-Huevo
4-Pescado
5-Cacahuete
6-Soja
7-Leche y Derivados
8-Frutos Secos
9-Apio
10-Mostaza
11-Sesamo
12-Sulfitos
13-Altramuces
14-Moluscos

mediterránea

VALORACIÓN NUTRICIONAL: Energía: Kcal, Lípidos: g, Proteínas: g, Hidratos de Carbono: g
FRUTA VARIADA Y DE TEMPORADA (Manzana, pera, naranja, mandarina y plátano)

R.D. 1169/2011 La información relativa a los alérgenos de nuestros platos, se encuentra en el Centro. Cualquier duda al respecto, nuestro personal le atenderá.

Menú Cocina Central Febrero 2025

Sin Gluten - - CEIP Inmaculada Concepcion (Albacete)

Lunes

3 Pasta Sin Gluten con Tomate **6T**
Cinta de Lomo Asada con Manzana **12**
Patatas Panadera. **12**
Pan Sin Gluten y Agua **6-10T-13T**
Fruta de Temporada

Cena: Verdura + Pescado + Lácteo

10 Pasta Sin Gluten con Tomate **6T**
Pollo al Ajillo
Ensalada de Lechuga y Zanahoria **12**
Pan Sin Gluten y Agua **6-10T-13T**
Fruta de Temporada

Cena: Verdura + Pescado + Lácteo

17 Pasta Sin Gluten con Tomate **6T**
Magro de Cerdo en Salsa. **12**
Ensalada de Lechuga y Zanahoria **12**
Pan Sin Gluten y Agua **6-10T-13T**
Fruta de Temporada

Cena: Verdura + Pescado + Lácteo

24 Pasta Sin Gluten con Tomate **6T**
Pollo Asado **12**
Patatas Panadera. **12**
Pan Sin Gluten y Agua **6-10T-13T**
Fruta de Temporada

Cena: Verdura + Pescado + Lácteo

Martes

4 Arroz con Tomate.
Merluza a la Bilbaína. **4-12**
Pimientos Asados
Pan Sin Gluten y Agua **6-10T-13T**
Fruta de Temporada

Cena: Verdura + Carne + Fruta

11 Estofado de Patatas con Verduras. **12**
Hamburguesa de Merluza **4**
Ensalada de Lechuga y Tomate **12**
Pan Sin Gluten y Agua **6-10T-13T**
Fruta de Temporada

Cena: Patata + Carne + Fruta

18 Arroz con Tomate.
Salmón en Salsa de Eneldo. **2T-4-14T**
Ensalada de Lechuga y Maíz **12**
Pan Sin Gluten y Agua **6-10T-13T**
Fruta de Temporada

Cena: Verdura + Carne + Fruta

25 Crema de Zanahoria ECO. **12**
Palometa con Tomate. **2T-4-14T**
Ensalada de Lechuga y Zanahoria **12**
Pan Sin Gluten y Agua **6-10T-13T**
Fruta de Temporada

Cena: Arroz + Carne + Fruta

Miércoles

5 Potaje de Alubias Viudas Blancas. **12**
Tortilla de Patata con Cebolla. **3**
Ensalada de Lechuga y Tomate **12**
Pan Sin Gluten y Agua **6-10T-13T**
Fruta de Temporada

Cena: Arroz + Pescado + Lácteo

12 Paella de Verduras.
Tortilla Francesa. **3**
Ensalada de Lechuga y Maíz **12**
Pan Sin Gluten y Agua **6-10T-13T**
Fruta de Temporada

Cena: Verdura + Pescado + Lácteo

19 Crema de Coliflor. **12**
Tortilla de Patata con Cebolla. **3**
Ensalada de Lechuga y Zanahoria **12**
Pan Sin Gluten y Agua **6-10T-13T**
Fruta de Temporada

Cena: Pasta + Verdura + Lácteo

26 Guiso de Judías Blancas con Calabaza ECO.
Tortilla Francesa con Atún. **3-4**
Ensalada de Lechuga y Tomate **12**
Pan Sin Gluten y Agua **6-10T-13T**
Fruta de Temporada

Cena: Pasta + Ave + Lácteo

Jueves

6 Menestra de Verduras.
Albóndigas de Ternera en Salsa. **6-12**
Patatas Dado **12**
Pan Sin Gluten y Agua **6-10T-13T**
Fruta de Temporada

Cena: Pasta + Huevo + Fruta

13 Crema de Verduras ECO. **12**
Salchichas Frescas de Pollo al Horno. **6-12**
Patatas Dado **12**
Pan Sin Gluten y Agua **6-10T-13T**
Fruta de Temporada

Cena: Arroz + Huevo + Fruta

20 Garbanzos a la Catalana
Pollo Asado **12**
Zanahoria Rehogada.
Pan Sin Gluten y Agua **6-10T-13T**
Fruta de Temporada

Cena: Patata + Pescado + Fruta

27 Papas con Choco **4T-14**
Filete de Pollo al Horno
Ensalada de Lechuga y Maíz **12**
Pan Sin Gluten y Agua **6-10T-13T**
Fruta de Temporada

Cena: Verdura + Pescado + Fruta

Viernes

7 Garbanzos Estofados con Patata **12**
Salmón al Horno. **2T-4-14T**
Ensalada de Lechuga y Maíz **12**
Pan Sin Gluten y Agua **6-10T-13T**
Fruta de Temporada

Cena: Verdura + Ave + Fruta

14 Judías Blancas con Chorizo. **6T-12T-12**
Palometa a la Riojana. **2T-4-14T**
Pimientos Asados
Pan Sin Gluten y Agua **6-10T-13T**
Fruta de Temporada y Yogur **7**

Cena: Patata + Ave + Fruta

21 Guisantes a la Sevillana **12**
Merluza al Horno. **4**
Ensalada de Lechuga y Tomate **12**
Pan Sin Gluten y Agua **6-10T-13T**
Fruta de Temporada

Cena: Arroz + Huevo + Lácteo

28 Arroz Campesina.
Merluza al Horno. **4**
Ensalada de Lechuga y Zanahoria **12**
Pan Sin Gluten y Agua **6-10T-13T**
Fruta de Temporada y Yogur **7**

Cena: Verdura + Huevo + Fruta

ALÉRGICOS

- 1-Gluten
- 2-Crustaceo
- 3-Huevo
- 4-Pescado
- 5-Cacahuete
- 6-Soja
- 7-Leche y Derivados
- 8-Frutos Secos
- 9-Apio
- 10-Mostaza
- 11-Sesamo
- 12-Sulfitos
- 13-Altramuces
- 14-Moluscos

mediterránea

VALORACIÓN NUTRICIONAL: Energía: Kcal, Lípidos: g, Proteínas: g, Hidratos de Carbono: g
FRUTA VARIADA Y DE TEMPORADA (Manzana, pera, naranja, mandarina y plátano)

R.D. 1169/2011 La información relativa a los alérgenos de nuestros platos, se encuentra en el Centro. Cualquier duda al respecto, nuestro personal le atenderá.

Menú Cocina Central Febrero 2025

Sin Legumbre, Pescado ni Marisco - - CEIP Inmaculada Concepcion

Lunes

3 Crema de Zanahoria ECO. **12**
Cinta de Lomo Asada con Manzana **12**
Patatas Panadera. **12**

Fruta de Temporada

Cena: Verdura + Huevo + Lácteo

10 Arroz con Tomate.
Pollo al Ajillo
Ensalada de Lechuga y Zanahoria **12**

Fruta de Temporada

Cena: Verdura + Huevo + Lácteo

17 Crema de Verduras ECO. **12**
Magro de Cerdo en Salsa. **12**
Ensalada de Lechuga y Zanahoria **12**

Fruta de Temporada

Cena: Verdura + Huevo + Lácteo

24 Arroz con Tomate
Pollo Asado **12**
Patatas Panadera. **12**

Fruta de Temporada

Cena: Verdura + Huevo + Lácteo

Martes

4 Arroz con Tomate.
Filete de Pollo al Horno
Pimientos Asados

Fruta de Temporada

Cena: Verdura + Carne + Fruta

11 Estofado de Patatas con Verduras. **12**
Cinta de Lomo Adobado al Horno
Ensalada de Lechuga y Tomate **12**

Fruta de Temporada

Cena: Verdura + Carne + Fruta

18 Arroz con Tomate.
Filete de Pollo al Horno
Ensalada de Lechuga y Maíz **12**

Fruta de Temporada

Cena: Verdura + Carne + Fruta

25 Crema de Zanahoria ECO. **12**
Cinta de Lomo Adobado al Horno
Ensalada de Lechuga y Zanahoria **12**

Fruta de Temporada

Cena: Arroz + Carne + Fruta

Miércoles

5 Sopa de Arroz
Tortilla de Patata con Cebolla. **3**
Ensalada de Lechuga y Tomate **12**

Fruta de Temporada

Cena: Verdura + Ave + Lácteo

12 Paella de Verduras.
Tortilla Francesa. **3**
Ensalada de Lechuga y Maíz **12**

Fruta de Temporada

Cena: Verdura + Ave + Lácteo

19 Crema de Coliflor. **12**
Tortilla de Patata con Cebolla. **3**
Ensalada de Lechuga y Zanahoria **12**

Fruta de Temporada

Cena: Pasta + Verdura + Lácteo

26 Sopa Minestrone : Zanahoria, Patata, Cebolla, Puerro y Pimiento **12**
Tortilla Francesa. **3**
Ensalada de Lechuga y Tomate **12**

Fruta de Temporada

Cena: Pasta + Ave + Lácteo

Jueves

6 Crema de Verduras ECO. **12**
Pollo Asado **12**
Patatas Dado **12**

Fruta de Temporada

Cena: Pasta + Huevo + Fruta

13 Crema de Verduras ECO. **12**
Filete de Pollo al Horno
Patatas Dado **12**

Fruta de Temporada

Cena: Arroz + Huevo + Fruta

20 Estofado de Patatas con Verduras. **12**
Pollo Asado **12**
Zanahoria Rehogada.

Fruta de Temporada

Cena: Verdura + Carne + Fruta

27 Estofado de Patatas con Verduras. **12**
Filete de Pollo al Horno
Ensalada de Lechuga y Maíz **12**

Fruta de Temporada

Cena: Verdura + Carne + Fruta

Viernes

7 Estofado de Patatas con Verduras. **12**
Tortilla Francesa. **3**
Ensalada de Lechuga y Maíz **12**

Fruta de Temporada

Cena: Verdura + Ave + Fruta

14 Sopa de Arroz
Tortilla Francesa. **3**
Pimientos Asados

Fruta de Temporada y Yogur **7**

Cena: Patata + Ave + Fruta

21 Arroz Rehogado.
Cinta de Lomo Adobado al Horno
Ensalada de Lechuga y Tomate **12**

Fruta de Temporada

Cena: Pasta + Huevo + Lácteo

28 Arroz Campesina Sin Guisantes
Cinta de Lomo Adobado al Horno
Ensalada de Lechuga y Zanahoria **12**

Fruta de Temporada y Yogur **7**

Cena: Verdura + Huevo + Fruta

ALÉRGICOS

- 1-Gluten
- 2-Crustaceo
- 3-Huevo
- 4-Pescado
- 5-Cacahuete
- 6-Soja
- 7-Leche y Derivados
- 8-Frutos Secos
- 9-Apio
- 10-Mostaza
- 11-Sesamo
- 12-Sulfitos
- 13-Altramuces
- 14-Moluscos

mediterránea

VALORACIÓN NUTRICIONAL: Energía: Kcal, Lípidos: g, Proteínas: g, Hidratos de Carbono: g
FRUTA VARIADA Y DE TEMPORADA (Manzana, pera, naranja, mandarina y plátano)

R.D. 1169/2011 La información relativa a los alérgenos de nuestros platos, se encuentra en el Centro. Cualquier duda al respecto, nuestro personal le atenderá.