

Menú Cocina Central Febrero 2026

Sin Frutos Secos - - CEIP Inmaculada Concepcion (Albacete)

Lunes

- 2** Espirales al Ajillo **1-3T-6T-10T**
Palometa con Tomate. **2T-4-14T**
Tomate Aliñado con AOVE **12**
Pan y Agua **1-6-10T**
Fruta de Temporada

Cena: Verdura + Carne + Lácteo

- 9** Coditos con Tomate **1-3T-6T-10T**
Caballa en Aceite **4**
Ensalada de Lechuga y Cebolla **12**
Pan y Agua **1-6-10T**
Fruta de Temporada

Cena: Verdura + Carne + Fruta



- 23** Macarrones con Tomate **1-3T-6T-10T**
Salmón en Papillote **4**
Verduras Asadas
Pan y Agua **1-6-10T**
Fruta de Temporada

Cena: Verdura + Ave + Lácteo

Martes

- 3** Garbanzos Estofados con Chorizo **6T-12T**
Tortilla Francesa. **3**
Ensalada de Lechuga y Zanahoria **9T-12**
Pan y Agua **1-6-10T**
Fruta de Temporada

Cena: Patata + Pescado + Fruta

- 10** Lentejas Estofadas con Verduras. **1T-12**
Tortilla de Patata con Cebolla. **3**
Ensalada de Lechuga y Zanahoria **9T-12**
Pan y Agua **1-6-10T**
Fruta de Temporada

Cena: Arroz + Pescado + Fruta



- 24** Arroz Campesina.
Albóndigas de Merluza **2T-4-14T**
Zanahoria Rehogada.
Pan y Agua **1-6-10T**
Fruta de Temporada

Cena: Verdura + Huevo + Lácteo

Miércoles

- 4** Crema de Calabacín ECO. **12**
Pollo Asado **12**
Patatas Dado **12**
Pan Integral y Agua **1-6-10T**
Fruta de Temporada

Cena: Pasta + Huevo + Lácteo

- 11** Sopa de Cocido **1-3T-6T-10T**
Cocido Completo **6T-12T**
Pan Integral y Agua **1-6-10T**
Fruta de Temporada

Cena: Verdura + Huevo + Lácteo

- 18** Arroz con Tomate.
Merluza al Horno. **2T-4-14T**
Ensalada de Lechuga y Cebolla **12**
Pan Integral y Agua **1-6-10T**
Fruta de Temporada

Cena: Verdura + Huevo + Lácteo

- 25** Crema de Brócoli y Zanahoria. **12**
Lomo al Pepe **6-7**
Ensalada de Lechuga y Cebolla **12**
Pan Integral y Agua **1-6-10T**
Fruta de Temporada

Cena: Patata + Pescado + Fruta

Jueves

- 5** Paella de Verduras.
Merluza a la Riojana **2T-4-14T**
Pimientos Asados
Pan y Agua **1-6-10T**
Fruta de Temporada

Cena: Verdura + Ave + Fruta

- 12** Judías Verdes con Tomate.
Delicias de Bacalao. **1-2T-3T-4-6T-7T-10T-14T**
Tomate Aliñado con AOVE **12**
Pan y Agua **1-6-10T**
Fruta de Temporada

Cena: Patata + Ave + Fruta

- 19** Lentejas Castellanas **1T-12**
Tortilla Francesa. **3**
Ensalada de Lechuga y Zanahoria **9T-12**
Pan y Agua **1-6-10T**
Fruta de Temporada

Cena: Patata + Ave + Fruta

- 26** Garbanzos a la Catalana.
Pollo al Ajillo
Patatas Dado **12**
Pan y Agua **1-6-10T**
Fruta de Temporada

Cena: Pasta + Verdura + Fruta

Viernes

- 6** Coliflor a la Gallega
Lentejas con Pollo y Patatas. **1T-12**
Pan y Agua **1-6-10T**
Fruta de Temporada y Yogur **7**

Cena: Arroz + Pescado + Fruta

- 13** Macarrones Integrales con Boloñesa de Pollo. **1-3T-6T-10T**
Tortilla Francesa. **3**
Ensalada de Lechuga y Maíz **9T-12**
Pan y Agua **1-6-10T**
Fruta de Temporada

Cena: Verdura + Pescado + Lácteo

- 20** Menestra de Verduras.
Judías Viudas Blancas **12**
(Patatas en Guiso)
Pan y Agua **1-6-10T**
Fruta de Temporada y Yogur **7**

Cena: Verdura + Pescado + Fruta

- 27** Judías Blancas Estofadas con Verduras. **12**
Tortilla de Patata con Cebolla. **3**
Tomate Aliñado con AOVE **12**
Pan y Agua **1-6-10T**
Fruta de Temporada

Cena: Arroz + Pescado + 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 2026

Sin Gluten - - CEIP Inmaculada Concepcion (Albacete)

Lunes

- 2** Pasta Sin Gluten al Ajillo **6T**
Palometa con Tomate. **2T-4-14T**
Tomate Aliñado con AOVE **12**
Pan Sin Gluten y Agua **6-10T-13T**
Fruta de Temporada

Cena: Verdura + Carne + Lácteo

- 9** Pasta Sin Gluten con Tomate **6T**
Caballa en Aceite **4**
Ensalada de Lechuga y Cebolla **12**
Pan Sin Gluten y Agua **6-10T-13T**
Fruta de Temporada

Cena: Verdura + Carne + Fruta



- 23** Pasta Sin Gluten con Tomate **6T**
Salmón en Papillote **4**
Verduras Asadas
Pan Sin Gluten y Agua **6-10T-13T**
Fruta de Temporada

Cena: Verdura + Ave + Lácteo

Martes

- 3** Garbanzos Estofados con Chorizo **6T-12T**
Tortilla Francesa. **3**
Ensalada de Lechuga y Zanahoria **9T-12**
Pan Sin Gluten y Agua **6-10T-13T**
Fruta de Temporada

Cena: Patata + Pescado + Fruta

- 10** Crema de Verduras ECO. **12**
Tortilla de Patata con Cebolla. **3**
Ensalada de Lechuga y Zanahoria **9T-12**
Pan Sin Gluten y Agua **6-10T-13T**
Fruta de Temporada

Cena: Arroz + Pescado + Fruta



- 24** Arroz Campesina.
Albóndigas de Merluza **2T-4-14T**
Zanahoria Rehogada.
Pan Sin Gluten y Agua **6-10T-13T**
Fruta de Temporada

Cena: Verdura + Huevo + Lácteo

Miércoles

- 4** Crema de Calabacín ECO. **12**
Pollo Asado **12**
Patatas Dado **12**
Pan Sin Gluten y Agua **6-10T-13T**
Fruta de Temporada

Cena: Pasta + Huevo + Lácteo

- 11** Sopa de Cocido (Pasta Sin Gluten) **6T-12**
Cocido Completo **6T-12T**

Pan Sin Gluten y Agua **6-10T-13T**
Fruta de Temporada

Cena: Verdura + Huevo + Lácteo

- 18** Arroz con Tomate.
Merluza al Horno. **2T-4-14T**
Ensalada de Lechuga y Cebolla **12**
Pan Sin Gluten y Agua **6-10T-13T**
Fruta de Temporada

Cena: Verdura + Huevo + Lácteo

- 25** Crema de Brócoli y Zanahoria. **12**
Lomo al Pepe **6-7**
Ensalada de Lechuga y Cebolla **12**
Pan Sin Gluten y Agua **6-10T-13T**
Fruta de Temporada

Cena: Patata + Pescado + Fruta

Jueves

- 5** Paella de Verduras.
Merluza a la Riojana **2T-4-14T**
Pimientos Asados
Pan Sin Gluten y Agua **6-10T-13T**
Fruta de Temporada

Cena: Verdura + Ave + Fruta

- 12** Judías Verdes con Tomate.
Merluza al Horno. **2T-4-14T**
Tomate Aliñado con AOVE **12**
Pan Sin Gluten y Agua **6-10T-13T**
Fruta de Temporada

Cena: Patata + Ave + Fruta

- 19** Estofado de Patatas con Verduras. **12**
Tortilla Francesa. **3**
Ensalada de Lechuga y Zanahoria **9T-12**
Pan Sin Gluten y Agua **6-10T-13T**
Fruta de Temporada

Cena: Arroz + Ave + Fruta

- 26** Garbanzos a la Catalana.
Pollo al Ajillo
Patatas Dado **12**
Pan Sin Gluten y Agua **6-10T-13T**
Fruta de Temporada

Cena: Pasta + Verdura + Fruta

Viernes

- 6** Coliflor a la Gallega
Salchichas de Pavo al Horno
Patatas Panadera
Pan Sin Gluten y Agua **6-10T-13T**
Fruta de Temporada y Yogur **7**

Cena: Arroz + Pescado + Fruta

- 13** Pasta Sin Gluten Boloñesa de Pollo **6T**
Tortilla Francesa. **3**
Ensalada de Lechuga y Maíz **9T-12**
Pan Sin Gluten y Agua **6-10T-13T**
Fruta de Temporada

Cena: Verdura + Pescado + Lácteo

- 20** Menestra de Verduras.
Judías Viudas Blancas **12**
(Patatas en Guiso)
Pan Sin Gluten y Agua **6-10T-13T**
Fruta de Temporada y Yogur **7**

Cena: Verdura + Pescado + Fruta

- 27** Judías Blancas Estofadas con Verduras. **12**
Tortilla de Patata con Cebolla. **3**
Tomate Aliñado con AOVE **12**
Pan Sin Gluten y Agua **6-10T-13T**
Fruta de Temporada

Cena: Arroz + Pescado + Fruta

ALÉRGICOS

- 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 2026

Sin Cerdo - - CEIP Inmaculada Concepcion (Albacete)

Lunes

- 2** Espirales al Ajillo **1-3T-6T-10T**
Palometa con Tomate. **2T-4-14T**
Tomate Aliñado con AOVE **12**
Pan y Agua **1-6-10T**
Fruta de Temporada

Cena: Verdura + Carne + Lácteo

- 9** Coditos con Tomate **1-3T-6T-10T**
Caballa en Aceite **4**
Ensalada de Lechuga y Cebolla **12**
Pan y Agua **1-6-10T**
Fruta de Temporada

Cena: Verdura + Carne + Fruta



- 23** Macarrones con Tomate **1-3T-6T-10T**
Salmón en Papillote **4**
Verduras Asadas
Pan y Agua **1-6-10T**
Fruta de Temporada

Cena: Verdura + Ave + Lácteo

Martes

- 3** Arroz con Pisto
Tortilla Francesa. **3**
Ensalada de Lechuga y Zanahoria **9T-12**
Pan y Agua **1-6-10T**
Fruta de Temporada

Cena: Patata + Pescado + Fruta

- 10** Lentejas Estofadas con Verduras. **1T-12**
Tortilla de Patata con Cebolla. **3**
Ensalada de Lechuga y Zanahoria **9T-12**
Pan y Agua **1-6-10T**
Fruta de Temporada

Cena: Arroz + Pescado + Fruta



- 24** Arroz Campesina.
Albóndigas de Merluza **2T-4-14T**
Zanahoria Rehogada.
Pan y Agua **1-6-10T**
Fruta de Temporada

Cena: Verdura + Huevo + Lácteo

Miércoles

- 4** Crema de Calabacín ECO. **12**
Pollo Asado **12**
Patatas Dado **12**
Pan Integral y Agua **1-6-10T**
Fruta de Temporada

Cena: Pasta + Huevo + Lácteo

- 11** Alubias Blancas Guisadas Eco **12**
Abadejo al Horno a las Finas Hierbas **2T-4-14T**
Ensalada **12**
Pan Integral y Agua **1-6-10T**
Fruta de Temporada

Cena: Verdura + Huevo + Lácteo

- 18** Arroz con Tomate.
Merluza al Horno. **2T-4-14T**
Ensalada de Lechuga y Cebolla **12**
Pan Integral y Agua **1-6-10T**
Fruta de Temporada

Cena: Verdura + Huevo + Lácteo

- 25** Crema de Brócoli y Zanahoria. **12**
Pinchito de Pollo Rustido **12**
Ensalada de Lechuga y Cebolla **12**
Pan Integral y Agua **1-6-10T**
Fruta de Temporada

Cena: Patata + Pescado + Fruta

Jueves

- 5** Paella de Verduras.
Merluza a la Riojana **2T-4-14T**
Pimientos Asados
Pan y Agua **1-6-10T**
Fruta de Temporada

Cena: Verdura + Ave + Fruta

- 12** Judías Verdes con Tomate.
Delicias de Bacalao. **1-2T-3T-4-6T-7T-10T-14T**
Tomate Aliñado con AOVE **12**
Pan y Agua **1-6-10T**
Fruta de Temporada

Cena: Patata + Ave + Fruta

- 19** Lentejas Castellanas **1T-12**
Tortilla Francesa. **3**
Ensalada de Lechuga y Zanahoria **9T-12**
Pan y Agua **1-6-10T**
Fruta de Temporada

Cena: Patata + Ave + Fruta

- 26** Garbanzos a la Catalana.
Pollo al Ajillo
Patatas Dado **12**
Pan y Agua **1-6-10T**
Fruta de Temporada

Cena: Pasta + Verdura + Fruta

Viernes

- 6** Coliflor a la Gallega
Lentejas con Pollo y Patatas. **1T-12**
Pan y Agua **1-6-10T**
Fruta de Temporada y Yogur **7**

Cena: Arroz + Pescado + Fruta

- 13** Macarrones Integrales con Boloñesa de Pollo. **1-3T-6T-10T**
Tortilla Francesa. **3**
Ensalada de Lechuga y Maíz **9T-12**
Pan y Agua **1-6-10T**
Fruta de Temporada

Cena: Verdura + Pescado + Lácteo

- 20** Menestra de Verduras.
Judías Viudas Blancas **12**
(Patatas en Guiso)
Pan y Agua **1-6-10T**
Fruta de Temporada y Yogur **7**

Cena: Verdura + Pescado + Fruta

- 27** Judías Blancas Estofadas con Verduras. **12**
Tortilla de Patata con Cebolla. **3**
Tomate Aliñado con AOVE **12**
Pan y Agua **1-6-10T**
Fruta de Temporada

Cena: Arroz + Pescado + 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.