

MENÚ COLEGIO LA PURISIMA

ELABORADO EN COCINA PROPIA

FEBRERO
2026

Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
2	3	4	5	6
<p>Sopa casera</p> <p>Milanesa de pollo con patatas.</p> <p>Melocotón</p>	<p>Paella</p> <p>Pescado con ensalada</p> <p>Fruta</p>	<p>Judías verdes</p> <p>Guiso de carne con patatas</p> <p>Yogurt</p>	<p>Lentejas</p> <p>Pizza</p> <p>Fruta</p>	<p>Caldo gallego</p> <p>Croquetas y rabas con ensalada</p> <p>Natillas</p>
9	10	11	12	13
<p>Macarrones integrales</p> <p>Costilla asada con guarnición</p> <p>Fruta</p>	<p>Crema de verduras</p> <p>Hamburguesa con patatas.</p> <p>Yogurt</p>	<p>Arroz con tomate</p> <p>Pescado con ensalada</p> <p>Fruta</p>	<p>Sopa casera</p> <p>Pollo con guarnición.</p> <p>Postre lácteo</p>	<p>Garbanzos</p> <p>Sanjacobito con patatas.</p> <p>Postre carnaval</p>
16	17	18	19	20
		<p>MIÉRCOLES DE CENIZA</p>	<p>Espaguetis</p> <p>Lomo con ensalada</p> <p>Melocotón</p>	<p>Crema de calabaza</p> <p>Pescado asado con guarnición</p> <p>Fruta</p>
23	24	25	26	27
<p>Sopa casera</p> <p>Pollo asado con guarnición</p> <p>Natillas</p>	<p>Macarrones</p> <p>Merluza con ensalada</p> <p>Fruta</p>	<p>Empanada</p> <p>Ragut de ternera con patatas</p> <p>Yogurt</p>	<p>Potaje de alubias</p> <p>Albóndigas con arroz</p> <p>Fruta</p>	<p>Judías verdes con huevo cocido</p> <p>Salmón con guarnición.</p> <p>Plátano</p>



** (Todos las usuarias y usuarios del servicio de comedor tienen opción a tomar leche.

** Los alumnos con intolerancia a alguno de estos alimentos dispondrán siempre que sea posible de un menú igual con sustitutos de los alérgenos.

El tomate frito, el jamón de york y el lomo son sin gluten para todos.