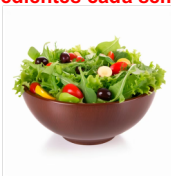


MENÚ FEBRERO 2026 COLEGIO SANTO DOMINGO SAVIO (Sin huevo)

ALÉRGICOS (T-TRAZAS): 1- Gluten 2-Leche 3-Huevo 4-Pescado 5- Crustáceos 6- Moluscos 7-Cacahuete 8- soja 9-Frutos secos 10- Apio 11- Mostaza 12- Sésamo 13- Sulfitos 14- Altramuces

LUNES/MONDAY 2	MARTES/TUESDAY 3	MIÉRCOLES/WEDNESDAY 4	JUEVES/THURSDAY 5	VIERNES/FRIDAY 6
Macarrones integrales con salsa de tomate y queso 1-2-3t Lomo adobado con champiñones Fruta natural y pan blanco e integral 1 <i>Whole wheat pasta with tomato sauce and cheese</i> <i>Marinated pork loin with mushrooms</i> <i>Fresh fruit and whole wheat bread</i> 705 Kcal/ 27.5 Gr/ 28.2 Prot/ 77.4 HC	Garbanzos con verduras Merluza a la andaluza con patata vapor 1-4 Fruta natural y pan blanco e integral 1 <i>Chickpeas with vegetables</i> <i>Hake Andalusian style with steamed potatoes</i> <i>Fresh fruit and white and wholemeal bread</i> 716 Kcal/ 33.5 Gr/ 31.2 Prot/ 65.4 HC	Arroz con zanahoria, judías verdes, guisantes y espinacas Ragout de pollo con salsa toledana Fruta natural y pan blanco e integral 1 <i>Rice with carrots, green beans, peas, and spinach</i> <i>Chicken ragout with Toledo sauce</i> <i>Fresh fruit and white and whole-wheat bread</i> 575 Kcal/ 22.5 Gr/ 24.2 Prot/ 59.4 HC	Patatas a la riojana con tomate y pimiento 2-8 Abadejo al horno con zanahoria baby rehogada 4 Fruta natural y pan blanco e integral 1 <i>Rioja-style potatoes with tomato and pepper</i> <i>Baked pollock with sautéed baby carrots</i> <i>Fresh fruit and white and whole-wheat bread</i> 683 Kcal/ 26.5 Gr/ 32.2 Prot/ 73.4 HC	Sopa de cocido con estrellitas 1-3t-8t-11t Complemento de cocido con garbanzos, ternera, chorizo, zanahoria patata y repollo 2-8 Fruta natural y pan blanco e integral 1 <i>Stew soup with -shaped pasta</i> <i>Side dish with chickpeas, beef, chorizo, carrot, potato, and cabbage</i> <i>Fresh fruit and white and whole-wheat bread</i> 792 Kcal/ 30.5 Gr/ 28.2 Prot/ 93.4 HC
Lentejas con verduras y chorizo 1t-2-8 Cinta de lomo con loncha de queso 2 Fruta natural y pan blanco e integral 1 <i>Lentils with vegetables and chorizo</i> <i>Pork loin with a slice of cheese</i> <i>Fresh fruit and white and whole-wheat bread</i> 688 Kcal/ 32.5 Gr/ 37.2 Prot/ 57.4 HC	Puré de judías verdes rehogadas con jamón y patata hervida Pollo asado con verduritas Fruta natural y pan blanco e integral 1 <i>Stewed green beans with ham and potatoes with herbs</i> <i>Roast chicken with vegetables</i> <i>Fresh fruit and white and whole-wheat bread</i> 552 Kcal/ 24.5 Gr/ 29.2 Prot/ 48.4 HC	Fideuá con magro y verdura 1-3t-8t-11t Salmón al horno en salsa con quinoa 4 Fruta natural y pan blanco e integral 1 <i>Mixed fideuà with lean meat and vegetables</i> <i>Baked salmon in sauce with quinoa</i> <i>Fresh fruit and white and whole-wheat bread</i> 907 Kcal/ 42.8 Gr/ 31.2 Prot/ 90.7 HC	Sopa de picadillo con fideos integrales, y jamón (sin huevo) 1-3t Albóndigas mixtas con zanahoria y guisantes 8t Fruta natural y pan blanco e integral 1 <i>Minced meat soup with whole-wheat noodles and ham (without egg)</i> <i>Mixed meatballs with carrots and peas</i> <i>Fresh fruit and white and whole-wheat bread</i> 753 Kcal/ 35.5 Gr/ 23.2 Prot/ 74.4 HC	Alubias ecológicas con chorizo, zanahoria y cebolla 2-8 Merluza a la andaluza con patata vapor 1-4 Fruta natural y pan blanco e integral 1 <i>Organic beans with chorizo, carrot, and onion</i> <i>Andalusian-style hake with steamed potatoes</i> <i>Fresh fruit and white and whole-wheat bread</i> 739 Kcal/ 38.5 Gr/ 34.2 Prot/ 59.4 HC
Crema de verduras 10 Ragout de pollo en salsa con patata panadera Fruta natural y pan blanco e integral 1 <i>Vegetable cream</i> <i>Chicken ragout in sauce with roasted potatoes</i> <i>Fresh fruit and whole wheat bread</i> 525 Kcal/ 21.5 Gr/ 19.2 Prot/ 56.4 HC	DÍA DE LA COMUNIDAD DE MADRID Sopa de cocido madrileño con fideos integrales 1-3t Complemento de cocido madrileño con garbanzos, ternera, chorizo, zanahoria, patata y repollo 2-8 Fruta n. y pan blanco e integral 1   792 Kcal/ 30.5 Gr/ 28.2 Prot/ 93.4 HC	Arroz con tomate y jamón de york Caballa en aceite con calabacín 4 Fruta natural y pan blanco e integral 1 <i>Rice with tomato and ham</i> <i>Mackerel in oil with zucchini</i> <i>Fresh fruit and white and whole-wheat bread</i> 903 Kcal/ 50.5 Gr/ 22.2 Prot/ 83.4 HC	Puré de calabaza Chuleta de Sajonia con champiñón Fruta natural y pan blanco e integral 1 <i>Pumpkin puree</i> <i>Saxon pork chop with mushrooms</i> <i>Fresh fruit and white and whole-wheat bread</i> 525 Kcal/ 23.5 Gr/ 17.2 Prot/ 53.4 HC	Lentejas a la castellana con chorizo, magro y verduras 1t-2-8 Merluza al horno con verduras 4 Fruta natural y pan blanco e integral 1 <i>Castilian-style lentils with chorizo, lean pork, and vegetables</i> <i>Baked hake with vegetables</i> <i>Fresh fruit and white and whole-wheat bread</i> 641 Kcal/ 29.5 Gr/ 32.2 Prot/ 54.4 HC
Crema de calabacín, calabaza y apio 10 Ventresca de merluza con zanahoria baby y patata asada 4 Fruta natural y pan blanco e integral 1 <i>Cream of zucchini, pumpkin and celery soup</i> <i>Hake belly with baby carrots and roasted potato</i> <i>Fresh fruit and whole-wheat bread</i> 532 Kcal/ 21.5 Gr/ 18.2 Prot/ 59.4 HC	Espeguetis integrales con bacon y tomate 1-3t Filete mixto con verduritas Fruta natural y pan blanco e integral 1 <i>Whole wheat spaghetti with bacon and tomato</i> <i>Mixed steak with vegetables</i> <i>Fresh fruit and white and whole-wheat bread</i> 773 Kcal/ 38.5 Gr/ 25.2 Prot/ 74.4 HC	Judías blancas ecológicas con chorizo, zanahoria y guisantes 2-8 Cinta de lomo con queso 2 Fruta natural y pan blanco e integral 1 <i>Organic white beans with chorizo, carrots, and peas</i> <i>Grilled pork loin with cheese</i> <i>Fresh fruit and white and whole-wheat bread</i> 673 Kcal/ 32.5 Gr/ 31.2 Prot/ 55.4 HC	Arroz caldoso con verduras Pollo asado a la cazadora Fruta natural y pan blanco e integral 1 <i>Soupy rice with vegetables</i> <i>Pollo asado a la cazadora</i> <i>Fresh fruit and white and whole-wheat bread</i> 586 Kcal/ 22.5 Gr/ 31.2 Prot/ 59.4 HC	Patatas a la riojana con tomate y pimiento 2-8 Tacos de caella con loncha de queso 2-4 Fruta natural y pan blanco e integral 1 <i>Rioja-style potatoes with tomato and pepper</i> <i>Dogfish tacos with a slice of cheese</i> <i>Fresh fruit and white and whole-wheat bread</i> 720 Kcal/ 32.5 Gr/ 30.2 Prot/ 70.4 HC

El menú diario se servirá con guarnición con ensalada compuesta por distintos ingredientes cada semana



¡Queridos amigos!

Vamos a conocer la gastronomía de nuestro país. Cada mes descubriremos una comunidad diferente.

¡Esperemos que sea de vuestro agrado!

