

Menú Guadalajara Febrero 2026

Sin Cerdo - - CEIP N° 3 - Virgen de la Granja

Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
2 Coditos con Tomate Caballa en Aceite Ensalada de Lechuga y Cebolla Pan y Agua Fruta de Temporada Verdura + Carne + Fruta Cena: Verdura + Carne + Fruta	3 Garbanzos Estofados con Verduras Tortilla Francesa Ensalada de Lechuga y Zanahoria Pan y Agua Fruta de Temporada Arroz + Pescado + Lácteo Cena: Arroz + Pescado + Lácteo	4 Crema de Calabacín ECO Pollo Asado Champiñón Rehogado Pan Integral y Agua Fruta de Temporada Pasta + Huevo + Fruta Cena: Pasta + Huevo + Fruta	5 Coliflor a la Gallega Lentejas con Pollo y Patatas Pan y Agua Fruta de Temporada Verdura + Pescado + Lácteo Cena: Verdura + Pescado + Lácteo	6 Paella de Verduras Merluza a la Riojana Pimientos Asados Pan y Agua Fruta de Temporada y Yogur Patata + Ave + Fruta Cena: Patata + Ave + Fruta
9 Lentejas Estofadas con Verduras Tortilla de Patata con Cebolla. Ensalada de Lechuga y Zanahoria Pan y Agua Fruta de Temporada Arroz + Carne + Fruta Cena: Arroz + Carne + Fruta	10 Crema de Zanahoria ECO Delicias de Bacalao Tomate Aliñado con AOVE Pan y Agua Fruta de Temporada Patata + Huevo + Lácteo Cena: Patata + Huevo + Lácteo	11 Sopa de Fideos Cocido Sin Cerdo Pan Integral y Agua Fruta de Temporada Verdura + Pescado + Fruta Cena: Verdura + Pescado + Fruta	12 Arroz con Tomate Salmón en Papillote Verduras Asadas Pan y Agua Fruta de Temporada Verdura + Ave + Fruta Cena: Verdura + Ave + Fruta	13 Crema de Verduras ECO Macarrones Integrales con Boloñesa de Ternera Ensalada de Lechuga y Maíz Pan y Agua Fruta de Temporada y Yogur Arroz + Pescado + Fruta Cena: Arroz + Pescado + Fruta
16  FESTIVO	17  FESTIVO	18 Lentejas Castellanas Tortilla Francesa de Atún Ensalada de Lechuga y Zanahoria Pan y Agua Fruta de Temporada y Yogur Arroz + Verdura + Fruta Cena: Arroz + Verdura + Fruta	19 Arroz del Señoret Filete de Pollo al Horno Ensalada de Lechuga Pan Integral y Agua Fruta de Temporada Verdura + Pescado + Lácteo Cena: Verdura + Pescado + Lácteo	20 Coliflor Gratinada Judías Viudas Blancas (Patatas en Guiso) Pan y Agua Fruta de Temporada y Yogur Pasta + Huevo + Fruta Cena: Pasta + Huevo + Fruta
23 Crema de Verduras ECO Espirales con Atún Ensalada de Lechuga y Maíz Pan y Agua Fruta de Temporada Patata + Ave + Fruta Cena: Patata + Ave + Fruta	24 Judías Blancas Estofadas con Verduras Tortilla de Patata con Cebolla Tomate Aliñado con AOVE Pan y Agua Fruta de Temporada Pasta + Pescado + Lácteo Cena: Pasta + Pescado + Lácteo	25 Crema de Brócoli y Zanahoria Pollo al Ajillo Patatas Dado Pan Integral y Agua Fruta de Temporada Arroz + Pescado + Fruta Cena: Arroz + Pescado + Fruta	26 Sopa de Fideos Cocido Sin Cerdo Pan y Agua Fruta de Temporada Verdura + Huevo + Lácteo Cena: Verdura + Huevo + Lácteo	27 Arroz con Tomate Merluza al Horno Ensalada de Lechuga y Zanahoria Pan y Agua Fruta de Temporada y Yogur Verdura + Carne + Fruta Cena: Verdura + Carne + Fruta

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 Guadalajara Febrero 2026

Sin Huevo - - CEIP N° 3 - Virgen de la Granja

Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
2 Pasta Sin Huevo con Tomate Caballa en Aceite Ensalada de Lechuga y Cebolla Pan y Agua Fruta de Temporada Verdura + Carne + Fruta Cena: Verdura + Carne + Fruta	3 Garbanzos Estofados con Chorizo Salchichas de Pavo al Horno Ensalada de Lechuga y Zanahoria Pan y Agua Fruta de Temporada Arroz + Pescado + Lácteo Cena: Arroz + Pescado + Lácteo	4 Crema de Calabacín ECO Pollo Asado Champiñón Rehogado Pan Integral y Agua Fruta de Temporada Pasta + Verdura + Fruta Cena: Pasta + Verdura + Fruta	5 Coliflor a la Gallega Lentejas con Pollo y Patatas Pan y Agua Fruta de Temporada Verdura + Pescado + Lácteo Cena: Verdura + Pescado + Lácteo	6 Paella de Verduras Merluza a la Riojana Pimientos Asados Pan y Agua Fruta de Temporada y Yogur Patata + Ave + Fruta Cena: Patata + Ave + Fruta
9 Lentejas Estofadas con Verduras Filete de Pollo al Horno Ensalada de Lechuga y Zanahoria Pan y Agua Fruta de Temporada Arroz + Carne + Fruta Cena: Arroz + Carne + Fruta	10 Crema de Zanahoria ECO Merluza al Horno Tomate Aliñado con AOVE Pan y Agua Fruta de Temporada Patata + Ave + Lácteo Cena: Patata + Ave + Lácteo	11 Sopa de Cocido (Pasta Sin Huevo) Cocido Completo Pan Integral y Agua Fruta de Temporada Verdura + Pescado + Fruta Cena: Verdura + Pescado + Fruta	12 Arroz con Tomate Salmón en Papillote Verduras Asadas Pan y Agua Fruta de Temporada Verdura + Ave + Fruta Cena: Verdura + Ave + Fruta	13 Crema de Verduras ECO Pasta Sin Huevo Boloñesa Ensalada de Lechuga y Maíz Pan y Agua Fruta de Temporada y Yogur Arroz + Pescado + Fruta Cena: Arroz + Pescado + Fruta
16  FESTIVO	17  FESTIVO	18 Lentejas Castellanas Caballa en Aceite Ensalada de Lechuga y Zanahoria Pan Integral y Agua Fruta de Temporada Arroz + Verdura + Lácteo Cena: Arroz + Verdura + Lácteo	19 Arroz del Señoret Lomo de Sajonia Ensalada de Lechuga Pan y Agua Fruta de Temporada Verdura + Pescado + Lácteo Cena: Verdura + Pescado + Lácteo	20 Coliflor Gratinada Judías Viudas Blancas (Patatas en Guiso) Pan y Agua Fruta de Temporada y Yogur Pasta + Verdura + Fruta Cena: Pasta + Verdura + Fruta
23 Crema de Verduras ECO Pasta Sin Huevo con Atún Ensalada de Lechuga y Maíz Pan y Agua Fruta de Temporada Patata + Ave + Fruta Cena: Patata + Ave + Fruta	24 Judías Blancas Estofadas con Verduras Cinta de Lomo Fresca al Horno Tomate Aliñado con AOVE Pan y Agua Fruta de Temporada Pasta + Pescado + Lácteo Cena: Pasta + Pescado + Lácteo	25 Crema de Brócoli y Zanahoria Pollo al Ajillo Patatas Dado Pan Integral y Agua Fruta de Temporada Arroz + Verdura + Fruta Cena: Arroz + Verdura + Fruta	26 Sopa de Cocido (Pasta Sin Huevo) Cocido Completo Pan y Agua Fruta de Temporada Verdura + Pescado + Lácteo Cena: Verdura + Pescado + Lácteo	27 Arroz con Tomate Merluza al Horno Ensalada de Lechuga y Zanahoria Pan y Agua Fruta de Temporada y Yogur Verdura + Carne + Fruta Cena: Verdura + Carne + Fruta

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 Guadalajara Febrero 2026

Bajo en Grasa/Colesterol - - CEIP N° 3 - Virgen de la Granja

Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
2 Coditos con Tomate Caballa en Aceite Ensalada de Lechuga y Cebolla Pan y Agua Fruta de Temporada Verdura + Carne + Fruta Cena: Verdura + Carne + Fruta	3 Garbanzos Estofados con Verduras Tortilla Francesa Ensalada de Lechuga y Zanahoria Pan y Agua Fruta de Temporada Arroz + Pescado + Lácteo Cena: Arroz + Pescado + Lácteo	4 Crema de Calabacín ECO Pollo Asado Champiñón Rehogado Pan Integral y Agua Fruta de Temporada Pasta + Huevo + Fruta Cena: Pasta + Huevo + Fruta	5 Coliflor a la Gallega Lentejas con Pollo y Patatas Pan y Agua Fruta de Temporada Verdura + Pescado + Lácteo Cena: Verdura + Pescado + Lácteo	6 Paella de Verduras Merluza a la Riojana Pimientos Asados Pan y Agua Fruta de Temporada y Yogur Desnatado Patata + Ave + Fruta Cena: Patata + Ave + Fruta
9 Lentejas Estofadas con Verduras Tortilla Francesa Ensalada de Lechuga y Zanahoria Pan y Agua Fruta de Temporada Arroz + Carne + Fruta Cena: Arroz + Carne + Fruta	10 Crema de Zanahoria ECO Merluza al Horno Tomate Aliñado con AOVE Pan y Agua Fruta de Temporada Patata + Huevo + Lácteo Cena: Patata + Huevo + Lácteo	11 Sopa de Fideos Garbanzos con Carne de Pollo, Ternera, Patata y Zanahoria Pan Integral y Agua Fruta de Temporada Verdura + Pescado + Fruta Cena: Verdura + Pescado + Fruta	12 Arroz con Tomate Salmón en Papillote Verduras Asadas Pan y Agua Fruta de Temporada Verdura + Ave + Fruta Cena: Verdura + Ave + Fruta	13 Crema de Verduras ECO Macarrones Integrales con Boloñesa de Ternera Ensalada de Lechuga y Maíz Pan y Agua Fruta de Temporada y Yogur Desnatado Arroz + Pescado + Fruta Cena: Arroz + Pescado + Fruta
16  FESTIVO	17  FESTIVO	18 Lentejas Castellanas Tortilla Francesa Ensalada de Lechuga y Zanahoria Pan Integral y Agua Fruta de Temporada Arroz + Verdura + Lácteo Cena: Arroz + Verdura + Lácteo	19 Arroz con Verduras: Cebolla, Pimiento, Champiñón, Calabacín Filete de Pollo al Horno Ensalada de Lechuga Pan y Agua Fruta de Temporada Verdura + Pescado + Lácteo Cena: Verdura + Pescado + Lácteo	20 Judías Viudas Blancas (Patatas en Guiso) Pan y Agua Fruta de Temporada y Yogur Desnatado Pasta + Huevo + Fruta Cena: Pasta + Huevo + Fruta
23 Crema de Verduras ECO Espirales con Atún Ensalada de Lechuga y Maíz Pan y Agua Fruta de Temporada Patata + Ave + Fruta Cena: Patata + Ave + Fruta	24 Judías Blancas Estofadas con Verduras Tortilla Francesa Tomate Aliñado con AOVE Pan y Agua Fruta de Temporada Pasta + Pescado + Lácteo Cena: Pasta + Pescado + Lácteo	25 Crema de Brócoli y Zanahoria Pollo al Ajillo Patatas Dado Pan Integral y Agua Fruta de Temporada Arroz + Huevo + Fruta Cena: Arroz + Huevo + Fruta	26 Sopa de Fideos Garbanzos con Carne de Pollo, Ternera, Patata y Zanahoria Pan y Agua Fruta de Temporada Verdura + Pescado + Lácteo Cena: Verdura + Pescado + Lácteo	27 Arroz con Tomate Merluza al Horno Ensalada de Lechuga y Zanahoria Pan y Agua Fruta de Temporada y Yogur Desnatado Verdura + Carne + Fruta Cena: Verdura + Carne + Fruta

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	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
2 Pasta con Tomate (90 g pasta y 1 cucharada de salsa tomate) 2 R de HC Caballa en Aceite Ensalada de Lechuga y Cebolla Pan (20 g) 1 R de HC Fruta de Temporada 1R de HC Verdura + Carne + Fruta Cena: Verdura + Carne + Fruta	3 Garbanzos Estofados con Patata (55g garbanzos, 65g patata cocida) 2R de HC Tortilla Francesa Ensalada de Lechuga y Zanahoria Pan (20 g) 1 R de HC Fruta de Temporada 1R de HC Arroz + Pescado + Lácteo Cena: Arroz + Pescado + Lácteo	4 Crema de Calabacín (Patata 97,5, Calabacín 150g) 2 R de HC Pollo Asado Champiñón Rehogado Pan (20 g) 1 R de HC Fruta de Temporada 1R de HC Pasta + Huevo + Fruta Cena: Pasta + Huevo + Fruta	5 Coliflor a la Gallega 150 g 0,5 R de HC Lentejas con Pollo (75g de lentejas) sin patata 1,5 R de HC Pan (20 g) 1 R de HC Fruta de Temporada 1R de HC Verdura + Pescado + Lácteo Cena: Verdura + Pescado + Lácteo	6 Paella de Verduras (95 g arroz) 2,5 R de HC Merluza a la Riojana Pimientos Asados Pan (20 g) 1 R de HC Yogur Desnatado de Sabores 0,5 R de HC Patata + Ave + Fruta Cena: Patata + Ave + Fruta
9 Lentejas Estofadas (50 g lentejas y 65 g patata) 2 R de HC Tortilla Francesa Ensalada de Lechuga y Zanahoria Pan (20 g) 1 R de HC Fruta de Temporada 1R de HC Arroz + Carne + Fruta Cena: Arroz + Carne + Fruta	10 Crema de Zanahoria (patata 97,5 g y zanahoria 100 g) 2 R de HC Merluza al Horno Tomate Aliñado con AOVE Pan (20 g) 1 R de HC Fruta de Temporada 1R de HC Patata + Huevo + Lácteo Cena: Patata + Huevo + Lácteo	11 Sopa de Cocido (45 g fideos) 1R de HC Cocido (27,5 g garbanzos,32,5 g patata, Ternera, Pollo,) 1 R de HC Pan (20 g) 1 R de HC Fruta de Temporada 1R de HC Verdura + Pescado + Fruta Cena: Verdura + Pescado + Fruta	12 Arroz con Tomate 76 g arroz y 1 cucharada de salsa tomate 2 R de HC Salmón en Papillote Verduras Asadas Pan (20 g) 1 R de HC Fruta de Temporada 1R de HC Verdura + Ave + Fruta Cena: Verdura + Ave + Fruta	13 Crema de Verduras (65g patata) 1 R de HC Pasta Boloñesa (67,5 g pasta y 1 cucharada salsa tomate frito) 1,5 R de HC Ensalada de Lechuga y Maíz Pan (20 g) 1 R de HC Yogur Desnatado Sabores 0,5 R de HC Arroz + Pescado + Fruta Cena: Arroz + Pescado + Fruta
16  FESTIVO	17  FESTIVO	18 Lentejas Estofadas (50 g lentejas y 65 g patata) 2 R de HC Tortilla Francesa de Atún Ensalada de Lechuga y Zanahoria Pan (20 g) 1 R de HC Fruta de Temporada 1R de HC Arroz + Verdura + Lácteo Cena: Arroz + Verdura + Lácteo	19 Arroz con Verduras (75 g arroz) 2 R de HC Lomo de Sajonia Ensalada de Lechuga Pan (20 g) 1 R de HC Fruta de Temporada 1R de HC Verdura + Pescado + Lácteo Cena: Verdura + Pescado + Lácteo	20 Judías Blancas Estofadas (82,5 g judías y 32,5 g patata) 2 R de HC Pan (20 g) 1 R de HC Yogur Desnatado de Sabores 0,5 R de HC Pasta + Huevo + Fruta Cena: Pasta + Huevo + Fruta
23 Crema de Verduras sin Patata ni Zanahoria Pasta con Atún (67,5 g pasta y 50 g salsa tomate) 2 R de HC Ensalada de Lechuga y Maíz Pan (20 g) 1 R de HC Fruta de Temporada 1R de HC Patata + Ave + Fruta Cena: Patata + Ave + Fruta	24 Judías Blancas Estofadas (82,5 g judías y 32,5 g patata) 2 R de HC Tortilla Francesa Tomate Aliñado con AOVE Pan (20 g) 1 R de HC Fruta de Temporada 1R de HC Pasta + Pescado + Lácteo Cena: Pasta + Pescado + Lácteo	25 Crema de Brócoli y Zanahoria (zanahoria 200 g) 1 R de HC Pollo al Ajillo Patatas Dado al Horno (35 g) 1 R de HC Pan (20 g) 1 R de HC Fruta de Temporada 1R de HC Arroz + Huevo + Fruta Cena: Arroz + Huevo + Fruta	26 Sopa de Cocido (45 g fideos) 1R de HC Cocido (27,5 g garbanzos,32,5 g patata, Ternera, Pollo,) 1 R de HC Pan (20 g) 1 R de HC Fruta de Temporada 1R de HC Verdura + Pescado + Lácteo Cena: Verdura + Pescado + Lácteo	27 Arroz con Tomate (75 g arroz y 50 g salsa tomate) 2,5 R de HC Merluza al Horno Ensalada de Lechuga y Zanahoria Pan (20 g) 1 R de HC Yogur Desnatado Sabores 0,5 R de HC Verdura + Carne + Fruta Cena: Verdura + Carne + Fruta

mediterránea

Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
2 Pasta Sin Gluten con Tomate Caballa en Aceite Ensalada de Lechuga y Cebolla Pan Sin Gluten y Agua Fruta de Temporada Verdura + Carne + Fruta Cena: Verdura + Carne + Fruta	3 Garbanzos Estofados con Chorizo Tortilla Francesa Ensalada de Lechuga y Zanahoria Pan Sin Gluten y Agua Fruta de Temporada Arroz + Pescado + Lácteo Cena: Arroz + Pescado + Lácteo	4 Crema de Calabacín ECO Pollo Asado Champiñón Rehogado Pan Sin Gluten y Agua Fruta de Temporada Pasta + Huevo + Fruta Cena: Pasta + Huevo + Fruta	5 Coliflor a la Gallega Cinta de Lomo Fresca al Horno Patatas Dado Pan Sin Gluten y Agua Fruta de Temporada Verdura + Pescado + Lácteo Cena: Verdura + Pescado + Lácteo	6 Paella de Verduras Merluza a la Riojana Pimientos Asados Pan Sin Gluten y Agua Fruta de Temporada y Yogur Patata + Ave + Fruta Cena: Patata + Ave + Fruta
9 Sopa de Arroz Tortilla de Patata con Cebolla. Ensalada de Lechuga y Zanahoria Pan Sin Gluten y Agua Fruta de Temporada Verdura + Carne + Fruta Cena: Verdura + Carne + Fruta	10 Crema de Zanahoria ECO Merluza al Horno Tomate Aliñado con AOVE Pan Sin Gluten y Agua Fruta de Temporada Patata + Huevo + Lácteo Cena: Patata + Huevo + Lácteo	11 Sopa de Cocido (Pasta Sin Gluten) Cocido Completo Pan Sin Gluten y Agua Fruta de Temporada Verdura + Pescado + Fruta Cena: Verdura + Pescado + Fruta	12 Arroz con Tomate Salmón en Papillote Verduras Asadas Pan Sin Gluten y Agua Fruta de Temporada Verdura + Ave + Fruta Cena: Verdura + Ave + Fruta	13 Crema de Verduras ECO Pasta s/gluten Boloñesa de Ternera Ensalada de Lechuga y Maíz Pan Sin Gluten y Agua Fruta de Temporada y Yogur Arroz + Pescado + Fruta Cena: Arroz + Pescado + Fruta
16  FESTIVO	17  FESTIVO	18 Estofado de Patatas con Verduras Tortilla Francesa de Atún Ensalada de Lechuga y Zanahoria Pan Sin Gluten y Agua Fruta de Temporada Arroz + Verdura + Lácteo Cena: Arroz + Verdura + Lácteo	19 Arroz del Señoret Lomo de Sajonia Ensalada de Lechuga Pan Sin Gluten y Agua Fruta de Temporada Verdura + Pescado + Lácteo Cena: Verdura + Pescado + Lácteo	20 Coliflor Gratinada Judías Viudas Blancas (Patatas en Guiso) Pan Sin Gluten y Agua Fruta de Temporada y Yogur Pasta + Huevo + Fruta Cena: Pasta + Huevo + Fruta
23 Crema de Verduras ECO Pasta Sin Gluten con Atún Ensalada de Lechuga y Maíz Pan Sin Gluten y Agua Fruta de Temporada Patata + Ave + Fruta Cena: Patata + Ave + Fruta	24 Judías Blancas Estofadas con Verduras Tortilla de Patata con Cebolla Tomate Aliñado con AOVE Pan Sin Gluten y Agua Fruta de Temporada Pasta + Pescado + Lácteo Cena: Pasta + Pescado + Lácteo	25 Crema de Brócoli y Zanahoria Pollo al Ajillo Patatas Dado Pan Sin Gluten y Agua Fruta de Temporada Arroz + Huevo + Fruta Cena: Arroz + Huevo + Fruta	26 Sopa de Cocido (Pasta Sin Gluten) Cocido Completo Pan Sin Gluten y Agua Fruta de Temporada Verdura + Pescado + Lácteo Cena: Verdura + Pescado + Lácteo	27 Arroz con Tomate Merluza al Horno Ensalada de Lechuga y Zanahoria Pan Sin Gluten y Agua Fruta de Temporada y Yogur Verdura + Carne + Fruta Cena: Verdura + Carne + Fruta

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 Guadalajara Febrero 2026

Diabetes 5,5 Raciones - - CEIP N° 3 - Virgen de la Granja

Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
2 Pasta con Tomate (90 g pasta y 50 g salsa tomate) 2,5 R de HC Caballa en Aceite Ensalada de Lechuga y Cebolla Pan (40 g) 2 R de HC Fruta de Temporada 1R de HC Verdura + Carne + Fruta Cena: Verdura + Carne + Fruta	3 Garbanzos Estofados con Verduras (75g garbanzos y 65 g patata) 2,5 R de HC Tortilla Francesa Ensalada de Lechuga y Zanahoria Pan (40 g) 2 R de HC Fruta de Temporada 1R de HC Arroz + Pescado + Lácteo Cena: Arroz + Pescado + Lácteo	4 Crema de Calabacín (130 g patata y 150 g calabacín) 2,5 R de HC Pollo Asado Champiñón Rehogado Pan (40 g) 2 R de HC Fruta de Temporada 1R de HC Pasta + Huevo + Fruta Cena: Pasta + Huevo + Fruta	5 Coliflor a la Gallega 150 g 0,5 R de HC Lentejas con Pollo (100g de lentejas) 2 R de HC Pan (40 g) 2 R de HC Fruta de Temporada 1R de HC Verdura + Pescado + Lácteo Cena: Verdura + Pescado + Lácteo	6 Paella de Verduras (115 g arroz) 3 R de HC Merluza a la Riojana Pimientos Asados Pan (40 g) 2 R de HC Yogur Desnatado de Sabores 0,5 R de HC Patata + Ave + Fruta Cena: Patata + Ave + Fruta
9 Lentejas Estofadas con Verduras (75 g lentejas y 65 g patatas) 2,5 R de HC Tortilla Francesa Ensalada de Lechuga y Zanahoria Pan (40 g) 2 R de HC Fruta de Temporada 1R de HC Arroz + Carne + Fruta Cena: Arroz + Carne + Fruta	10 Crema de Zanahoria (97,5 g patata y 200 g zanahoria) 2,5 R de HC Merluza al Horno Tomate Aliñado con AOVE Pan (40 g) 2 R de HC Fruta de Temporada 1R de HC Patata + Huevo + Lácteo Cena: Patata + Huevo + Lácteo	11 Sopa de Cocido (45 g fideos) 1R de HC Cocido Completo (50 g garbanzos y 32,5 g patata) 1,5 R de HC Pan (40 g) 2 R de HC Fruta de Temporada 1R de HC Verdura + Pescado + Fruta Cena: Verdura + Pescado + Fruta	12 Arroz con Tomate (75 g arroz y 50 g salsa tomate) 2,5 R de HC Salmón en Papillote Verduras Asadas Pan (40 g) 2 R de HC Fruta de Temporada 1R de HC Verdura + Ave + Fruta Cena: Verdura + Ave + Fruta	13 Crema de Verduras (65g patata) 1 R de HC Pasta Boloñesa (75 g pasta y 50 g salsa tomate) 2 R de HC Ensalada de Lechuga y Maíz Pan (40 g) 2 R de HC Yogur Desnatado Sabores 0,5 R de HC Arroz + Pescado + Fruta Cena: Arroz + Pescado + Fruta
16  FESTIVO	17  FESTIVO	18 Lentejas Estofadas con Verduras (75 g lentejas y 65 g patatas) 2,5 R de HC Tortilla Francesa de Atún Ensalada de Lechuga y Zanahoria Pan (40 g) 2 R de HC Fruta de Temporada 1R de HC Arroz + Verdura + Lácteo Cena: Arroz + Verdura + Lácteo	19 Arroz con Verduras (75 g arroz, 50 g salsa tomate) 2,5 R de HC Lomo de Sajonia Ensalada de Lechuga Pan (40 g) 2 R de HC Fruta de Temporada 1R de HC Verdura + Pescado + Lácteo Cena: Verdura + Pescado + Lácteo	20 Coliflor Rehogada (150 g) 0,5 R de HC Judías Blancas Estofadas con Verduras (75 g judías y 65 g patatas) 2,5 R de HC Pan (40 g) 2 R de HC Yogur Desnatado de Sabores 0,5 R de HC Pasta + Huevo + Fruta Cena: Pasta + Huevo + Fruta
23 Crema de Verduras sin Patata ni Zanahoria Pasta con Atún (90 g pasta y 50 g salsa tomate) 2,5 R de HC Ensalada de Lechuga y Maíz Pan (40 g) 2 R de HC Fruta de Temporada 1R de HC Patata + Ave + Fruta Cena: Patata + Ave + Fruta	24 Judías Blancas Estofadas con Verduras (75 g judías y 65 g patatas) 2,5 R de HC Tortilla Francesa Tomate Aliñado con AOVE Pan (40 g) 2 R de HC Fruta de Temporada 1R de HC Pasta + Pescado + Lácteo Cena: Pasta + Pescado + Lácteo	25 Crema de Brócoli y Zanahoria (zanahoria 200 g) 1 R de HC Pollo al Ajillo Patatas Dado al horno (70g) 2 R de HC Pan (30 g) 1,5 R de HC Fruta de Temporada 1R de HC Arroz + Huevo + Fruta Cena: Arroz + Huevo + Fruta	26 Sopa de Cocido (45 g fideos) 1R de HC Cocido Completo (50 g garbanzos y 32,5 g patata) 1,5 R de HC Pan (40 g) 2 R de HC Fruta de Temporada 1R de HC Verdura + Pescado + Lácteo Cena: Verdura + Pescado + Lácteo	27 Arroz con Tomate (95 g arroz y 50 g salsa tomate) 3 R de HC Merluza al Horno Ensalada de Lechuga y Zanahoria Pan (40 g) 2 R de HC Yogur Desnatado Sabores 0,5 R de HC Verdura + Carne + Fruta Cena: Verdura + Carne + Fruta

mediterránea

1 RACIÓN DE HC FRUTA: Plátano (50g), Pera (100g), Naranja (100g), Mandarina (100g), Sandía (200g) Melón (200g)
El peso en gramos hace referencia al alimento YA COCINADO. En los platos que lleven caldo hay que pesar el alimento SIN CALDO y añadirlo luego
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 Guadalajara Febrero 2026

Sin Frutos Secos - - CEIP N° 3 - Virgen de la Granja

Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
2 Coditos con Tomate Caballa en Aceite Ensalada de Lechuga y Cebolla Pan y Agua Fruta de Temporada Verdura + Carne + Fruta Cena: Verdura + Carne + Fruta	3 Garbanzos Estofados con Chorizo Tortilla Francesa Ensalada de Lechuga y Zanahoria Pan y Agua Fruta de Temporada Arroz + Pescado + Lácteo Cena: Arroz + Pescado + Lácteo	4 Crema de Calabacín ECO Pollo Asado Champiñón Rehogado Pan Integral y Agua Fruta de Temporada Pasta + Huevo + Fruta Cena: Pasta + Huevo + Fruta	5 Coliflor a la Gallega Lentejas con Pollo y Patatas Pan y Agua Fruta de Temporada Verdura + Pescado + Lácteo Cena: Verdura + Pescado + Lácteo	6 Paella de Verduras Merluza a la Riojana Pimientos Asados Pan y Agua Fruta de Temporada y Yogur Patata + Ave + Fruta Cena: Patata + Ave + Fruta
9 Lentejas Estofadas con Verduras Tortilla de Patata con Cebolla. Ensalada de Lechuga y Zanahoria Pan y Agua Fruta de Temporada Arroz + Carne + Fruta Cena: Arroz + Carne + Fruta	10 Crema de Zanahoria ECO Delicias de Bacalao Tomate Aliñado con AOVE Pan y Agua Fruta de Temporada Patata + Huevo + Lácteo Cena: Patata + Huevo + Lácteo	11 Sopa de Cocido Cocido Completo Pan Integral y Agua Fruta de Temporada Verdura + Pescado + Fruta Cena: Verdura + Pescado + Fruta	12 Arroz con Tomate Salmón en Papillote Verduras Asadas Pan y Agua Fruta de Temporada Verdura + Ave + Fruta Cena: Verdura + Ave + Fruta	13 Crema de Verduras ECO Macarrones Integrales con Boloñesa de Ternera Ensalada de Lechuga y Maíz Pan y Agua Fruta de Temporada y Yogur Arroz + Pescado + Fruta Cena: Arroz + Pescado + Fruta
16  FESTIVO	17  FESTIVO	18 Lentejas Castellanas Tortilla Francesa de Atún Ensalada de Lechuga y Zanahoria Pan Integral y Agua Fruta de Temporada Pasta + Verdura + Lácteo Cena: Pasta + Verdura + Lácteo	19 Arroz del Señoret Lomo de Sajonia Ensalada de Lechuga Pan y Agua Fruta de Temporada Verdura + Pescado + Lácteo Cena: Verdura + Pescado + Lácteo	20 Coliflor Gratinada Judías Viudas Blancas (Patatas en Guiso) Pan y Agua Fruta de Temporada y Yogur Arroz + Huevo + Fruta Cena: Arroz + Huevo + Fruta
23 Crema de Verduras ECO Espirales con Atún Ensalada de Lechuga y Maíz Pan y Agua Fruta de Temporada Patata + Ave + Fruta Cena: Patata + Ave + Fruta	24 Judías Blancas Estofadas con Verduras Tortilla de Patata con Cebolla Tomate Aliñado con AOVE Pan y Agua Fruta de Temporada Pasta + Pescado + Lácteo Cena: Pasta + Pescado + Lácteo	25 Crema de Brócoli y Zanahoria Pollo al Ajillo Patatas Dado Pan Integral y Agua Fruta de Temporada Arroz + Pescado + Fruta Cena: Arroz + Pescado + Fruta	26 Sopa de Cocido Cocido Completo Pan y Agua Fruta de Temporada Verdura + Huevo + Lácteo Cena: Verdura + Huevo + Lácteo	27 Arroz con Tomate Merluza al Horno Ensalada de Lechuga y Zanahoria Pan y Agua Fruta de Temporada y Yogur Verdura + Carne + Fruta Cena: Verdura + Carne + Fruta

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 Guadalajara Febrero 2026

Sin Lactosa - - CEIP N° 3 - Virgen de la Granja

Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
2 Coditos con Tomate Caballa en Aceite Ensalada de Lechuga y Cebolla Pan y Agua Fruta de Temporada Verdura + Carne + Fruta Cena: Verdura + Carne + Fruta	3 Garbanzos Estofados con Chorizo Tortilla Francesa Ensalada de Lechuga y Zanahoria Pan y Agua Fruta de Temporada Arroz + Pescado + Fruta Cena: Arroz + Pescado + Fruta	4 Crema de Calabacín ECO Pollo Asado Champiñón Rehogado Pan Integral y Agua Fruta de Temporada Pasta + Huevo + Fruta Cena: Pasta + Huevo + Fruta	5 Coliflor a la Gallega Lentejas con Pollo y Patatas Pan y Agua Fruta de Temporada Verdura + Pescado + Fruta Cena: Verdura + Pescado + Fruta	6 Paella de Verduras Merluza a la Riojana Pimientos Asados Pan y Agua Fruta de Temporada y Yogur de Soja Patata + Ave + Fruta Cena: Patata + Ave + Fruta
9 Lentejas Estofadas con Verduras Tortilla de Patata con Cebolla. Ensalada de Lechuga y Zanahoria Pan y Agua Fruta de Temporada Arroz + Carne + Fruta Cena: Arroz + Carne + Fruta	10 Crema de Zanahoria ECO Merluza al Horno Tomate Aliñado con AOVE Pan y Agua Fruta de Temporada Patata + Huevo + Fruta Cena: Patata + Huevo + Fruta	11 Sopa de Cocido Cocido Completo Pan Integral y Agua Fruta de Temporada Verdura + Pescado + Fruta Cena: Verdura + Pescado + Fruta	12 Arroz con Tomate Salmón en Papillote Verduras Asadas Pan y Agua Fruta de Temporada Verdura + Ave + Fruta Cena: Verdura + Ave + Fruta	13 Crema de Verduras ECO Filete de Pollo al Horno Ensalada de Lechuga y Maíz Pan y Agua Fruta de Temporada y Yogur de Soja Arroz + Pescado + Fruta Cena: Arroz + Pescado + Fruta
16  FESTIVO	17  FESTIVO	18 Lentejas Castellanas Tortilla Francesa de Atún Ensalada de Lechuga y Zanahoria Pan Integral y Agua Fruta de Temporada Arroz + Verdura + Fruta Cena: Arroz + Verdura + Fruta	19 Arroz del Señoret Filete de Pollo al Horno Ensalada de Lechuga Pan y Agua Fruta de Temporada Verdura + Pescado + Fruta Cena: Verdura + Pescado + Fruta	20 Coliflor Rehogada Judías Viudas Blancas (Patatas en Guiso) Pan y Agua Fruta de Temporada y Yogur de Soja Pasta + Huevo + Fruta Cena: Pasta + Huevo + Fruta
23 Crema de Verduras ECO Espirales con Atún Ensalada de Lechuga y Maíz Pan y Agua Fruta de Temporada Patata + Ave + Fruta Cena: Patata + Ave + Fruta	24 Judías Blancas Estofadas con Verduras Tortilla de Patata con Cebolla Tomate Aliñado con AOVE Pan y Agua Fruta de Temporada Pasta + Pescado + Fruta Cena: Pasta + Pescado + Fruta	25 Crema de Brócoli y Zanahoria Pollo al Ajillo Patatas Dado Pan Integral y Agua Fruta de Temporada Arroz + Huevo + Fruta Cena: Arroz + Huevo + Fruta	26 Sopa de Cocido Cocido Completo Pan y Agua Fruta de Temporada Verdura + Pescado + Fruta Cena: Verdura + Pescado + Fruta	27 Arroz con Tomate Merluza al Horno Ensalada de Lechuga y Zanahoria Pan y Agua Fruta de Temporada y Yogur de Soja Verdura + Carne + Fruta Cena: Verdura + Carne + Fruta

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 Guadalajara Febrero 2026

Sin Lentejas - - CEIP N° 3 - Virgen de la Granja

Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
2 Coditos con Tomate Caballa en Aceite Ensalada de Lechuga y Cebolla Pan y Agua Fruta de Temporada Verdura + Carne + Fruta Cena: Verdura + Carne + Fruta	3 Garbanzos Estofados con Chorizo Tortilla Francesa Ensalada de Lechuga y Zanahoria Pan y Agua Fruta de Temporada Arroz + Pescado + Lácteo Cena: Arroz + Pescado + Lácteo	4 Crema de Calabacín ECO Pollo Asado Champiñón Rehogado Pan Integral y Agua Fruta de Temporada Pasta + Huevo + Fruta Cena: Pasta + Huevo + Fruta	5 Coliflor a la Gallega Cinta de Lomo Adobada al Horno Patatas Panadera Pan y Agua Fruta de Temporada Verdura + Pescado + Lácteo Cena: Verdura + Pescado + Lácteo	6 Paella de Verduras Merluza a la Riojana Pimientos Asados Pan y Agua Fruta de Temporada y Yogur Patata + Ave + Fruta Cena: Patata + Ave + Fruta
9 Sopa de Arroz Tortilla de Patata con Cebolla. Ensalada de Lechuga y Zanahoria Pan y Agua Fruta de Temporada Arroz + Carne + Fruta Cena: Arroz + Carne + Fruta	10 Crema de Zanahoria ECO Delicias de Bacalao Tomate Aliñado con AOVE Pan y Agua Fruta de Temporada Patata + Huevo + Lácteo Cena: Patata + Huevo + Lácteo	11 Sopa de Cocido Cocido Completo Pan Integral y Agua Fruta de Temporada Verdura + Pescado + Fruta Cena: Verdura + Pescado + Fruta	12 Arroz con Tomate Salmón en Papillote Verduras Asadas Pan y Agua Fruta de Temporada Verdura + Ave + Fruta Cena: Verdura + Ave + Fruta	13 Crema de Verduras ECO Macarrones Integrales con Boloñesa de Ternera Ensalada de Lechuga y Maíz Pan y Agua Fruta de Temporada y Yogur Arroz + Pescado + Fruta Cena: Arroz + Pescado + Fruta
16  FESTIVO	17  FESTIVO	18 Estofado de Patatas con Verduras Tortilla Francesa de Atún Ensalada de Lechuga y Zanahoria Pan Integral y Agua Fruta de Temporada Pasta + Verdura + Lácteo Cena: Pasta + Verdura + Lácteo	19 Arroz del Señoret Lomo de Sajonia Ensalada de Lechuga Pan y Agua Fruta de Temporada Verdura + Pescado + Lácteo Cena: Verdura + Pescado + Lácteo	20 Coliflor Gratinada Judías Viudas Blancas (Patatas en Guiso) Pan y Agua Fruta de Temporada y Yogur Arroz + Huevo + Fruta Cena: Arroz + Huevo + Fruta
23 Crema de Verduras ECO Espirales con Atún Ensalada de Lechuga y Maíz Pan y Agua Fruta de Temporada Patata + Ave + Fruta Cena: Patata + Ave + Fruta	24 Judías Blancas Estofadas con Verduras Tortilla de Patata con Cebolla Tomate Aliñado con AOVE Pan y Agua Fruta de Temporada Pasta + Pescado + Lácteo Cena: Pasta + Pescado + Lácteo	25 Crema de Brócoli y Zanahoria Pollo al Ajillo Patatas Dado Pan Integral y Agua Fruta de Temporada Arroz + Pescado + Fruta Cena: Arroz + Pescado + Fruta	26 Sopa de Cocido Cocido Completo Pan y Agua Fruta de Temporada Verdura + Huevo + Lácteo Cena: Verdura + Huevo + Lácteo	27 Arroz con Tomate Merluza al Horno Ensalada de Lechuga y Zanahoria Pan y Agua Fruta de Temporada y Yogur Verdura + Carne + Fruta Cena: Verdura + Carne + Fruta

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 Guadalajara Febrero 2026

Sin Judías Blancas ni Pintas - - CEIP N° 3 - Virgen de la Granja

Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
2 Coditos con Tomate Caballa en Aceite Ensalada de Lechuga y Cebolla Pan y Agua Fruta de Temporada Verdura + Carne + Fruta Cena: Verdura + Carne + Fruta	3 Garbanzos Estofados con Chorizo Tortilla Francesa Ensalada de Lechuga y Zanahoria Pan y Agua Fruta de Temporada Arroz + Pescado + Lácteo Cena: Arroz + Pescado + Lácteo	4 Crema de Calabacín ECO Pollo Asado Champiñón Rehogado Pan Integral y Agua Fruta de Temporada Pasta + Huevo + Fruta Cena: Pasta + Huevo + Fruta	5 Coliflor a la Gallega Lentejas con Pollo y Patatas Pan y Agua Fruta de Temporada Verdura + Pescado + Lácteo Cena: Verdura + Pescado + Lácteo	6 Paella de Verduras Merluza a la Riojana Pimientos Asados Pan y Agua Fruta de Temporada y Yogur Patata + Ave + Fruta Cena: Patata + Ave + Fruta
9 Lentejas Estofadas con Verduras Tortilla de Patata con Cebolla. Ensalada de Lechuga y Zanahoria Pan y Agua Fruta de Temporada Arroz + Carne + Fruta Cena: Arroz + Carne + Fruta	10 Crema de Zanahoria ECO Delicias de Bacalao Tomate Aliñado con AOVE Pan y Agua Fruta de Temporada Patata + Huevo + Lácteo Cena: Patata + Huevo + Lácteo	11 Sopa de Cocido Cocido Completo Pan Integral y Agua Fruta de Temporada Verdura + Pescado + Fruta Cena: Verdura + Pescado + Fruta	12 Arroz con Tomate Salmón en Papillote Verduras Asadas Pan y Agua Fruta de Temporada Verdura + Ave + Fruta Cena: Verdura + Ave + Fruta	13 Crema de Verduras ECO Macarrones Integrales con Boloñesa de Ternera Ensalada de Lechuga y Maíz Pan y Agua Fruta de Temporada y Yogur Arroz + Pescado + Fruta Cena: Arroz + Pescado + Fruta
16  FESTIVO	17  FESTIVO	18 Lentejas Castellanas Tortilla Francesa de Atún Ensalada de Lechuga y Zanahoria Pan Integral y Agua Fruta de Temporada Arroz + Verdura + Lácteo Cena: Arroz + Verdura + Lácteo	19 Arroz del Señoret Lomo de Sajonia Ensalada de Lechuga Pan y Agua Fruta de Temporada Verdura + Pescado + Lácteo Cena: Verdura + Pescado + Lácteo	20 Coliflor Gratinada Merluza al Horno Patatas Panadera Pan y Agua Fruta de Temporada y Yogur Pasta + Huevo + Fruta Cena: Pasta + Huevo + Fruta
23 Crema de Verduras ECO Espirales con Atún Ensalada de Lechuga y Maíz Pan y Agua Fruta de Temporada Patata + Ave + Fruta Cena: Patata + Ave + Fruta	24 Sopa de Arroz Tortilla de Patata con Cebolla Tomate Aliñado con AOVE Pan y Agua Fruta de Temporada Pasta + Pescado + Lácteo Cena: Pasta + Pescado + Lácteo	25 Crema de Brócoli y Zanahoria Pollo al Ajillo Patatas Dado Pan Integral y Agua Fruta de Temporada Arroz + Huevo + Fruta Cena: Arroz + Huevo + Fruta	26 Sopa de Cocido Cocido Completo Pan y Agua Fruta de Temporada Verdura + Pescado + Lácteo Cena: Verdura + Pescado + Lácteo	27 Arroz con Tomate Merluza al Horno Ensalada de Lechuga y Zanahoria Pan y Agua Fruta de Temporada y Yogur Verdura + Carne + Fruta Cena: Verdura + Carne + Fruta

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.