



# Este mes tenemos...

## MENÚ FEBRERO 2026

LUNES

MARTES

MIÉRCOLES

JUEVES

VIERNES

2

Caldo de huesos de ternera y pollo con cúrcuma, verduras y fideos ECO  
(1)

Raxo de cerdo Duroc con patatas

Fruta

3

Menestra con ajada y huevo ECO  
(3)

Choupa guisada con arroz basmati  
(1; 3; 7)

Fruta

4

Crema de verduras

Pollo asado con ensalada coleslaw

Fruta

5

Espagueti ECO con tomate casero y albahaca  
(1; 3)

Pescado fresco  
(4)

Yogur ECO Sen Máis  
(7)

6

Alubia pinta gallega con verduras ECO

Base de pizza ECO elaborada con algas, boloñesa de porco celta y queso ahumado do Eume  
(1; 3; 7)

Fruta

9

Verduras a la gallega

Tagliatelle con atún y tomate casero  
(1; 3; 4)

Fruta

10

Lentejas guisadas con verduras y Calabizo ahumado

Tortilla de patata de Ovos corazón de Galicia ECO con ensalada  
(2)

Fruta

11

Crema de verduras

Albóndigas caseras con macarrones integrales ECO  
(1; 3; 7)

Fruta

12

Paella de verduras y jamón de castañas

Pescado a la romana con ensalada  
(1; 3; 4)

Yogur ECO Xanceda griego de cítricos  
(7)

13

Sopa de cocido  
(1)

Cocido gallego

Orejas de carnaval

16

17

18

19

20

# ¡¡Carnaval carnavaaaaal!!

(VACACIONES)

23

Judías a la gallega con huevo ECO  
(3)

Paella de contramuslo de pollo y verduras

Fruta

24

Lentejas guisadas con verduras y Calabizo ahumado

Merluza a la gallega con patata panadera  
(4)

Fruta

25

Caldo gallego

Chuleta de pavo a la plancha con puré de boniato

Fruta

26

Macarrón ECO con salsa de tomate y verduras, jamón de castañas y albahaca  
(1; 3)

Pescado fresco  
(4)

Fruta

27

Sopa de gallina ECO y huesos de ternera con cúrcuma, verduras y fideos ECO  
(1; 4)

Guiso de cerdo Duroc con patatas y verduras

Yogur natural ECO Sen Máis  
(7)

(1) gluten - (2) crustáceos - (3) huevo - (4) pescado - (5) Cacahuete - (6) soja - (7) leche y derivados - (8) frutos cáscara - (9) Apio - (10) mostaza - (11) sésamo - (12) sulfitos - (13) altramuces

