



MENÚ 2 AÑOS

octubre 2026

Educamos *Acompañamos*

SEMANA 1	1º PLATO				Jueves 1	Viernes 2
	2º PLATO				CREMA DE CALABAZA ECOLÓGICA Y PATATA JAMONCITOS DE POLLO ASADO	LENTEJAS A LA JARDINERA LIMANDA CON REBOZADO CASERO
	GUARNICIÓN				PATATA COCIDA ALIÑADA CON ACEITE DE OLIVA PLÁTANO/PAN	FRUTA DEL TIEMPO/PAN INTEGRAL
	POSTRE					
		Lunes 5	Martes 6	Miércoles 7	Jueves 8	Viernes 9
SEMANA 2	1º PLATO	MACARRONES CON TOMATE	BRÓCOLI CON PATATA	PURÉ DE PATATA CON PICATOSTES	GARBANZOS CON VERDURAS DE LA HUERTA Y HUEVO DURO	ARROZ BLANCO CON VERDURAS
	2º PLATO	BACALAO AL HORNO EN SALSA VERDE	ESTOFADO DE PAVO AL ESTILO DE LA CASA ZANAHORIA BABY Y GUISANTES	PECHUGA DE POLLO A LA JARDINERA	MINI SAN JACOBO	ALBÓNDIGAS MIXTAS CON TOMATE
	GUARNICIÓN					
	POSTRE	YOGUR/PAN	PLÁTANO/PAN INTEGRAL	MANZANA/PAN	PERA CONFERENCIA/PAN	FRUTA FRESCA/ PAN INTEGRAL
		Lunes 12	Martes 13	Miércoles 14	Jueves 15	Viernes 16
SEMANA 3	1º PLATO	FESTIVO			ARROZ CON TOMATE	ESPAGUETIS CON TOMATE
	2º PLATO	FESTIVO			LOMO A LA MILANESA	MERLUZA A LA VIZCAINA
	GUARNICIÓN					PIMIENTOS Y CEBOLLA
	POSTRE				YOGUR/PAN	FRUTA DEL TIEMPO/PAN INTEGRAL
		Lunes 19	Martes 20	Miércoles 21	Miércoles 22	Miércoles 23
SEMANA 4	1º PLATO	SOPA DE POLLO CON MARAVILLA	ARROZ BLANCO CON VERDURAS	CREMA DE VERDURA ECOLÓGICA CON OPCIÓN DE TOPPING DE HUEVO DURO PICADO	LENTEJAS ESTOFADAS CON VERDURA	JUDÍA VERDE CON PATATA
	2º PLATO	GARBANZOS SALTEADOS CON PATATA DADO	POLLO ASADO EN SALSA DE MANZANA	BACALAO A LA RIOJANA	TORTILLA DE PATATA	HAMBURGUESA MIXTA EN SALSA DE LA CASA
	GUARNICIÓN					
	POSTRE	FRUTA FRESCA/PAN	PLÁTANO/PAN INTEGRAL	MANZANA/PAN	FRUTA FRESCA/PAN	YOGUR NATURAL/PAN INTEGRAL
		Lunes 26	Martes 27	Miércoles 28	Jueves 29	Viernes 30
SEMANA 5	1º PLATO	GUISANTES CON ZANAHORIA	ALUBIAS BLANCAS CON VERDURAS	ARROZ CON TOMATE	PASTA INTEGRAL CON TOMATE Y QUESO	CREMA DE CALABACÍN CON PATATA
	2º PLATO	MERLUZA CON REBOZADO CASERO	PECHUGA DE POLLO MILANESA	CINTA DE LOMO FRESCO A LA JARDINERA	PALOMETA AL HORNO EN SALSA DE ZANAHORIA	LENTEJAS ESTOFADAS CON VERDURAS
	GUARNICIÓN					
	POSTRE	YOGUR NATURAL/PAN	MANZANA/PAN INTEGRAL	PERA/PAN	FRUTA FRESCA/PAN	PLÁTANO/PAN INTEGRAL

Este menú está elaborado cumpliendo la normavita vigente en el Real Decreto 315/2025 referido a las frecuencias de consumo y grupos de alimentos.

LA VALORACIÓN CALÓRICA ESTÁ CALCULADA PARA NIÑOS/AS DE 9 A 13 AÑOS. LA VALORACIÓN PARA LA FRANJA DE 3 A 8 AÑOS CORRESPONDE AL 80% DE LO DETALLADO EN ESTE MENÚ, EN EL RANGO DE 14 A 18 AÑOS A UN 38% MÁS DE LOS INDICADOS. EN LA ETAPA DE 2 AÑOS CORRESPONDE A UN 55% MENOS DE LO DETALLADO EN EL MENÚ.

Para consultar el detalle de los alérgenos presentes en cada plato, consulte el archivo "Alérgenos – Carta Web".