

MENÚ FEBRERO 2026
CENTROS DE CONVIVENCIAS PARA MAYORES

Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes	Sábado	Domingo
						1
						Fabada vegetal de judías blancas
						Suprema de Salmón a la Naranja 4
						Calabacín al horno
						Postre y Pan 1-3T-6T-7T-8T-11T
						Kcal:939 Lip: 44 Prot: 61 HC: 77
2	3	4	5	6	7	8
Arroz de Mar y Montaña 14	Coliflor con Patata Ajoarriero 12	Lentejas Caseras 1T-6	Paella Mixta 14	Trinxat de la Cerdenya 6-7	Escudella Barrejada 1-3T-7-6-10T	Judía Verde con Patata y zanahoria
Tortilla Francesa 3	Cazón con Tomate 2T-4-14T	Merluza Asada 4	Bacalao con Ajo y Perejil 4	Muslo de Pollo a L'Ast	Hamburguesa Mixta con Cebolla Confitada 6-12	Ragout de Pavo a la Catalana 5T-8-11T-12T
Pisto de Verduras 9T	Judía Verde Fina	Patata Panadera	Salteado de Verduras	Patata Gajo	Brócoli al ajillo	Calabacín al Horno
Postre y Pan 1-3T-6T-7T-8T-11T	Postre y Pan 1-3T-6T-7T-8T-11T	Postre y Pan 1-3T-6T-7T-8T-11T	Postre y Pan 1-3T-6T-7T-8T-11T	Postre y Pan 1-3T-6T-7T-8T-11T	Postre y Pan 1-3T-6T-7T-8T-11T	Postre y Pan 1-3T-6T-7T-8T-11T
Kcal:870 Lip: 33 Prot: 38,95 HC: 116	Kcal: 681 Lip: 29,48 Prot: 40,35 HC: 62,30	Kcal: 986 Lip: 51,76 Prot: 49,55 HC: 81,06	Kcal: 1.055 Lip: 30,28 Prot: 77,93 HC: 128,48	Kcal:1.044,73 Lip:48,49 Prot:89,67 HC:80,71	Kcal:936 Lip:38 Prot:62 HC:71	Kcal:862 Lip:31 Prot:57 HC:90
9	10	11	12	13	14	15
Crema de Verduras de Temporada con Queso de Cabra 7-12	Tallarines con Salsa Carbonara 1-3T-6-6T-7-10T	Panaché de verduras 9T	Judías Estofadas con Costillas y Chorizo 6	Paella de Marisco 2-12-14	Garbanzos estofados 6	Acelgas con Patatas y Refrito de Ajo
Estofado de Cerdo 9T	Roti de Pavo en Jugo con Dados de Calabaza y Setas 6-7-12	Pollo al Chilindrón 12	Bacalao con Verduritas 4	Ternera a la Navarra 1-9	Tortilla Francesa 3	Muslo de Pollo Asado
Pimientos al Ajillo	Salteado de Verduras	Patata Asada	Calabacín al Horno	Pimiento Rojo Asado	Patata Panadera	Pimiento Morron en Tiras
Postre y Pan 1-3T-6T-7T-8T-11T	Postre y Pan 1-3T-6T-7T-8T-11T	Postre y Pan 1-3T-6T-7T-8T-11T	Postre y Pan 1-3T-6T-7T-8T-11T	Postre y Pan 1-3T-6T-7T-8T-11T	Postre y Pan 1-3T-6T-7T-8T-11T	Postre y Pan 1-3T-6T-7T-8T-11T
Kcal: 797 Lip: 25,53 Prot: 64,98 HC: 89,55	Kcal: 1.369 Lip: 52,25 Prot: 63,84 HC: 159,35	Kcal: 771 Lip: 26,73 Prot: 60 HC: 73	Kcal: 924 Lip: 30,62 Prot: 86,85 HC: 96,01	Kcal:1.069,46 Lip:33,59 Prot:66,69 HC:134,98	Kcal: 946 Lip: 52 Prot: 33 HC: 87	Kcal: 717 Lip: 27 Prot: 63 HC: 55

ALERGENOS:

1- Gluten; 2- Crustáceo; 3- Huevo; 4- Pescado; 5- Cacahuete;6- Soja; 7- Leche y derivados; 8- Frutos secos; 9- Apio; 10- Mostaza; 11- Sésamo; 12- Sulfitos;13- Altramuces; 14- Moluscos

MENÚ FEBRERO 2026						
CENTROS DE CONVIVENCIAS PARA MAYORES						
Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes	Sábado	Domingo
16	17	18	19	20	21	22
Arroz Salteado con Setas y Pollo 1-6-6T-7T-9T-10T	Judía Verde con Patata	Lentejas estofadas con patata y calabaza 1T	Crema de Calabaza 12	Fideua de Pescado con Ali-Oli 1-2-3T-3-6T-6-10T-12-14	Brócoli, Tofu ,Zanahoria y Nueces 1T-5T-6-8	Fabada Vegetal de Judías Blancas
Butifarra 6T-12	Estofado de Pavo con Ciruelas 5T-8T-8-11T-12T	Tortilla Francesa 3	Cuarto de Pollo al Horno	Tilapia con Tomate Concasse y Sus Hierbas 4	Hamburguesa con Queso y Cebolla 6-7-12	Cazón con Salsa de Almendras 2T-4-5T-7-8-11T-14T
Sanfaina 9T	Pimiento Verde Asado	Brócoli al Ajillo	Patata Gajo	Pimientos Fritos	Calabacín al Horno	Berenjena Asada
Postre y Pan 1-3T-6T-7T-8T-11T	Postre y Pan 1-3T-6T-7T-8T-11T	Postre y Pan 1-3T-6T-7T-8T-11T	Postre y Pan 1-3T-6T-7T-8T-11T	Postre y Pan 1-3T-6T-7T-8T-11T	Postre y Pan 1-3T-6T-7T-8T-11T	Postre y Pan 1-3T-6T-7T-8T-11T
Kcal: 886 Lip: 39,43 Prot: 37,97 HC: 96,32	Kcal: 846 Lip: 31,18 Prot: 57,81 HC: 85,38	Kcal: 568 Lip: 24,39 Prot: 25,78 HC: 85,21	Kcal: 777 Lip: 31,12 Prot: 61,72 HC: 80,28	Kcal:1.068,83 Lip:35,19 Prot:84,37 HC:102,85	Kcal:973 Lip:59 Prot:56 HC:51	Kcal:798 Lip: 27 Prot: 66 HC: 73
23	24	25	26	27	28	
Acelgas con Patatas y Refrito de Ajo	Lentejas Caseras con Costilla y Chorizo 1T-6	Crema de Verduras con Infusión de Romero 12	Trinxat de la Cerdenya 6-7	Macarrones con Chorizo 1-3T-6T-6-10T	Cocido Completo 1-3T-6-7-10T	
Butipincho 1-12	Bacalao Marinera de ajo blanco 4-12	Estofado de Ternera a la Jardinera 9T	Salmon al Papillote 4	Croquetas de cocido 1-3T-7-14T	Merluza con Ajo y Guindilla 4	
Patata Panadera	Judía Verde Fina	Patata Gajo	Pimiento Rojo Asado	Salteado de Verduras	Esparragos Verde Trigueros	
Postre y Pan 1-3T-6T-7T-8T-11T	Postre y Pan 1-3T-6T-7T-8T-11T	Postre y Pan 1-3T-6T-7T-8T-11T	Postre y Pan 1-3T-6T-7T-8T-11T	Postre y Pan 1-3T-6T-7T-8T-11T	Postre y Pan 1-3T-6T-7T-8T-11T	
Kcal: 757 Lip: 38,70 Prot: 34,34 HC: 67	Kcal: 960 Lip: 51,05 Prot: 47,91 HC: 79,39	Kcal: 856 Lip: 36,52 Prot: 41,95 HC: 109,63	Kcal: 1.140 Lip: 67,20 Prot: 64,81 HC: 67,40	Kcal:1.105,23 Lip:34,32 Prot:62,96 HC:136,55	Kcal:841 Lip:32 Prot:51 HC:87	

ALERGENOS:

1- Gluten; 2- Crustáceo; 3- Huevo; 4- Pescado; 5- Cacahuete;6- Soja; 7- Leche y derivados; 8- Frutos secos; 9- Apio; 10- Mostaza; 11- Sésamo; 12- Sulfitos;13- Altramuces; 14- Moluscos