



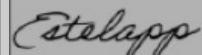
MENÚ BASAL

Mes

FEBRERO 2026

Centro: SALESIANOS DE TRINIDAD

Recomendaciones

LUNES	MARTES	MIERCOLES	JUEVES	VIERNES	
Arroz a la marinera Lomo en salsa con zanahorias aliñadas fruta 2 Kcal: 678 P: HC: 99 L: 22	Guiso de patatas con verduras hamburguesa de merluza con judías verdes aliñadas yogur 3 Kcal: 605 HC: 83 L: 21	Espirales con tomate Tortilla francesa de atún 4 con coliflor aliñada fruta 11 Kcal: 646 P: HC: 89 L: 22	Potaje de chicharos Bocaditos de rosada con patatas parisinas yogur 5 Kcal: 629 P: HC: 86 L: 21	Puchero con fideos albóndigas de carne al horno en salsa con pisto fruta 6 Kcal: 620 P: HC: 87 L: 20	Con el fin de favorecer una alimentación equilibrada, se recomienda que la cena complemente adecuadamente el menú servido en el comedor.
Sopa de pescado con fideos Tortilla francesa con coliflor aliñada fruta 9 Kcal: 670 P: HC: 96 L: 22	Lentejas estofadas con verduras Buñuelos de bacalao con pisto yogur 10 Kcal: 657 HC: 93 L: 21	Arroz a la cubana Lomo adobado con ensalada mixta fruta 11 Kcal: 608 P: HC: 84 L: 20	Patatas guisadas con verduras Hamburguesa de merluza con zanahorias aliñadas yogur 12 Kcal: 651 P: HC: 90 L: 23	Ensalada de pasta Filete de pollo plancha en salsa a la cazuela con judías verdes aliñadas fruta 13 Kcal: 599 P: HC: 84 L: 19	Los menús del comedor están elaborados siguiendo criterios nutricionales equilibrados y utilizando técnicas culinarias sencillas y de fácil digestión (hervido, guisado, horno, plancha o vapor).
Fideua Palomitas de pollo con pisto fruta 16 Kcal: 675 P: HC: 96 L: 23	Potaje de garbanzos Tortilla francesa de atún con coliflor aliñada yogur 17 Kcal: 640 HC: 93 L: 20	Puchero andaluz con arroz Lomo en salsa con zanahorias aliñadas fruta 18 Kcal: 650 P: HC: 90 L: 22	Patatas guisadas con verduras Merluza en salsa verde con ensalada mixta yogur 19 Kcal: 653 P: HC: 93 L: 21	Arroz a la marinera Pinchito de pollo al horno con judías verdes aliñadas fruta 20 Kcal: 620 P: HC: 87 L: 20	Recomendaciones generales para la cena: <ul style="list-style-type: none">• Cuando el almuerzo incluya pasta, arroz o legumbres, se recomienda que la cena se base principalmente en verduras y hortalizas.• Cuando el almuerzo incluya verduras como primer plato, la cena puede incorporar cereales (pasta, arroz) o patata.• Si el segundo plato del almuerzo ha sido pescado, se recomienda que la cena incluya carne o huevo.• Si el segundo plato del almuerzo ha sido carne o huevo, se recomienda que la cena incluya pescado.
Lentejas estofadas con verduras Lomo adobado con judías verdes aliñadas fruta 23 Kcal: 678 P: 21 HC: 99 L: 22	Macarrones con tomate Tortilla francesa con zanahorias aliñadas yogur 24 Kcal: 605 P: 21 HC: 83 L: 21	Patatas guisadas con verduras Mini hamburguesas de pollo y ternera con ensalada mixta yogur 25 Kcal: 646 P: 23 HC: 89 L: 22	Potaje de garbanzos palitos de merluza con pisto yogur 26 Kcal: 629 P: 24 HC: 86 L: 21	FESTIVO 27 Kcal: 620 P: HC: 87 L: 20	Cuando el postre del almuerzo haya sido fruta, por la noche puede ofrecerse un lácteo (leche o yogur natural) para completar la ingesta diaria. * El plato o la guarnición señalados con asterisco se indican en el menú.
					Nutricionista Estela Pino Pérez 
					Nº Reg.San: 26,0013818/SE

* La Cazuela Catering S.L. se reserva el derecho de cambiar algunos platos si por causas ajenas a su voluntad se viera obligado a ello. Menús elaborados por el departamento de nutrición de La Cazuela Catering S.L.

* Disponemos de seguro de Responsabilidad Civil. Nuestros menús están elaborados con aceite de oliva virgen extra. Nuestros lácteos son Nestlé.



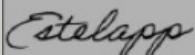
MENÚ BASAL SIN TOMATE Y SALCHICHAS

Mes

FEBRERO 2026

Centro: SALESIANOS DE TRINIDAD

Recomendaciones

LUNES	MARTES	MIERCOLES	JUEVES	VIERNES	
Arroz a la marinera Lomo en salsa con zanahorias aliñadas fruta 2 Kcal: 678 P: HC: 99 L: 22	Guiso de patatas con verduras hamburguesa de merluza con judías verdes aliñadas yogur 3 Kcal: 605 HC: 83 L: 21	Espirales salteados Tortilla francesa de atún 4 con coliflor aliñada fruta 11 Kcal: 646 P: HC: 89 L: 22	Potaje de chicharos Bocaditos de rosada con patatas parisinas yogur 5 Kcal: 629 P: HC: 86 L: 21	Puchero con fideos albóndigas de carne al horno en salsa con pisto fruta 6 Kcal: 620 P: HC: 87 L: 20	Con el fin de favorecer una alimentación equilibrada, se recomienda que la cena complemente adecuadamente el menú servido en el comedor.
Sopa de pescado con fideos Tortilla francesa con coliflor aliñada fruta 9 Kcal: 670 P: HC: 96 L: 22	Lentejas estofadas con verduras Buñuelos de bacalao con pisto yogur 10 Kcal: 657 HC: 93 L: 21	Arroz salteado Lomo adobado con ensalada mixta fruta 11 Kcal: 608 P: HC: 84 L: 20	Patatas guisadas con verduras Hamburguesa de merluza con zanahorias aliñadas yogur 12 Kcal: 651 P: HC: 90 L: 23	Ensalada de pasta Filete de pollo plancha en salsa a la cazuela con judías verdes aliñadas fruta 13 Kcal: 599 P: HC: 84 L: 19	Los menús del comedor están elaborados siguiendo criterios nutricionales equilibrados y utilizando técnicas culinarias sencillas y de fácil digestión (hervido, guisado, horno, plancha o vapor).
Fideua Palomitas de pollo con pisto fruta 16 Kcal: 675 P: HC: 96 L: 23	Potaje de garbanzos Tortilla francesa de atún con coliflor aliñada yogur 17 Kcal: 640 HC: 93 L: 20	Puchero andaluz con arroz Lomo en salsa con zanahorias aliñadas fruta 18 Kcal: 650 P: HC: 90 L: 22	Patatas guisadas con verduras Merluza en salsa verde con ensalada mixta yogur 19 Kcal: 653 P: HC: 93 L: 21	Arroz a la marinera Pinchito de pollo al horno con judías verdes aliñadas fruta 20 Kcal: 620 P: HC: 87 L: 20	Recomendaciones generales para la cena: · Cuando el almuerzo incluya pasta, arroz o legumbres, se recomienda que la cena se base principalmente en verduras y hortalizas.
Lentejas estofadas con verduras Lomo adobado con judías verdes aliñadas fruta 23 Kcal: 678 P: 21 HC: 99 L: 22	Macarrones salteados Tortilla francesa con zanahorias aliñadas yogur 24 Kcal: 605 P: 21 HC: 83 L: 21	Patatas guisadas con verduras Mini hamburguesas de pollo y ternera con ensalada mixta yogur 25 Kcal: 646 P: 23 HC: 89 L: 22	Potaje de garbanzos palitos de merluza con pisto yogur 26 Kcal: 629 P: 24 HC: 86 L: 21	FESTIVO 27 Kcal: 620 P: HC: 87 L: 20	· Cuando el almuerzo incluya verduras como primer plato, la cena puede incorporar cereales (pasta, arroz) o patata. · Si el segundo plato del almuerzo ha sido pescado, se recomienda que la cena incluya carne o huevo. · Si el segundo plato del almuerzo ha sido carne o huevo, se recomienda que la cena incluya pescado.
					Cuando el postre del almuerzo haya sido fruta, por la noche puede ofrecerse un lácteo (leche o yogur natural) para completar la ingesta diaria.
					* El plato o la guarnición señalados con asterisco se indican en el menú.
					Nutricionista Estela Pino Pérez 
					Nº Reg.San: 26,0013818/SE

* La Cazuela Catering S.L. se reserva el derecho de cambiar algunos platos si por causas ajenas a su voluntad se viera obligado a ello. Menús elaborados por el departamento de nutrición de La Cazuela Catering S.L.

* Disponemos de seguro de Responsabilidad Civil. Nuestros menús están elaborados con aceite de oliva virgen extra. Nuestros lácteos son Nestlé.



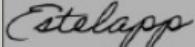
MENÚ BASAL SIN CACAHUETES

Centro: SALESIANOS DE TRINIDAD

Mes

FEBRERO 2026

Recomendaciones

LUNES	MARTES	MIERCOLES	JUEVES	VIERNES	
Arroz a la marinera Lomo en salsa con zanahorias aliñadas fruta 2	Guiso de patatas con verduras hamburguesa de merluza casera con judías verdes aliñadas 3	Espirales con tomate Tortilla francesa de atún 4 con coliflor aliñada fruta	Potaje de chicharos Merluza en salsa con patatas parisinas yogur 5	Puchero con fideos albóndigas de carne al horno en salsa con pisto fruta 6	Con el fin de favorecer una alimentación equilibrada, se recomienda que la cena complemente adecuadamente el menú servido en el comedor.
Kcal: 678 P: HC: 99 L: 22	Kcal: 605 HC: 83 L: 21	Kcal: 646 P: HC: 89 L: 22	Kcal: 629 P: HC: 86 L: 21	Kcal: 620 P: HC: 87 L: 20	Los menús del comedor están elaborados siguiendo criterios nutricionales equilibrados y utilizando técnicas culinarias sencillas y de fácil digestión (hervido, guisado, horno, plancha o vapor).
Sopa de pescado con fideos Tortilla francesa con coliflor aliñada fruta 9	Lentejas estofadas con verduras Merluza en salsa con pisto yogur 10	Arroz a la cubana Lomo adobado con ensalada mixta fruta 11	Patatas guisadas con verduras Hamburguesa de merluza casera con zanahorias aliñadas 12	Ensalada de pasta Filete de pollo plancha en salsa a la cazuela con judías verdes aliñadas fruta 13	Recomendaciones generales para la cena: · Cuando el almuerzo incluya pasta, arroz o legumbres, se recomienda que la cena se base principalmente en verduras y hortalizas.
Kcal: 670 P: HC: 96 L: 22	Kcal: 657 HC: 93 L: 21	Kcal: 608 P: HC: 84 L: 20	Kcal: 651 P: HC: 90 L: 23	Kcal: 599 P: HC: 84 L: 19	· Cuando el almuerzo incluya verduras como primer plato, la cena puede incorporar cereales (pasta, arroz) o patata. · Si el segundo plato del almuerzo ha sido pescado, se recomienda que la cena incluya carne o huevo. · Si el segundo plato del almuerzo ha sido carne o huevo, se recomienda que la cena incluya pescado.
Fideua Palomitas de pollo con pisto fruta 16	Potaje de garbanzos Tortilla francesa de atún con coliflor aliñada yogur 17	Puchero andaluz con arroz Lomo en salsa con zanahorias aliñadas fruta 18	Patatas guisadas con verduras Merluza en salsa verde con ensalada mixta yogur 19	Arroz a la marinera Pinchito de pollo al horno con judías verdes aliñadas fruta 20	· Si el postre del almuerzo haya sido fruta, por la noche puede ofrecerse un lácteo (leche o yogur natural) para completar la ingesta diaria.
Kcal: 675 P: HC: 96 L: 23	Kcal: 640 HC: 93 L: 20	Kcal: 650 P: HC: 90 L: 22	Kcal: 653 P: HC: 93 L: 21	Kcal: 620 P: HC: 87 L: 20	* El plato o la guarnición señalados con asterisco se indican en el menú.
Lentejas estofadas con verduras Lomo adobado con judías verdes aliñadas fruta 23	Macarrones con tomate Tortilla francesa con zanahorias aliñadas yogur 24	Patatas guisadas con verduras Mini hamburguesas de pollo y ternera con ensalada mixta yogur 25	Potaje de garbanzos merluza en salsa con pisto yogur 26	FESTIVO 27	Cuando el postre del almuerzo haya sido fruta, por la noche puede ofrecerse un lácteo (leche o yogur natural) para completar la ingesta diaria.
Kcal: 678 P: 21 HC: 99 L: 22	Kcal: 605 P: 21 HC: 83 L: 21	Kcal: 646 P: 23 HC: 89 L: 22	Kcal: 629 P: 24 HC: 86 L: 21		
					Nutricionista Estela Pino Pérez 
					Nº Reg.San: 26,0013818/SE

* La Cazuela Catering S.L. se reserva el derecho de cambiar algunos platos si por causas ajenas a su voluntad se viera obligado a ello. Menús elaborados por el departamento de nutrición de La Cazuela Catering S.L.

* Disponemos de seguro de Responsabilidad Civil. Nuestros menús están elaborados con aceite de oliva virgen extra. Nuestros lácteos son Nestlé.



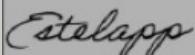
MENÚ BASAL SIN CERDO

Mes

FEBRERO 2026

Centro: SALESIANOS DE TRINIDAD

Recomendaciones

LUNES	MARTES	MIERCOLES	JUEVES	VIERNES		
Arroz a la marinera Hamburguesa de pollo con zanahorias aliñadas fruta 2 Kcal: 678 P: HC: 99 L: 22	Guiso de patatas con verduras hamburguesa de merluza con judías verdes aliñadas yogur 3 Kcal: 605 HC: 83 L: 21	Espirales con tomate Tortilla francesa de atún 4 con coliflor aliñada fruta 5 Kcal: 646 P: HC: 89 L: 22	Potaje de chicharos Bocaditos de rosada con patatas parisinas yogur 5 Kcal: 629 P: HC: 86 L: 21	Sopa de verduras con fideos albóndigas de carne al horno en salsa con pisto fruta 6 Kcal: 620 P: HC: 87 L: 20	Con el fin de favorecer una alimentación equilibrada, se recomienda que la cena complemente adecuadamente el menú servido en el comedor.	
Sopa de pescado con fideos Tortilla francesa con coliflor aliñada fruta 9 Kcal: 670 P: HC: 96 L: 22	Lentejas estofadas con verduras Buñuelos de bacalao con pisto yogur 10 Kcal: 657 HC: 93 L: 21	Arroz a la cubana Hamburguesa de pollo con ensalada mixta fruta 11 Kcal: 608 P: HC: 84 L: 20	Patatas guisadas con verduras Hamburguesa de merluza con zanahorias aliñadas yogur 12 Kcal: 651 P: HC: 90 L: 23	Ensalada de pasta Filete de pollo plancha en salsa a la cazuela con judías verdes aliñadas fruta 13 Kcal: 599 P: HC: 84 L: 19	Los menús del comedor están elaborados siguiendo criterios nutricionales equilibrados y utilizando técnicas culinarias sencillas y de fácil digestión (hervido, guisado, horno, plancha o vapor).	
Fideua Palomitas de pollo con pisto fruta 16 Kcal: 675 P: HC: 96 L: 23	Potaje de garbanzos Tortilla francesa de atún con coliflor aliñada yogur 17 Kcal: 640 HC: 93 L: 20	Sopa de verduras con arroz Hamburguesa de pollo con zanahorias aliñadas fruta 18 Kcal: 650 P: HC: 90 L: 22	Patatas guisadas con verduras Merluza en salsa verde con ensalada mixta yogur 19 Kcal: 653 P: HC: 93 L: 21	Arroz a la marinera Pinchito de pollo al horno con judías verdes aliñadas fruta 20 Kcal: 620 P: HC: 87 L: 20	Recomendaciones generales para la cena: · Cuando el almuerzo incluya pasta, arroz o legumbres, se recomienda que la cena se base principalmente en verduras y hortalizas. · Cuando el almuerzo incluya verduras como primer plato, la cena puede incorporar cereales (pasta, arroz) o patata. · Si el segundo plato del almuerzo ha sido pescado, se recomienda que la cena incluya carne o huevo. · Si el segundo plato del almuerzo ha sido carne o huevo, se recomienda que la cena incluya pescado.	
Lentejas estofadas con verduras Merluza en salsa con judías verdes aliñadas fruta 23 Kcal: 678 P: 21 HC: 99 L: 22	Macarrones con tomate Tortilla francesa con zanahorias aliñadas yogur 24 Kcal: 605 P: 21 HC: 83 L: 21	Patatas guisadas con verduras Mini hamburguesas de pollo y ternera con ensalada mixta yogur 25 Kcal: 646 P: 23 HC: 89 L: 22	Potaje de garbanzos palitos de merluza con pisto yogur 26 Kcal: 629 P: 24 HC: 86 L: 21	FESTIVO 27	Cuando el postre del almuerzo haya sido fruta, por la noche puede ofrecerse un lácteo (leche o yogur natural) para completar la ingesta diaria.	
					* El plato o la guarnición señalados con asterisco se indican en el menú.	
					Nutricionista Estela Pino Pérez 	
					Nº Reg.San: 26,0013818/SE	

* La Cazuela Catering S.L. se reserva el derecho de cambiar algunos platos si por causas ajenas a su voluntad se viera obligado a ello. Menús elaborados por el departamento de nutrición de La Cazuela Catering S.L.

* Disponemos de seguro de Responsabilidad Civil. Nuestros menús están elaborados con aceite de oliva virgen extra. Nuestros lácteos son Nestlé.