



MENÚ BASAL

Mes

FEBRERO 2026

Centro:

SALESIANOS DE TRINIDAD

Recomendaciones

LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
Arroz a la marinera Lomo en salsa con zanahorias aliñadas fruta 2	Guiso de patatas con verduras hamburguesa de merluza con judías verdes aliñadas yogur 3	Espirales con tomate Tortilla francesa de atún con coliflor aliñada 4 fruta	Potaje de chicharos Bocaditos de rosada con patatas parisinas yogur 5	Puchero con fideos albóndigas de carne al horno en salsa con pisto fruta 6
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
Sopa de pescado con fideos Tortilla francesa con coliflor aliñada fruta 9	Lentejas estofadas con verduras Buñuelos de bacalao con pisto yogur 10	Arroz a la cubana Lomo adobado con ensalada mixta fruta 11	Patatas guisadas con verduras Hamburguesa de merluza con zanahorias aliñadas yogur 12	Ensalada de pasta Filete de pollo plancha en salsa a la cazuela con judías verdes aliñadas fruta 13
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
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
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
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 palitos de merluza con pisto yogur 26	FESTIVO 27
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	

Con el fin de favorecer una alimentación equilibrada, se recomienda que la cena complemente adecuadamente el menú servido en el comedor.

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).

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.

Quando 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

Estelapp

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. Nuestro lacteos son Nestlé.



Centro:

SALESIANOS DE TRINIDAD

Recomendaciones

LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES	
Arroz a la marinera Lomo en salsa con zanahorias aliñadas fruta 2	Guiso de patatas con verduras hamburguesa de merluza con judías verdes aliñadas yogur 3	Espirales salteados Tortilla francesa de atún con coliflor aliñada 4 fruta	Potaje de chicharos Bocaditos de rosada con patatas parisinas yogur 5	Puchero con fideos albóndigas de carne al horno en salsa con pisto fruta 6	<p>Con el fin de favorecer una alimentación equilibrada, se recomienda que la cena complemente adecuadamente el menú servido en el comedor.</p> <p>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).</p> <p>Recomendaciones generales para la cena:</p> <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. <p>Cuando el postre del almuerzo haya sido fruta, por la noche puede ofrecerse un lácteo (leche o yogur natural) para completar la ingesta diaria.</p> <p>* El plato o la guarnición señalados con asterisco se indican en el menú.</p>
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	
Sopa de pescado con fideos Tortilla francesa con coliflor aliñada fruta 9	Lentejas estofadas con verduras Buñuelos de bacalao con pisto yogur 10	Arroz salteado Lomo adobado con ensalada mixta fruta 11	Patatas guisadas con verduras Hamburguesa de merluza con zanahorias aliñadas yogur 12	Ensalada de pasta Filete de pollo plancha en salsa a la cazuela con judías verdes aliñadas fruta 13	
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	
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	
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	
Lentejas estofadas con verduras Lomo adobado con judías verdes aliñadas fruta 23	Macarrones salteados 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 palitos de merluza con pisto yogur 26	FESTIVO 27	
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		
					<p>Nutricionista</p> <p>Estela Pino Pérez</p> <p><i>Estelapp</i></p>
					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. Nuestro lácteos son Nestlé.



MENÚ BASAL SIN CACAHUETES

Mes

FEBRERO 2026

Centro:

SALESIANOS DE TRINIDAD

Recomendaciones

LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	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 con coliflor aliñada 4 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
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
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
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
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
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
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
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	

Con el fin de favorecer una alimentación equilibrada, se recomienda que la cena complemente adecuadamente el menú servido en el comedor.

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).

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.

Quando 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

Estelapp

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. Nuestro lácteos son Nestlé.



MENÚ BASAL SIN CERDO

Mes

FEBRERO 2026

Centro:

SALESIANOS DE TRINIDAD

Recomendaciones

LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
Arroz a la marinera Hamburguesa de pollo con zanahorias aliñadas fruta 2	Guiso de patatas con verduras hamburguesa de merluza con judías verdes aliñadas yogur 3	Espirales con tomate Tortilla francesa de atún con coliflor aliñada 4 fruta	Potaje de chicharos Bocaditos de rosada con patatas parisinas yogur 5	Sopa de verduras con fideos albóndigas de carne al horno en salsa con pisto fruta 6
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
Sopa de pescado con fideos Tortilla francesa con coliflor aliñada fruta 9	Lentejas estofadas con verduras Buñuelos de bacalao con pisto yogur 10	Arroz a la cubana Ham burguesa de pollo con ensalada mixta fruta 11	Patatas guisadas con verduras Hamburguesa de merluza con zanahorias aliñadas yogur 12	Ensalada de pasta Filete de pollo plancha en salsa a la cazuela con judías verdes aliñadas fruta 13
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
Fideua Palomitas de pollo con pisto fruta 16	Potaje de garbanzos Tortilla francesa de atún con coliflor aliñada yogur 17	Sopa de verduras con arroz Hamburguesa de pollo 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
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
Lentejas estofadas con verduras Merluza en salsa 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 palitos de merluza con pisto yogur 26	FESTIVO 27
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	

Con el fin de favorecer una alimentación equilibrada, se recomienda que la cena complemente adecuadamente el menú servido en el comedor.

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).

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.

Quando 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

Estelapp

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. Nuestro lacteos son Nestlé.