



Menú Escolar Febrero 2026

<u>Lunes 2</u>		<u>Martes 3</u>		<u>Miércoles 4</u>		<u>Jueves 5</u>		<u>Viernes 6</u>	
No Lectivo Local		Puré de verduras Salchichas con lechuga y maíz Fruta, pan y agua		Macarrones gratinados Pescado al horno con ensalada Fruta, pan y agua		Garbanzos guisados Tortilla francesa con lechuga y zanahoria Fruta, pan y agua		Arroz con tomate Pechuga a la plancha con verduras Yogur, pan y agua	
KCal.: 688	Lip.: 22,5	KCal.: 642	Lip.: 19	KCal.: 742	Lip.: 23	KCal.: 691	Lip.: 27	KCal.: 699	Lip.: 27
Prot.: 34,2	H.car.: 117	Prot.: 33	H.car.: 86	Prot.: 31	H.car.: 102	Prot.: 29	H.car.: 83	Prot.: 20	H.car.: 87
<u>Lunes 9</u>		<u>Martes 10</u>		<u>Miércoles 11</u>		<u>Jueves 12</u>		<u>Viernes 13</u>	
Arroz murciano (con verduras) Huevos abiertos Fruta, pan integral y agua		Judías verdes con patatas Pollo guisado Yogur, pan y agua		Sopa con estrellas Tortilla española con queso, lechuga y maíz Fruta, pan y agua		Patatas a la marinera Salchichas frankfurt con ensalada Fruta, pan y agua		Lentejas caseras Tilapia al horno con ensalada Fruta, pan y agua	
KCal.: 688	Lip.: 22,5	KCal.: 721	Lip.: 21,9	KCal.: 532	Lip.: 18,7	KCal.: 692	Lip.: 28,7	KCal.: 659	Lip.: 23,7
Prot.: 34,2	H.car.: 117	Prot.: 45,2	H.car.: 98	Prot.: 14,6	H.car.: 75	Prot.: 30	H.car.: 78	Prot.: 20	H.car.: 95
<u>Lunes 16</u>		<u>Martes 17</u>		<u>Miércoles 18</u>		<u>Jueves 19</u>		<u>Viernes 20</u>	
Paella de pescado Pechuga plancha con rodaja de tomate Fruta, pan integral y agua		Judías verdes salteadas Huevos abiertos en tomate Yogur, pan y agua		Alubias blancas estofadas Merluza con ensalada Fruta, pan y agua		Patatas a la marinera Albóndigas con lechuga y maíz Fruta, pan y agua		Sopa de estrellas Tortilla francesa con loncha de queso y ensalada Fruta, pan y agua	
KCal.: 721	Lip.: 28,6	KCal.: 569	Lip.: 17,6	KCal.: 514,4	Lip.: 15	KCal.: 593	Lip.: 12,7	KCal.: 561	Lip.: 19,7
Prot.: 33	H.car.: 99	Prot.: 22,6	H.car.: 79	Prot.: 29,1	H.car.: 84	Prot.: 22,6	H.car.: 92	Prot.: 14,6	H.car.: 76,4
<u>Lunes 23</u>		<u>Martes 24</u>		<u>Miércoles 25</u>		<u>Jueves 26</u>		<u>Viernes 27</u>	
Lentejas con verduras Tortilla española con ensalada Fruta, pan integral y agua		Arroz blanco con tomate Filete de gallo a la andaluza con ensalada Fruta, pan y agua		Espaguetis Lomo al horno con verduras Fruta, pan y agua		Verdura de temporada Tortilla francesa con rodaja de tomate Yogur, pan y agua		Garbanzos a la riojana Pechuga pollo rebozada con lechuga Fruta, pan y agua	
KCal.: 725	Lip.: 33,4	KCal.: 679	Lip.: 20,1	KCal.: 738	Lip.: 22,2	KCal.: 682	Lip.: 28,1	KCal.: 719	Lip.: 19,7
Prot.: 25,8	H.car.: 82	Prot.: 36,4	H.car.: 94	Prot.: 21,6	H.car.: 110	Prot.: 29,3	H.car.: 94	Prot.: 37,8	H.car.: 92

Menú de salvaguarda: Lentejas con arroz; Jamón de York con patatas chips; melocotón en almíbar

Los valores nutricionales indicados son aproximados y corresponde a la ración media para un alumno/a de 10-12 años. Para alumnos/as de 4-5 años el tamaño de las raciones y los valores nutricionales se reducen en un 15 % aproximadamente

A los alumnos/as con incompatibilidades alimentarias (médicas, religiosas...) se les sustituirán los alimentos incompatibles por otros adecuados.

A continuación se especifican las sustituciones concretas para los alumnos/as que no comen carne (por ejemplo los musulmanes)



COLEGIO SANTA ANA
C/ Coso, 18 – 50700 Caspe - Tel. 976630396



Febrero 2026

Sustituciones de alimentos para los alumnos que no comen carne

Día	Sustitución
3	Empanadillas de atún
6	Pescado a la plancha con verduras
10	Pescado en salsa
12	Huevos Villaroy
16	Varitas de merluza con rodaja de tomate
19	Huevo duro con sardinas
25	Tortilla francesa con rodaja de tomate
27	Merluza con lechuga y tomate