



FEBRERO 2026

Menú OVOLACTEOVEGETARIANO: Escuela Lycée Français BEL AIR



| Lunes - Monday | Martes - Tuesday | Miércoles - Wednesday | Jueves - Thursday | Viernes - Friday |
|--|---|--|--|---|
| 2 Sopa de verduras con fideos Tortilla de patata con ensalada de lechuga, pimiento rojo y zanahoria Plátano | 3 Crema de verduras Alubias con pisto Yogur natural sin azúcar | 4 Tricolor de verduras Salchichas veganas con ensalada de lechuga, pepino y aceitunas Macedonia | 5 Paella de verduras Tortilla francesa con ensalada de lechuga, maíz y tomate Naranja | 6 Judías verdes con dados de patata y aceite Pasta de lentejas con salsa de tomate y queso Manzana |

| | | | | |
|--|--|--|---|---|
| 9 Brócoli con patata Tortilla de calabacín con ensalada de pimiento rojo, cebolla y lechuga Naranja | 10 Sopa de verduras con fideos y garbanzos Hamburguesa de tofu y shiitake con patatas fritas Yogur natural sin azúcar | 11 Verduras salteadas de temporada con patata Guisantes con sofrito de tomate y cebolla Mandarina | 12 Arroz con tomate Tortilla a la francesa con ensalada variada (lechuga, tomate, zanahoria, aceitunas y maíz) Macedonia | 13 Lentejas guisadas con patata Albóndigas veganas con hortalizas asadas Plátano |
|--|--|--|---|---|

| | | | | |
|----|----|----|----|----|
| 16 | 17 | 18 | 19 | 20 |
|----|----|----|----|----|

Vacaciones de Carnaval

| | | | | |
|---|--|---|---|---|
| 23 Crema de calabacín y puerro Hamburguesa vegana con cebolla caramelizada Manzana | 24 Menestra de verduras Guisantes con patata y cebolla Yogur natural sin azúcar | 25 Arroz a la cazuela con verduras Tortilla de calabacín con ensalada variada con lentejas Macedonia | 26 Coliflor, brócoli y patata Guisado de alubias blancas Naranja | 27 Pasta integral a la napolitana Tortilla francesa con ensalada de pimiento rojo, cebolla y lechuga Plátano |
|---|--|---|---|---|

La declaración de alérgenos, conforme al Reglamento (UE) N° 1169/2011 sobre la información proporcionada al consumidor, está disponible en la Dirección del Centro.

Se servirán frutas variadas y de temporada.

Se ofrece agua en todas las comidas para asegurar una correcta hidratación.

Todos los platos se cocinan con aceite de oliva.

Es obligatorio consultar siempre las etiquetas del proveedor para asegurar que no contiene carne ni pescado o posibles trazas.

Todos los procesados, precocinados y embutidos servidos serán sin carne ni pescado o posibles trazas. En el caso contrario, se sustituirá por un plato libre de carne y pescado.



El nombre científico del árbol del cacao es Theobroma cacao. El término "Theo" significa dios o divino, y "broma" quiere decir alimento; por tanto, Theobroma se traduce como "alimento de los dioses". Este nombre refleja el gran valor que siempre ha tenido el cacao, hasta el punto de que en algunas civilizaciones de América Central y América Latina llegó a utilizarse como moneda de cambio durante siglos.



Estamos trabajando conjuntamente con la consultoría nutricional CESNUT NUTRICIÓN para poderos ofrecer la máxima calidad dietética en todas las programaciones de nuestros menús. Por cualquier duda dietética sobre el menú podéis contactar con el equipo de dietistas-nutricionistas a info@cesnut.com

Programación dietética
supervisada por Roser Montané, directora de CESNUT, nº colegiada CAT0681.

