



FEBRERO 2026

Menú: Escuela Lycée Français BEL AIR



Lunes - Monday	Martes - Tuesday	Miércoles - Wednesday	Jueves - Thursday	Viernes - Friday
2 Sopa de pollo con fideos Merluza al horno con patata y cebolla al horno Plátano Pan untado con queso fresco	3 Alubias con pisto Dados de pavo a la jardinera con ensalada de tomate, zanahoria y maíz Yogur natural sin azúcar Plátano	4 Tricolor de verduras Lomo de cerdo con ensalada de pimiento rojo, pepino y lechuga Macedonia Palitos de pan con queso fresco y fruta de temporada	5 Paella de pescado Tortilla francesa con ensalada de lechuga, maíz y tomate Naranja Bocadillo de pan con aceite de oliva y pavo	6 Pasta de lentejas con salsa de tomate y queso Salmón especiado al horno con calabacín al horno Manzana Bocadillo de pan con aceite de oliva y jamón
9 Brócoli con patata Tortilla de atún con ensalada de pimiento rojo, cebolla y lechuga Naranja Bocadillo de pan con aceite de oliva y pavo	10 Sopa de verduras con fideos y garbanzos Hamburguesa de tofu y shiitake con patatas fritas Yogur natural sin azúcar Manzana	11 Verduras salteadas de temporada con patata Croquetas de pollo con ensalada de lechuga, pepino y aceitunas Mandarina Pan untado con queso en loncha semicurado	12 Arroz con tomate Lenguado con ajo y perejil con ensalada variada (lechuga, tomate, zanahoria, aceitunas y maíz) Macedonia Palitos de pan con queso fresco y fruta de temporada	13 Lentejas guisadas con patata Solomillo de pollo a las finas hierbas al horno con hortalizas asadas Plátano Manzana
16	17	18	19	20

Vacaciones de Carnaval

23 Crema de calabacín y puerro Hamburguesa mixta con cebolla caramelizada Manzana Bocadillo de pan con aceite de oliva y jamón dulce	24 Guisantes con patata y cebolla Bacalao a la portuguesa con ensalada de lechuga, pimiento rojo y zanahoria Yogur natural sin azúcar Plátano	25 Paella mixta Tortilla de calabacín con ensalada variada con lentejas Macedonia Bocadillo de pan con aceite de oliva y pavo	26 Guisado de alubias blancas Pavo al horno con hortalizas asadas Naranja Palitos de pan con queso fresco y fruta de temporada	27 Pasta integral a la napolitana Salmón especiado al horno con ensalada de pimiento rojo, cebolla y lechuga Plátano Pan con chocolate
--	---	---	--	---

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 servirá pan para acompañar las comidas.

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

Todos los platos se cocinan con aceite de oliva.



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

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.