

Menú Basal

Colegio Santa Ana

Febrero 2026

LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
Atendiendo al Rgto. 1169/2011 pueden solicitar al personal de SERUNION la información de sustancias que pueden causar alergias o intolerancias		 10 de Febrero CRUNCHYBANZOS	Jornada Andaluza 26 de Febrero 	
02	03	04	05	06
Arroz con salsa de tomate Ragout de cerdo Ensalada de lechuga y zanahoria Fruta fresca y pan blanco Kcal: 173,326 prot (g): 3,332 lip (g): 4,478 hc (g): 28,051	Lentejas con verduras Tortilla francesa Calabacín salteado Yogur y pan blanco Kcal: 559,9 prot (g): 31,013 lip (g): 19,613 hc (g): 65,622	Coditos aglio-olio Filete de merluza a la plancha / al horno Ensalada de lechuga y remolacha Fruta fresca y pan blanco Kcal: 392,664 prot (g): 9,574 lip (g): 8,395 hc (g): 66,829	Crema de zanahoria San jacobó Ensalada de lechuga y maíz Yogur y pan blanco Kcal: 262,577 prot (g): 9,404 lip (g): 8,483 hc (g): 36,173	Sopa de ave con verduras y estrellitas Estofado de pollo al curry Patatas fritas Fruta fresca y pan blanco Kcal: 595,426 prot (g): 27,314 lip (g): 22,346 hc (g): 67,584
09	10	11	12	13
Verduras al wok Tortilla de patata y cebolla Espirales en blanco salteados Fruta fresca y pan blanco Kcal: 562,509 prot (g): 20,711 lip (g): 24,282 hc (g): 60,858	Paella de verduritas Hamburguesa mixta al horno / plancha  Crunchybanzos Yogur y pan blanco Kcal: 637,875 prot (g): 19,75 lip (g): 20,473 hc (g): 90,151	Garbanzos con patatas y calabaza Empanadillas de atún Ensalada de lechuga y tomate Fruta fresca y pan blanco Kcal: 499,466 prot (g): 14,118 lip (g): 20,437 hc (g): 62,288	Sopa de lluvia Jamoncitos de pollo al chilindrón Patatas dado fritas Yogur y pan blanco Kcal: 568,43 prot (g): 35,587 lip (g): 19,843 hc (g): 59,482	Macarrones bella aurora Abadejo a la andaluza Ensalada de lechuga y remolacha Fruta fresca y pan blanco Kcal: 319,049 prot (g): 19,128 lip (g): 11,719 hc (g): 32,358
16	17	18	19	20
Coliflor al ajoarriero Lomo adobado al horno Arroz pilaf Fruta fresca y pan blanco Kcal: 517,339 prot (g): 20,619 lip (g): 14,435 hc (g): 73,24	Sopa de verduras con fideos Albóndigas con salsa de cebolla Patatas fritas Yogur y pan blanco Kcal: 736,52 prot (g): 25,201 lip (g): 32,287 hc (g): 83,385	Arroz caldoso con verduras Tortilla francesa Ensalada de lechuga y tomate Fruta fresca y pan blanco Kcal: 285,176 prot (g): 14,358 lip (g): 12,703 hc (g): 31,088	Lentejas estofadas con verduras Escalope de pollo empanado Ensalada de lechuga y zanahoria Yogur y pan blanco Kcal: 509,767 prot (g): 29,299 lip (g): 24,361 hc (g): 42,513	Espaguetis al pomodoro Filete de merluza al horno con ajo y perejil Ensalada de lechuga y maíz Fruta fresca y pan blanco Kcal: 420,368 prot (g): 10,7 lip (g): 8,629 hc (g): 71,704
23	24	25	26 Jornada Andaluza	27
Sopa de fideos Magro de cerdo con tomate Patatas fritas Fruta fresca y pan blanco Kcal: 596,369 prot (g): 27,834 lip (g): 21,038 hc (g): 70,053	Macarrones gratinados Tortilla de patata y cebolla Ensalada de lechuga y zanahoria Yogur y pan blanco Kcal: 472,817 prot (g): 21,334 lip (g): 24,471 hc (g): 40,613	Garbanzos estofados con verduras Muslos de pollo al horno Cous cous Fruta fresca y pan blanco Kcal: 292,724 prot (g): 6,973 lip (g): 4,801 hc (g): 52,988	Salmorejo casero  Pescaíto frito Aliño de zanahorias Natillas de vainilla y pan blanco Kcal: 652,599 prot (g): 17,842 lip (g): 24,598 hc (g): 87,101	 Día no Lectivo

la ruta saludable

Nuestro viaje de aprendizaje diario hacia una vida más saludable, inclusiva y sostenible

01 Salud

¡Comer bien hoy, crecer fuerte mañana!
Aprendemos hábitos saludables para toda la vida.

02 Convivencia

En la mesa, ¡somos un equipo! Aprendemos a convivir, respetar y celebrar la diversidad.

04 Juego

¡Aprender jugando es más divertido! El mediodía es nuestro momento para reír y descubrir juntos.

03 Sostenibilidad

¡Nada se desperdicia! Aprendemos a reciclar y cuidar el planeta con cada bocado.

RECOMENDADOR DE CENAS

PRIMEROS PLATOS



Si en el cole el primer plato fue...



Verdura



Pasta/Arroz



Legumbres



Para cenar puede ser...



Pasta/Arroz



Verdura



Verdura



Pasta/Arroz

SEGUNDOS PLATOS



Si en el cole el segundo plato fue...



Huevo



Pescado



Legumbres



carne



Para cenar puede ser...



carne



Pescado



Huevo



carne



Verdura



Huevo



Huevo



Pescado



Fruta



lácteo

Menú Sin huevo (pasta sin trazas de huevo)

Colegio Santa Ana

Febrero 2026

LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
Atendiendo al Rgto. 1169/2011 pueden solicitar al personal de SERUNION la información de sustancias que pueden causar alergias o intolerancias	*Este menú puede sufrir modificaciones si se detecta en la revisión diaria que alguno de los ingredientes contiene algún alimento no permitido para la dieta			
02	03	04	05	06
Arroz con salsa de tomate casera Ragout de cerdo al estilo tradicional Ensalada de lechuga y zanahoria Fruta fresca y pan	Lentejas con verduras Pechuga de pavo al horno Calabacín salteado Yogures sabores variados y pan	Coditos aglio-olio Merluza al horno Ensalada de lechuga y remolacha Fruta fresca y pan	Crema de zanahoria Cinta de lomo al horno o a la plancha Ensalada de lechuga y maíz Yogures sabores variados y pan	Sopa de ave con verduras y estrellitas Estofado de pollo al curry Patatas fritas Fruta fresca y pan
09	10	11	12	13
Verduras al wok Pechuga de pavo al horno Espirales en blanco salteados Fruta fresca y pan	Paella de verduritas Cinta de lomo al horno o a la plancha Crunchybanzos Yogures sabores variados y pan	Garbanzos guisados con calabaza Merluza al horno Ensalada de lechuga y tomate Fruta fresca y pan	Sopa casera de lluvia Pollo al chilindrón Patatas dado Yogures sabores variados y pan	Macarrones en salsa de tomate casera Abadejo al horno Ensalada de lechuga y remolacha Fruta fresca y pan
16	17	18	19	20
Coliflor al ajoarriero Pechuga de pollo al horno o a la plancha Arroz salteado Fruta fresca y pan	Sopa de verduras con fideos Cinta de lomo al horno o a la plancha Patatas fritas Yogures sabores variados y pan	Arroz caldoso con verduras Filete de ternera a la plancha Ensalada de lechuga y tomate Fruta fresca y pan	Guiso de lentejas con zanahoria, pimiento y cebolla Filete de pollo a la plancha Ensalada de lechuga y zanahoria Yogures sabores variados y pan	Espaguetis al pomodoro Merluza al horno con ajo y perejil Ensalada de lechuga y maíz Fruta fresca y pan
23	24	25	26	27
Sopa casera tradicional de fideos Magro de cerdo con tomate Patatas fritas Fruta fresca y pan	Macarrones en salsa de tomate casera gratinados con queso Pechuga de pavo al horno Ensalada de lechuga y zanahoria Yogures sabores variados y pan	Garbanzos con verduras Jamoncitos de pollo al horno Cous cous Fruta fresca y pan	Salmorejo casero Abadejo al horno Aliño de zanahorias Natillas vainilla y pan	 Día no Lectivo

la ruta saludable

Nuestro viaje de aprendizaje diario hacia una vida más saludable, inclusiva y sostenible

01 Salud

¡Comer bien hoy, crecer fuerte mañana!
Aprendemos hábitos saludables para toda la vida.

03 Sostenibilidad

¡Nada se desperdicia! Aprendemos a reciclar y cuidar el planeta con cada bocado.

02 Convivencia

En la mesa, ¡somos un equipo! Aprendemos a convivir, respetar y celebrar la diversidad.

04 Juego

¡Aprender jugando es más divertido! El mediodía es nuestro momento para reír y descubrir juntos.

RECOMENDADOR DE CENAS

PRIMEROS PLATOS

Si en el cole el primer plato fue...		Para cenar puede ser...
Verdura	>	Pasta/Arroz
Pasta/Arroz	>	Verdura
Legumbres	>	Verdura Pasta/Arroz

SEGUNDOS PLATOS

Si en el cole el segundo plato fue...		Para cenar puede ser...
Huevo	>	carne Pescado
Pescado	>	Huevo carne
Legumbres	>	Verdura Huevo
carne	>	Huevo Pescado
Fruta	o	lácteo

Menú sin Kiwi

Colegio Santa Ana

Febrero 2026

LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
Atendiendo al Rgto. 1169/2011 pueden solicitar al personal de SERUNION la información de sustancias que pueden causar alergias o intolerancias	*Este menú puede sufrir modificaciones si se detecta en la revisión diaria que alguno de los ingredientes contiene algún alimento no permitido para la dieta			
02	03	04	05	06
Arroz con salsa de tomate casera	Lentejas con verduras	Coditos aglio-olio	Crema de zanahoria	Sopa de ave con verduras y estrellitas
Ragout de cerdo al estilo tradicional	Tortilla francesa	Merluza al horno	Cinta de lomo al horno o a la plancha	Estofado de pollo al curry
Ensalada de lechuga y zanahoria	Calabacín salteado	Ensalada de lechuga y remolacha	Ensalada de lechuga y maíz	Patatas fritas
Fruta fresca y pan	Yogures sabores variados y pan	Fruta fresca y pan	Yogures sabores variados y pan	Fruta fresca y pan
NO KIWI	NO KIWI	NO KIWI	NO KIWI	NO KIWI
09	10	11	12	13
Verduras al wok	Paella de verduritas	Garbanzos guisados con calabaza	Sopa casera de lluvia	Macarrones bella aurora
Tortilla de patatas y cebolla	Cinta de lomo al horno o a la plancha	Merluza al horno	Pollo al chilindrón	Abadejo al horno
Espirales en blanco salteados	Ensalada de lechuga y zanahoria	Ensalada de lechuga y tomate	Patatas dado	Ensalada de lechuga y remolacha
Fruta fresca y pan	Yogures sabores variados y pan	Fruta fresca y pan	Yogures sabores variados y pan	Fruta fresca y pan
NO KIWI	NO KIWI	NO KIWI	NO KIWI	NO KIWI
16	17	18	19	20
Coliflor al ajoarriero	Sopa de verduras con fideos	Arroz caldoso con verduras	Guiso de lentejas con zanahoria, pimiento y cebolla	Espaguetis al pomodoro
Pechuga de pollo al horno o a la plancha	Cinta de lomo al horno o a la plancha	Tortilla francesa	Filete de pollo a la plancha	Merluza al horno con ajo y perejil
Arroz salteado	Patatas fritas	Ensalada de lechuga y tomate	Ensalada de lechuga y zanahoria	Ensalada de lechuga y maíz
Fruta fresca y pan	Yogures sabores variados y pan	Fruta fresca y pan	Yogures sabores variados y pan	Fruta fresca y pan
NO KIWI	NO KIWI	NO KIWI	NO KIWI	NO KIWI
23	24	25	26	27
Sopa casera tradicional de fideos	Macarrones en salsa de tomate casera gratinados con queso	Garbanzos con verduras	Salmorejo casero	
Magro de cerdo con tomate	Tortilla de patatas y cebolla	Jamoncitos de pollo al horno	Abadejo al horno	
Patatas fritas	Ensalada de lechuga y zanahoria	Cous cous	Aliño de zanahorias	
Fruta fresca y pan	Yogures sabores variados y pan	Fruta fresca y pan	Natillas vainilla y pan	
NO KIWI	NO KIWI	NO KIWI	NO KIWI	NO KIWI

Día no Lectivo

la ruta saludable

Nuestro viaje de aprendizaje diario hacia una vida más saludable, inclusiva y sostenible

01 Salud

¡Comer bien hoy, crecer fuerte mañana!
Aprendemos hábitos saludables para toda la vida.

03 Sostenibilidad

¡Nada se desperdicia! Aprendemos a reciclar y cuidar el planeta con cada bocado.

02 Convivencia

En la mesa, ¡somos un equipo! Aprendemos a convivir, respetar y celebrar la diversidad.

04 Juego

¡Aprender jugando es más divertido! El mediodía es nuestro momento para reír y descubrir juntos.

RECOMENDADOR DE CENAS

PRIMEROS PLATOS

Si en el cole el primer plato fue...		Para cenar puede ser...
Verdura	>	Pasta/Arroz
Pasta/Arroz	>	Verdura
Legumbres	>	Verdura Pasta/Arroz

SEGUNDOS PLATOS

Si en el cole el segundo plato fue...		Para cenar puede ser...
Huevo	>	carne Pescado
Pescado	>	Huevo carne
Legumbres	>	Verdura Huevo
carne	>	Huevo Pescado
Fruta	>	lácteo

LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
Atendiendo al Rgto. 1169/2011 pueden solicitar al personal de SERUNION la información de sustancias que pueden causar alergias o intolerancias	*Este menú puede sufrir modificaciones si se detecta en la revisión diaria que alguno de los ingredientes contiene algún alimento no permitido para la dieta			
02	03	04	05	06
Arroz con salsa de tomate casera Cinta de lomo al horno o a la plancha Ensalada de lechuga Fruta fresca y pan	Guiso de lentejas sin zanahoria Tortilla francesa Calabacín salteado Yogur soja y pan	Coditos aglio-olio Merluza al horno Ensalada de lechuga y remolacha Fruta fresca y pan	Crema de acelgas Cinta de lomo al horno o a la plancha Ensalada de lechuga y maíz Yogur soja y pan	Sopa de ave con fideos Estofado de pollo al curry Patatas fritas Fruta fresca y pan
09	10	11	12	13
Hervido de patata y calabacín Tortilla de patatas y cebolla Espirales en blanco salteados Fruta fresca y pan	Arroz salteado con champiñones Cinta de lomo al horno o a la plancha Crunchybanzos Yogur soja y pan	Garbanzos con patatas sin zanahoria Merluza al horno Ensalada de lechuga y tomate Fruta fresca y pan	Sopa de ave con fideos Jamonicitos de pollo al horno Patatas dado Yogur soja y pan	Macarrones en salsa de tomate casera Abadejo al horno Ensalada de lechuga y remolacha Fruta fresca y pan
16	17	18	19	20
Coliflor al ajoarriero Pechuga de pollo al horno o a la plancha Arroz salteado Fruta fresca y pan	Sopa de ave con fideos Cinta de lomo al horno o a la plancha Patatas fritas Yogur soja y pan	Arroz salteado Tortilla francesa Ensalada de lechuga y tomate Fruta fresca y pan	Guiso de lentejas sin zanahoria Filete de pollo a la plancha Ensalada de lechuga Yogur soja y pan	Espaguetis al pomodoro Merluza al horno con ajo y perejil Ensalada de lechuga y maíz Fruta fresca y pan
23	24	25	26	27
Sopa de ave con fideos Cinta de lomo al horno o a la plancha Patatas fritas Fruta fresca y pan	Macarrones en salsa de tomate casera Tortilla de patatas y cebolla Ensalada de lechuga Yogur soja y pan	Garbanzos salteados con cebolla Jamonicitos de pollo al horno Cous cous Fruta fresca y pan	Salmorejo casero Abadejo al horno Ensalada de lechuga y pepino Yogur soja y pan	 Día no Lectivo

la ruta saludable

Nuestro viaje de aprendizaje diario hacia una vida más saludable, inclusiva y sostenible

01 Salud

¡Comer bien hoy, crecer fuerte mañana!
Aprendemos hábitos saludables para toda la vida.

03 Sostenibilidad

¡Nada se desperdicia! Aprendemos a reciclar y cuidar el planeta con cada bocado.

02 Convivencia

En la mesa, ¡somos un equipo! Aprendemos a convivir, respetar y celebrar la diversidad.

04 Juego

¡Aprender jugando es más divertido! El mediodía es nuestro momento para reír y descubrir juntos.

RECOMENDADOR DE CENAS

PRIMEROS PLATOS

Si en el cole el primer plato fue...		Para cenar puede ser...
Verdura	>	Pasta/Arroz
Pasta/Arroz	>	Verdura
Legumbres	>	Verdura Pasta/Arroz

SEGUNDOS PLATOS

Si en el cole el segundo plato fue...		Para cenar puede ser...
Huevo	>	carne Pescado
Pescado	>	Huevo carne
Legumbres	>	Verdura Huevo
carne	>	Huevo Pescado
Fruta	o	lácteo

Menú Sin lactosa

Colegio Santa Ana

Febrero 2026

LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
Atendiendo al Rgto. 1169/2011 pueden solicitar al personal de SERUNION la información de sustancias que pueden causar alergias o intolerancias	*Este menú puede sufrir modificaciones si se detecta en la revisión diaria que alguno de los ingredientes contiene algún alimento no permitido para la dieta			
02	03	04	05	06
Arroz con salsa de tomate casera Ragout de cerdo al estilo tradicional Ensalada de lechuga y zanahoria Fruta fresca y pan	Lentejas con verduras Tortilla francesa Calabacín salteado Yogur soja y pan	Coditos aglio-olio Merluza al horno Ensalada de lechuga y remolacha Fruta fresca y pan	Crema de zanahoria Cinta de lomo al horno o a la plancha Ensalada de lechuga y maíz Yogur soja y pan	Sopa de ave con verduras y estrellitas Estofado de pollo al curry Patatas fritas Fruta fresca y pan
09	10	11	12	13
Verduras al wok Tortilla de patatas y cebolla Espirales en blanco salteados Fruta fresca y pan	Paella de verduritas Cinta de lomo al horno o a la plancha Crunchybanzos Yogur soja y pan	Garbanzos guisados con calabaza Merluza al horno Ensalada de lechuga y tomate Fruta fresca y pan	Sopa casera de lluvia Pollo al chilindrón Patatas dado Yogur soja y pan	Macarrones en salsa de tomate casera Abadejo al horno Ensalada de lechuga y remolacha Fruta fresca y pan
16	17	18	19	20
Coliflor al ajoarriero Pechuga de pollo al horno o a la plancha Arroz salteado Fruta fresca y pan	Sopa de verduras con fideos Cinta de lomo al horno o a la plancha Patatas fritas Yogur soja y pan	Arroz caldoso con verduras Tortilla francesa Ensalada de lechuga y tomate Fruta fresca y pan	Guiso de lentejas con zanahoria, pimiento y cebolla Filete de pollo a la plancha Ensalada de lechuga y zanahoria Yogur soja y pan	Espaguetis al pomodoro Merluza al horno con ajo y perejil Ensalada de lechuga y maíz Fruta fresca y pan
23	24	25	26	27
Sopa casera tradicional de fideos Magro de cerdo con tomate Patatas fritas Fruta fresca y pan	Macarrones en salsa de tomate casera Tortilla de patatas y cebolla Ensalada de lechuga y zanahoria Yogur soja y pan	Garbanzos con verduras Jamoncitos de pollo al horno Cous cous Fruta fresca y pan	Salmorejo casero Abadejo al horno Aliño de zanahorias Natillas de soja vainilla y pan	Día no Lectivo

la ruta saludable

Nuestro viaje de aprendizaje diario hacia una vida más saludable, inclusiva y sostenible

01 Salud

¡Comer bien hoy, crecer fuerte mañana!
Aprendemos hábitos saludables para toda la vida.

03 Sostenibilidad

¡Nada se desperdicia! Aprendemos a reciclar y cuidar el planeta con cada bocado.

02 Convivencia

En la mesa, ¡somos un equipo! Aprendemos a convivir, respetar y celebrar la diversidad.

04 Juego

¡Aprender jugando es más divertido! El mediodía es nuestro momento para reír y descubrir juntos.

RECOMENDADOR DE CENAS

PRIMEROS PLATOS

Si en el cole el primer plato fue...		Para cenar puede ser...
Verdura	>	Pasta/Arroz
Pasta/Arroz	>	Verdura
Legumbres	>	Verdura Pasta/Arroz

SEGUNDOS PLATOS

Si en el cole el segundo plato fue...		Para cenar puede ser...
Huevo	>	carne Pescado
Pescado	>	Huevo carne
Legumbres	>	Verdura Huevo
carne	>	Huevo Pescado
Fruta	o	lácteo

Menú Sin lenteja, garbanzo ni alubia blanca

Colegio Santa Ana

Febrero 2026

LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
Atendiendo al Rgto. 1169/2011 pueden solicitar al personal de SERUNION la información de sustancias que pueden causar alergias o intolerancias	*Este menú puede sufrir modificaciones si se detecta en la revisión diaria que alguno de los ingredientes contiene algún alimento no permitido para la dieta			
02	03	04	05	06
Arroz con salsa de tomate casera Ragout de cerdo al estilo tradicional Ensalada de lechuga y zanahoria Fruta fresca y pan	Crema de judía verde, calabacín y zanahoria Tortilla francesa Calabacín salteado Yogures sabores variados y pan	Coditos aglio-olio Merluza al horno Ensalada de lechuga y remolacha Fruta fresca y pan	Crema de zanahoria Cinta de lomo al horno o a la plancha Ensalada de lechuga y maíz Yogures sabores variados y pan	Sopa de ave con verduras y estrellitas Estofado de pollo al curry Patatas fritas Fruta fresca y pan
09	10	11	12	13
Verduras al wok Tortilla de patatas y cebolla Espirales en blanco salteados Fruta fresca y pan	Paella de verduritas Cinta de lomo al horno o a la plancha Ensalada de lechuga y zanahoria Yogures sabores variados y pan	Crema de calabacín Merluza al horno Ensalada de lechuga y tomate Fruta fresca y pan	Sopa casera de lluvia Pollo al chilindrón Patatas dado Yogures sabores variados y pan	Macarrones bella aurora Abadejo al horno Ensalada de lechuga y remolacha Fruta fresca y pan
16	17	18	19	20
Coliflor al ajoarriero Pechuga de pollo al horno o a la plancha Arroz salteado Fruta fresca y pan	Sopa de verduras con fideos Cinta de lomo al horno o a la plancha Patatas fritas Yogures sabores variados y pan	Arroz caldoso con verduras Tortilla francesa Ensalada de lechuga y tomate Fruta fresca y pan	Crema de guisantes Filete de pollo a la plancha Ensalada de lechuga y zanahoria Yogures sabores variados y pan	Espaguetis al pomodoro Merluza al horno con ajo y perejil Ensalada de lechuga y maíz Fruta fresca y pan
23	24	25	26	27
Sopa casera tradicional de fideos Magro de cerdo con tomate Patatas fritas Fruta fresca y pan	Macarrones en salsa de tomate casera Tortilla de patatas y cebolla Ensalada de lechuga y zanahoria Yogures sabores variados y pan	Crema de brócoli Jamonicitos de pollo al horno Cous cous Fruta fresca y pan	Salmorejo casero Abadejo al horno Aliño de zanahorias Natillas vainilla y pan	 Día no Lectivo

la ruta saludable

Nuestro viaje de aprendizaje diario hacia una vida más saludable, inclusiva y sostenible

01 Salud

¡Comer bien hoy, crecer fuerte mañana!
Aprendemos hábitos saludables para toda la vida.

03 Sostenibilidad

¡Nada se desperdicia! Aprendemos a reciclar y cuidar el planeta con cada bocado.

02 Convivencia

En la mesa, ¡somos un equipo! Aprendemos a convivir, respetar y celebrar la diversidad.

04 Juego

¡Aprender jugando es más divertido! El mediodía es nuestro momento para reír y descubrir juntos.

RECOMENDADOR DE CENAS

PRIMEROS PLATOS

Si en el cole el primer plato fue...		Para cenar puede ser...
Verdura	>	Pasta/Arroz
Pasta/Arroz	>	Verdura
Legumbres	>	Verdura Pasta/Arroz

SEGUNDOS PLATOS

Si en el cole el segundo plato fue...		Para cenar puede ser...
Huevo	>	carne Pescado
Pescado	>	Huevo carne
Legumbres	>	Verdura Huevo
carne	>	Huevo Pescado
Fruta	o	lácteo

Menú Sin pescado Sin marisco

Colegio Santa Ana

Febrero 2026

LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
Atendiendo al Rgto. 1169/2011 pueden solicitar al personal de SERUNION la información de sustancias que pueden causar alergias o intolerancias	*Este menú puede sufrir modificaciones si se detecta en la revisión diaria que alguno de los ingredientes contiene algún alimento no permitido para la dieta			
02	03	04	05	06
Arroz con salsa de tomate casera Ragout de cerdo al estilo tradicional Ensalada de lechuga y zanahoria Fruta fresca y pan	Lentejas con verduras Tortilla francesa Calabacín salteado Yogures sabores variados y pan	Coditos aglio-olio Pechuga de pavo al limón Ensalada de lechuga y remolacha Fruta fresca y pan	Crema de zanahoria Cinta de lomo al horno o a la plancha Ensalada de lechuga y maíz Yogures sabores variados y pan	Sopa de ave con verduras y estremitas Estofado de pollo al curry Patatas fritas Fruta fresca y pan
09	10	11	12	13
Verduras al wok Tortilla de patatas y cebolla Espirales en blanco salteados Fruta fresca y pan	Paella de verduritas Cinta de lomo al horno o a la plancha Crunchybanzos Yogures sabores variados y pan	Garbanzos guisados con calabaza Revuelto de huevo Ensalada de lechuga y tomate Fruta fresca y pan	Sopa casera de lluvia Pollo al chilindrón Patatas dado Yogures sabores variados y pan	Macarrones bella aurora Pechuga de pavo al horno Ensalada de lechuga y remolacha Fruta fresca y pan
16	17	18	19	20
Coliflor al ajoarriero Lomo adobado al horno Arroz salteado Fruta fresca y pan	Sopa de verduras con fideos Pavo encebollado Patatas fritas Yogures sabores variados y pan	Arroz caldoso con verduras Tortilla francesa Ensalada de lechuga y tomate Fruta fresca y pan	Guiso de lentejas con zanahoria, pimiento y cebolla Filete de pollo a la plancha Ensalada de lechuga y zanahoria Yogures sabores variados y pan	Espaguetis al pomodoro Revuelto de huevo Ensalada de lechuga y maíz Fruta fresca y pan
23	24	25	26	27
Sopa casera tradicional de fideos Magro de cerdo con tomate Patatas fritas Fruta fresca y pan	Macarrones en salsa de tomate casera gratinados con queso Tortilla francesa Ensalada de lechuga y zanahoria Yogures sabores variados y pan	Garbanzos con verduras Jamoncitos de pollo al horno Cous cous Fruta fresca y pan	Salmorejo casero Tortilla de patatas y cebolla Aliño de zanahorias Natillas vainilla y pan	Día no Lectivo

la ruta saludable

Nuestro viaje de aprendizaje diario hacia una vida más saludable, inclusiva y sostenible

01 Salud

¡Comer bien hoy, crecer fuerte mañana!
Aprendemos hábitos saludables para toda la vida.

03 Sostenibilidad

¡Nada se desperdicia! Aprendemos a reciclar y cuidar el planeta con cada bocado.

02 Convivencia

En la mesa, ¡somos un equipo! Aprendemos a convivir, respetar y celebrar la diversidad.

04 Juego

¡Aprender jugando es más divertido! El mediodía es nuestro momento para reír y descubrir juntos.

RECOMENDADOR DE CENAS

PRIMEROS PLATOS

Si en el cole el primer plato fue...		Para cenar puede ser...
Verdura	>	Pasta/Arroz
Pasta/Arroz	>	Verdura
Legumbres	>	Verdura Pasta/Arroz

SEGUNDOS PLATOS

Si en el cole el segundo plato fue...		Para cenar puede ser...
Huevo	>	carne Pescado
Pescado	>	Huevo carne
Legumbres	>	Verdura Huevo
carne	>	Huevo Pescado
Fruta	>	lácteo

LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
Atendiendo al Rgto. 1169/2011 pueden solicitar al personal de SERUNION la información de sustancias que pueden causar alergias o intolerancias	*Este menú puede sufrir modificaciones si se detecta en la revisión diaria que alguno de los ingredientes contiene algún alimento no permitido para la dieta			
02	03	04	05	06
Arroz con salsa de tomate casera Cinta de lomo al horno o a la plancha Ensalada de lechuga Fruta fresca permitida y pan	Garbanzos con patatas sin zanahoria Tortilla francesa Calabacín salteado Fruta fresca permitida y pan	Coditos aglio-olio Merluza al horno Ensalada de lechuga y remolacha Fruta fresca permitida y pan	Crema de acelgas Cinta de lomo al horno o a la plancha Ensalada de lechuga y maíz Fruta fresca permitida y pan	Sopa de ave con fideos Filete de pollo a la plancha Patatas fritas Fruta fresca permitida y pan
09	10	11	12	13
Hervido de patata y calabacín Tortilla de patatas y cebolla Espirales en blanco salteados Fruta fresca permitida y pan	Arroz salteado con champiñones Cinta de lomo al horno o a la plancha Ensalada de lechuga Fruta fresca permitida y pan	Garbanzos con patatas sin zanahoria Merluza al horno Ensalada de lechuga y tomate Fruta fresca permitida y pan	Sopa de ave con fideos Jamoncitos de pollo al horno Patatas dado Fruta fresca permitida y pan	Macarrones en salsa de tomate casera Abadejo al horno Ensalada de lechuga y remolacha Fruta fresca permitida y pan
16	17	18	19	20
Coliflor al ajoarriero Pechuga de pollo al horno o a la plancha Arroz salteado Fruta fresca permitida y pan	Sopa de ave con fideos Cinta de lomo al horno o a la plancha Patatas fritas Fruta fresca permitida y pan	Arroz salteado Tortilla francesa Ensalada de lechuga y tomate Fruta fresca permitida y pan	Alubias blancas con patatas sin zanahoria Filete de pollo a la plancha Ensalada de lechuga Fruta fresca permitida y pan	Espaguetis al pomodoro Merluza al horno con ajo y perejil Ensalada de lechuga y maíz Fruta fresca permitida y pan
23	24	25	26	27
Sopa de ave con fideos Magro de cerdo con tomate Patatas fritas Fruta fresca permitida y pan	Macarrones en salsa de tomate casera Tortilla de patatas y cebolla Ensalada de lechuga Fruta fresca permitida y pan	Garbanzos salteados con cebolla Jamoncitos de pollo al horno Arroz salteado Fruta fresca permitida y pan	Salmorejo casero Abadejo al horno Ensalada de lechuga y pepino Fruta fresca permitida y pan	 Día no Lectivo

la ruta saludable

Nuestro viaje de aprendizaje diario hacia una vida más saludable, inclusiva y sostenible

01 Salud

¡Comer bien hoy, crecer fuerte mañana!
Aprendemos hábitos saludables para toda la vida.

03 Sostenibilidad

¡Nada se desperdicia! Aprendemos a reciclar y cuidar el planeta con cada bocado.

02 Convivencia

En la mesa, ¡somos un equipo! Aprendemos a convivir, respetar y celebrar la diversidad.

04 Juego

¡Aprender jugando es más divertido! El mediodía es nuestro momento para reír y descubrir juntos.

RECOMENDADOR DE CENAS

PRIMEROS PLATOS

Si en el cole el primer plato fue...		Para cenar puede ser...
Verdura	>	Pasta/Arroz
Pasta/Arroz	>	Verdura
Legumbres	>	Verdura Pasta/Arroz

SEGUNDOS PLATOS

Si en el cole el segundo plato fue...		Para cenar puede ser...
Huevo	>	carne Pescado
Pescado	>	Huevo carne
Legumbres	>	Verdura Huevo
carne	>	Huevo Pescado
Fruta	o	lácteo

Menú Sin PLV

Colegio Santa Ana

Febrero 2026

LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
Atendiendo al Rgto. 1169/2011 pueden solicitar al personal de SERUNION la información de sustancias que pueden causar alergias o intolerancias	*Este menú puede sufrir modificaciones si se detecta en la revisión diaria que alguno de los ingredientes contiene algún alimento no permitido para la dieta			
02	03	04	05	06
Arroz con salsa de tomate casera Ragout de cerdo al estilo tradicional Ensalada de lechuga y zanahoria Fruta fresca y pan	Lentejas con verduras Tortilla francesa Calabacín salteado Yogur soja y pan	Coditos aglio-olio Merluza al horno Ensalada de lechuga y remolacha Fruta fresca y pan	Crema de zanahoria Cinta de lomo al horno o a la plancha Ensalada de lechuga y maíz Yogur soja y pan	Sopa de ave con fideos Estofado de pollo al curry Patatas fritas Fruta fresca y pan
09	10	11	12	13
Verduras al wok Tortilla de patatas y cebolla Espirales en blanco salteados Fruta fresca y pan	Paella de verduritas Cinta de lomo al horno o a la plancha Crunchybanzos Yogur soja y pan	Garbanzos guisados con calabaza Merluza al horno Ensalada de lechuga y tomate Fruta fresca y pan	Sopa casera de lluvia Pollo al chilindrón Patatas dado Yogur soja y pan	Macarrones en salsa de tomate casera Abadejo al horno Ensalada de lechuga y remolacha Fruta fresca y pan
16	17	18	19	20
Coliflor al ajoarriero Pechuga de pollo al horno o a la plancha Arroz salteado Fruta fresca y pan	Sopa de verduras con fideos Cinta de lomo al horno o a la plancha Patatas fritas Yogur soja y pan	Arroz caldoso con verduras Tortilla francesa Ensalada de lechuga y tomate Fruta fresca y pan	Guiso de lentejas con zanahoria, pimiento y cebolla Filete de pollo a la plancha Ensalada de lechuga y zanahoria Yogur soja y pan	Espaguetis al pomodoro Merluza al horno con ajo y perejil Ensalada de lechuga y maíz Fruta fresca y pan
23	24	25	26	27
Sopa casera tradicional de fideos Magro de cerdo con tomate Patatas fritas Fruta fresca y pan	Macarrones en salsa de tomate casera Tortilla de patatas y cebolla Ensalada de lechuga y zanahoria Yogur soja y pan	Garbanzos con verduras Jamoncitos de pollo al horno Cous cous Fruta fresca y pan	Salmorejo casero Abadejo al horno Aliño de zanahorias Natillas de soja vainilla y pan	Día no Lectivo

la ruta saludable

Nuestro viaje de aprendizaje diario hacia una vida más saludable, inclusiva y sostenible

01 Salud

¡Comer bien hoy, crecer fuerte mañana!
Aprendemos hábitos saludables para toda la vida.

03 Sostenibilidad

¡Nada se desperdicia! Aprendemos a reciclar y cuidar el planeta con cada bocado.

02 Convivencia

En la mesa, ¡somos un equipo! Aprendemos a convivir, respetar y celebrar la diversidad.

04 Juego

¡Aprender jugando es más divertido! El mediodía es nuestro momento para reír y descubrir juntos.

RECOMENDADOR DE CENAS

PRIMEROS PLATOS

Si en el cole el primer plato fue...		Para cenar puede ser...
Verdura	>	Pasta/Arroz
Pasta/Arroz	>	Verdura
Legumbres	>	Verdura Pasta/Arroz

SEGUNDOS PLATOS

Si en el cole el segundo plato fue...		Para cenar puede ser...
Huevo	>	carne Pescado
Pescado	>	Huevo carne
Legumbres	>	Verdura Huevo
carne	>	Huevo Pescado
Fruta	o	lácteo

Menú Sin tortilla

Colegio Santa Ana

Febrero 2026

LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
Atendiendo al Rgto. 1169/2011 pueden solicitar al personal de SERUNION la información de sustancias que pueden causar alergias o intolerancias	*Este menú puede sufrir modificaciones si se detecta en la revisión diaria que alguno de los ingredientes contiene algún alimento no permitido para la dieta			
02	03	04	05	06
Arroz con salsa de tomate casera Ragout de cerdo al estilo tradicional Ensalada de lechuga y zanahoria Fruta fresca y pan	Lentejas con verduras Pechuga de pavo al horno Calabacín salteado Yogures sabores variados y pan	Coditos aglio-olio Merluza al horno Ensalada de lechuga y remolacha Fruta fresca y pan	Crema de zanahoria San jacobó Ensalada de lechuga y maíz Yogures sabores variados y pan	Sopa de ave con verduras y estrellitas Estofado de pollo al curry Patatas fritas Fruta fresca y pan
09	10	11	12	13
Verduras al wok Pechuga de pavo al horno Espirales en blanco salteados Fruta fresca y pan	Paella de verduritas Hamburguesa a la plancha Crunchybanzos Yogures sabores variados y pan	Garbanzos guisados con calabaza Empanadillas de atún Ensalada de lechuga y tomate Fruta fresca y pan	Sopa casera de lluvia Pollo al chilindrón Patatas dado Yogures sabores variados y pan	Macarrones bella aurora Filete de abadejo a la romana Ensalada de lechuga y remolacha Fruta fresca y pan
16	17	18	19	20
Coliflor al ajoarriero Lomo adobado al horno Arroz salteado Fruta fresca y pan	Sopa de verduras con fideos Albóndigas con salsa de cebolla Patatas fritas Yogures sabores variados y pan	Arroz caldoso con verduras Filete de ternera a la plancha Ensalada de lechuga y tomate Fruta fresca y pan	Guiso de lentejas con zanahoria, pimiento y cebolla Escalope de pollo empanado Ensalada de lechuga y zanahoria Yogures sabores variados y pan	Espaguetis al pomodoro Merluza al horno con ajo y perejil Ensalada de lechuga y maíz Fruta fresca y pan
23	24	25	26	27
Sopa casera tradicional de fideos Magro de cerdo con tomate Patatas fritas Fruta fresca y pan	Macarrones en salsa de tomate casera gratinados con queso Pechuga de pavo al horno Ensalada de lechuga y zanahoria Yogures sabores variados y pan	Garbanzos con verduras Jamoncitos de pollo al horno Cous cous Fruta fresca y pan	Salmorejo casero Abadejo al horno Aliño de zanahorias Natillas vainilla y pan	 Día no Lectivo

la ruta saludable

Nuestro viaje de aprendizaje diario hacia una vida más saludable, inclusiva y sostenible

01 Salud

¡Comer bien hoy, crecer fuerte mañana!
Aprendemos hábitos saludables para toda la vida.

03 Sostenibilidad

¡Nada se desperdicia! Aprendemos a reciclar y cuidar el planeta con cada bocado.

02 Convivencia

En la mesa, ¡somos un equipo! Aprendemos a convivir, respetar y celebrar la diversidad.

04 Juego

¡Aprender jugando es más divertido! El mediodía es nuestro momento para reír y descubrir juntos.

RECOMENDADOR DE CENAS

PRIMEROS PLATOS

Si en el cole el primer plato fue...		Para cenar puede ser...
Verdura	>	Pasta/Arroz
Pasta/Arroz	>	Verdura
Legumbres	>	Verdura Pasta/Arroz

SEGUNDOS PLATOS

Si en el cole el segundo plato fue...		Para cenar puede ser...
Huevo	>	carne Pescado
Pescado	>	Huevo carne
Legumbres	>	Verdura Huevo
carne	>	Huevo Pescado
Fruta	o	lácteo

Listado de alérgenos por plato para el Menú Basal

Los alérgenos han sido indicados antes de la compra de los ingredientes, pero podrían variar según cambios en proveedores, productos o disponibilidad. La información actualizada estará disponible cada día en el comedor.

Dieta	Semana	Día	Orden	Plato														
					GLUTEN	LECHE	HUEVO	PESCADO	MOLUSCOS	CRUSTÁCEOS	CACAHUETES	FRUTOS CÁSCARA	SOJA	SÉSAMO	NOSETAZA	APIO	ALTRAMUZES	SULFITOS
Basal	Semana 1	Lunes	Primero	Crema de verduras y hortalizas														
			Segundo	Albóndigas a la jardinera														
			Guarnición	0														
		Martes	Primero	Espirales con chorizo	1	2	3						9		11			14
			Segundo	Merluza en salsa verde				4										
			Guarnición	Guisantes salteados														
		Miércoles	Primero	Sopa de puchero con garbanzos y pollo														
			Segundo	Filete de pollo al horno con finas hierbas														
			Guarnición	Patata panadera al horno														14
		Jueves	Primero	Arroz a banda					5	6								14
			Segundo	Croquetas de jamón	1	2	3	4	5	6			9					14
			Guarnición	Ensalada de lechuga y aceitunas														14
		Viernes	Primero	Alubias blancas estofadas														
			Segundo	Revuelto de pavo	1	2	3						9					14
			Guarnición	Ensalada de lechuga y tomate														14
	Semana 2	Lunes	Primero	Arroz con salsa de tomate														
			Segundo	Ragout de cerdo														
			Guarnición	Ensalada de lechuga y zanahoria														14
		Martes	Primero	Lentejas con verduras	1													14
			Segundo	Tortilla francesa			3											
			Guarnición	Calabacín salteado														
		Miércoles	Primero	Coditos aglio-olio	1								9		11			
			Segundo	Filete de merluza a la plancha / al horno														
			Guarnición	Ensalada de lechuga y remolacha														14
		Jueves	Primero	Crema de zanahoria														
			Segundo	San jacobó														
			Guarnición	Ensalada de lechuga y maíz														14
		Viernes	Primero	Sopa de ave con verduras y estrellitas	1								9		11	12		14
			Segundo	Estofado de pollo al curry											11			14
			Guarnición	Patatas fritas														
	Semana 3	Lunes	Primero	Verduras al wok														
			Segundo	Tortilla de patata y cebolla			3											14
			Guarnición	Espirales en blanco salteados	1								9		11			
		Martes	Primero	Paella de verduritas														
			Segundo	Hamburguesa mixta al horno / plancha														
			Guarnición	Crunchybanzos							7	8		10				14
		Miércoles	Primero	Garbanzos con patatas y calabaza														
			Segundo	Empanadillas de atún	1	2	3	4	5	6			9					14
			Guarnición	Ensalada de lechuga y tomate														14
		Jueves	Primero	Sopa de lluvia	1	2	3						9		11	12		14
			Segundo	Jamoncitos de pollo al chilindrón														14
			Guarnición	Patatas dado fritas														
	Semana 4	Lunes	Primero	Macarrones bella aurora														
			Segundo	Abadejo a la andaluza														
			Guarnición	Ensalada de lechuga y remolacha														14
		Martes	Primero	Coliflor al ajoarriero														14
			Segundo	Lomo adobado al horno	1	2	3						9					14
			Guarnición	Arroz pilaf									9					
		Miércoles	Primero	Sopa de verduras con fideos	1	2	3						9		11	12		
			Segundo	Albóndigas con salsa de cebolla	1	2	3						9					14
			Guarnición	Patatas fritas														
		Jueves	Primero	Arroz caldoso con verduras														
			Segundo	Tortilla francesa			3											
			Guarnición	Ensalada de lechuga y tomate														14
	Semana 5	Lunes	Primero	Lentejas estofadas con verduras														
			Segundo	Escalope de pollo empanado	1		3											
			Guarnición	Ensalada de lechuga y zanahoria														14
		Martes	Primero	Espaguetis al pomodoro	1								9		11			
			Segundo	Filete de merluza al horno con ajo y perejil														
			Guarnición	Ensalada de lechuga y maíz														14
		Miércoles	Primero	Sopa de fideos	1	2	3						9		11	12		14
			Segundo	Magro de cerdo con tomate														
			Guarnición	Patatas fritas														
		Jueves	Primero	Macarrones gratinados														
			Segundo	Tortilla de patata y cebolla			3											14
			Guarnición	Ensalada de lechuga y zanahoria														14

Pan blanco/integral: gluten; Fruta fresca: no contiene alérgenos; Yogur: leche.

Dieta	Semana	Día	Orden	Plato	GLUTEN	LECHE	HUEVO	PESCADO	MOLUSCOS	CRUSTÁCEOS	CACAHUETES	FRUTOS CÁSCARA	SOJA	SÉSAMO	NOSE TAZA	APIO	ALTRAMUCCES	SULFITOS
			Guarnición	Aliño de zanahorias														14
		Viernes	Primero	Crema de calabacín														
			Segundo	Cordón bleu														
			Guarnición	Ensalada de lechuga y maíz														14

Menú Sin berenjena

Colegio Santa Ana

Febrero 2026

LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
Atendiendo al Rgto. 1169/2011 pueden solicitar al personal de SERUNION la información de sustancias que pueden causar alergias o intolerancias	*Este menú puede sufrir modificaciones si se detecta en la revisión diaria que alguno de los ingredientes contiene algún alimento no permitido para la dieta			
02	03	04	05	06
Arroz con salsa de tomate casera Ragout de cerdo al estilo tradicional Ensalada de lechuga y zanahoria Fruta fresca y pan	Lentejas con verduras Tortilla francesa Calabacín salteado Yogures sabores variados y pan	Coditos aglio-olio Merluza al horno Ensalada de lechuga y remolacha Fruta fresca y pan	Crema de zanahoria San Jacobo Ensalada de lechuga y maíz Yogures sabores variados y pan	Sopa de ave con verduras y estrellitas Estofado de pollo al curry Patatas fritas Fruta fresca y pan
09	10	11	12	13
Verduras al wok Tortilla de patatas y cebolla Espirales en blanco salteados Fruta fresca y pan	Paella de verduritas Hamburguesa a la plancha Crunchybanzos Yogures sabores variados y pan	Garbanzos guisados con calabaza Empanadillas de atún Ensalada de lechuga y tomate Fruta fresca y pan	Sopa casera de lluvia Pollo al chilindrón Patatas dado Yogures sabores variados y pan	Macarrones bella aurora Filete de abadejo a la romana Ensalada de lechuga y remolacha Fruta fresca y pan
16	17	18	19	20
Coliflor al ajoarriero Lomo adobado al horno Arroz salteado Fruta fresca y pan	Sopa de verduras con fideos Albóndigas con salsa de cebolla Patatas fritas Yogures sabores variados y pan	Arroz caldoso con verduras Tortilla francesa Ensalada de lechuga y tomate Fruta fresca y pan	Guiso de lentejas con zanahoria, pimiento y cebolla Escalope de pollo empanado Ensalada de lechuga y zanahoria Yogures sabores variados y pan	Espaguetis al pomodoro Merluza al horno con ajo y perejil Ensalada de lechuga y maíz Fruta fresca y pan
23	24	25	26	27
Sopa casera tradicional de fideos Magro de cerdo con tomate Patatas fritas Fruta fresca y pan	Macarrones en salsa de tomate casera gratinados con queso Tortilla de patatas y cebolla Ensalada de lechuga y zanahoria Yogures sabores variados y pan	Garbanzos con verduras Jamoncitos de pollo al horno Cous cous Fruta fresca y pan	Salmorejo casero Abadejo al horno Aliño de zanahorias Natillas vainilla y pan	 Día no Lectivo

la ruta saludable

Nuestro viaje de aprendizaje diario hacia una vida más saludable, inclusiva y sostenible

01 Salud

¡Comer bien hoy, crecer fuerte mañana!
Aprendemos hábitos saludables para toda la vida.

03 Sostenibilidad

¡Nada se desperdicia! Aprendemos a reciclar y cuidar el planeta con cada bocado.

02 Convivencia

En la mesa, ¡somos un equipo! Aprendemos a convivir, respetar y celebrar la diversidad.

04 Juego

¡Aprender jugando es más divertido! El mediodía es nuestro momento para reír y descubrir juntos.

RECOMENDADOR DE CENAS

PRIMEROS PLATOS

Si en el cole el primer plato fue...		Para cenar puede ser...
Verdura	>	Pasta/Arroz
Pasta/Arroz	>	Verdura
Legumbres	>	Verdura Pasta/Arroz

SEGUNDOS PLATOS

Si en el cole el segundo plato fue...		Para cenar puede ser...
Huevo	>	carne Pescado
Pescado	>	Huevo carne
Legumbres	>	Verdura Huevo
carne	>	Huevo Pescado
Fruta	>	lácteo

Menú Sin fructosa Sin sorbitol Sin lactosa

Colegio Santa Ana

Febrero 2026

LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
Atendiendo al Rgto. 1169/2011 pueden solicitar al personal de SERUNION la información de sustancias que pueden causar alergias o intolerancias	*Este menú puede sufrir modificaciones si se detecta en la revisión diaria que alguno de los ingredientes contiene algún alimento no permitido para la dieta			
02	03	04	05	06
Arroz salteado Cinta de lomo al horno o a la plancha Ensalada de lechuga Yogur natural sin lactosa (sin azúcar ni edulcorante) y pan	Crema de lentejas Tortilla francesa Calabacín asado Yogur natural sin lactosa (sin azúcar ni edulcorante) y pan	Coditos en blanco Merluza al horno Ensalada de lechuga y pepino Yogur natural sin lactosa (sin azúcar ni edulcorante) y pan	Crema de acelgas Cinta de lomo al horno o a la plancha Ensalada de lechuga Yogur natural sin lactosa (sin azúcar ni edulcorante) y pan	Sopa de ave con fideos Filete de pollo a la plancha Patatas risoladas Yogur natural sin lactosa (sin azúcar ni edulcorante) y pan
09	10	11	12	13
Hervido de patata y calabacín Tortilla francesa Espirales en blanco Yogur natural sin lactosa (sin azúcar ni edulcorante) y pan	Arroz salteado Cinta de lomo al horno o a la plancha Ensalada de lechuga Yogur natural sin lactosa (sin azúcar ni edulcorante) y pan	Crema de lentejas Merluza al horno Ensalada de lechuga y pepino Yogur natural sin lactosa (sin azúcar ni edulcorante) y pan	Sopa de ave con fideos Jamoncitos de pollo al horno Ensalada de lechuga Yogur natural sin lactosa (sin azúcar ni edulcorante) y pan	Macarrones en blanco Abadejo al horno Ensalada de lechuga y pepino Yogur natural sin lactosa (sin azúcar ni edulcorante) y pan
16	17	18	19	20
Coliflor al vapor con patatas Pechuga de pollo al horno o a la plancha Arroz salteado Yogur natural sin lactosa (sin azúcar ni edulcorante) y pan	Sopa de ave con fideos Cinta de lomo al horno o a la plancha Ensalada de lechuga Yogur natural sin lactosa (sin azúcar ni edulcorante) y pan	Arroz salteado Tortilla francesa Ensalada de lechuga y pepino Yogur natural sin lactosa (sin azúcar ni edulcorante) y pan	Crema de lentejas Filete de pollo a la plancha Ensalada de lechuga Yogur natural sin lactosa (sin azúcar ni edulcorante) y pan	Espaguetis en blanco Merluza al horno Ensalada de lechuga y pepino Yogur natural sin lactosa (sin azúcar ni edulcorante) y pan
23	24	25	26	27
Sopa de ave con fideos Cinta de lomo al horno o a la plancha Patatas risoladas Yogur natural sin lactosa (sin azúcar ni edulcorante) y pan	Macarrones en blanco Tortilla francesa Ensalada de lechuga Yogur natural sin lactosa (sin azúcar ni edulcorante) y pan	Crema de lentejas Jamoncitos de pollo al horno Cous cous Yogur natural sin lactosa (sin azúcar ni edulcorante) y pan	Arroz hervido con pollo Abadejo al horno Ensalada de lechuga y pepino Yogur natural sin lactosa (sin azúcar ni edulcorante) y pan	 Día no Lectivo

la ruta saludable

Nuestro viaje de aprendizaje diario hacia una vida más saludable, inclusiva y sostenible

01 Salud

¡Comer bien hoy, crecer fuerte mañana!
Aprendemos hábitos saludables para toda la vida.

03 Sostenibilidad

¡Nada se desperdicia! Aprendemos a reciclar y cuidar el planeta con cada bocado.

02 Convivencia

En la mesa, ¡somos un equipo! Aprendemos a convivir, respetar y celebrar la diversidad.

04 Juego

¡Aprender jugando es más divertido! El mediodía es nuestro momento para reír y descubrir juntos.

RECOMENDADOR DE CENAS

PRIMEROS PLATOS

Si en el cole el primer plato fue...		Para cenar puede ser...
Verdura	>	Pasta/Arroz
Pasta/Arroz	>	Verdura
Legumbres	>	Verdura Pasta/Arroz

SEGUNDOS PLATOS

Si en el cole el segundo plato fue...		Para cenar puede ser...
Huevo	>	carne Pescado
Pescado	>	Huevo carne
Legumbres	>	Verdura Huevo
carne	>	Huevo Pescado
Fruta	o	lácteo

Menú Sin frutos secos, kiwi, sandia, melón ni melocoton

Colegio Santa Ana

Febrero 2026

LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
Atendiendo al Rgto. 1169/2011 pueden solicitar al personal de SERUNION la información de sustancias que pueden causar alergias o intolerancias	*Este menú puede sufrir modificaciones si se detecta en la revisión diaria que alguno de los ingredientes contiene algún alimento no permitido para la dieta			
02	03	04	05	06
Arroz con salsa de tomate casera	Lentejas con verduras	Coditos aglio-olio	Crema de zanahoria	Sopa de ave con verduras y estrellitas
Ragout de cerdo al estilo tradicional	Tortilla francesa	Merluza al horno	Cinta de lomo al horno o a la plancha	Estofado de pollo al curry
Ensalada de lechuga y zanahoria	Calabacín salteado	Ensalada de lechuga y remolacha	Ensalada de lechuga y maíz	Patatas fritas
Fruta fresca y pan	Yogures sabores variados y pan	Fruta fresca y pan	Yogures sabores variados y pan	Fruta fresca y pan
NO KIWI, SANDIA, MELON NI MELOCOTON	NO KIWI, SANDIA, MELON NI MELOCOTON	NO KIWI, SANDIA, MELON NI MELOCOTON	NO KIWI, SANDIA, MELON NI MELOCOTON	NO KIWI, SANDIA, MELON NI MELOCOTON
09	10	11	12	13
Verduras al wok	Paella de verduritas	Garbanzos guisados con calabaza	Sopa casera de lluvia	Macarrones bella aurora
Tortilla de patatas y cebolla	Cinta de lomo al horno o a la plancha	Merluza al horno	Pollo al chilindrón	Abadejo al horno
Espirales en blanco salteados	Ensalada de lechuga y zanahoria	Ensalada de lechuga y tomate	Patatas dado	Ensalada de lechuga y remolacha
Fruta fresca y pan	Yogures sabores variados y pan	Fruta fresca y pan	Yogures sabores variados y pan	Fruta fresca y pan
NO KIWI, SANDIA, MELON NI MELOCOTON	NO KIWI, SANDIA, MELON NI MELOCOTON	NO KIWI, SANDIA, MELON NI MELOCOTON	NO KIWI, SANDIA, MELON NI MELOCOTON	NO KIWI, SANDIA, MELON NI MELOCOTON
16	17	18	19	20
Coliflor al ajoarriero	Sopa de verduras con fideos	Arroz caldoso con verduras	Guiso de lentejas con zanahoria, pimiento y cebolla	Espaguetis al pomodoro
Pechuga de pollo al horno o a la plancha	Cinta de lomo al horno o a la plancha	Tortilla francesa	Filete de pollo a la plancha	Merluza al horno con ajo y perejil
Arroz salteado	Patatas fritas	Ensalada de lechuga y tomate	Ensalada de lechuga y zanahoria	Ensalada de lechuga y maíz
Fruta fresca y pan	Yogures sabores variados y pan	Fruta fresca y pan	Yogures sabores variados y pan	Fruta fresca y pan
NO KIWI, SANDIA, MELON NI MELOCOTON	NO KIWI, SANDIA, MELON NI MELOCOTON	NO KIWI, SANDIA, MELON NI MELOCOTON	NO KIWI, SANDIA, MELON NI MELOCOTON	NO KIWI, SANDIA, MELON NI MELOCOTON
23	24	25	26	27
Sopa casera tradicional de fideos	Macarrones en salsa de tomate casera gratinados con queso	Garbanzos con verduras	Salmorejo casero	
Magro de cerdo con tomate	Tortilla de patatas y cebolla	Jamoncitos de pollo al horno	Abadejo al horno	
Patatas fritas	Ensalada de lechuga y zanahoria	Cous cous	Aliño de zanahorias	
Fruta fresca y pan	Yogures sabores variados y pan	Fruta fresca y pan	Natillas vainilla y pan	
NO KIWI, SANDIA, MELON NI MELOCOTON	NO KIWI, SANDIA, MELON NI MELOCOTON	NO KIWI, SANDIA, MELON NI MELOCOTON	NO KIWI, SANDIA, MELON NI MELOCOTON	NO KIWI, SANDIA, MELON NI MELOCOTON

Día no Lectivo

la ruta saludable

Nuestro viaje de aprendizaje diario hacia una vida más saludable, inclusiva y sostenible

01 Salud

¡Comer bien hoy, crecer fuerte mañana!
Aprendemos hábitos saludables para toda la vida.

03 Sostenibilidad

¡Nada se desperdicia! Aprendemos a reciclar y cuidar el planeta con cada bocado.

02 Convivencia

En la mesa, ¡somos un equipo! Aprendemos a convivir, respetar y celebrar la diversidad.

04 Juego

¡Aprender jugando es más divertido! El mediodía es nuestro momento para reír y descubrir juntos.

RECOMENDADOR DE CENAS

PRIMEROS PLATOS

Si en el cole el primer plato fue...		Para cenar puede ser...
Verdura	>	Pasta/Arroz
Pasta/Arroz	>	Verdura
Legumbres	>	Verdura Pasta/Arroz

SEGUNDOS PLATOS

Si en el cole el segundo plato fue...		Para cenar puede ser...
Huevo	>	carne Pescado
Pescado	>	Huevo carne
Legumbres	>	Verdura Huevo
carne	>	Huevo Pescado
Fruta	>	lácteo

Menú Sin frutos secos

Colegio Santa Ana

Febrero 2026

LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
Atendiendo al Rgto. 1169/2011 pueden solicitar al personal de SERUNION la información de sustancias que pueden causar alergias o intolerancias	*Este menú puede sufrir modificaciones si se detecta en la revisión diaria que alguno de los ingredientes contiene algún alimento no permitido para la dieta			
02	03	04	05	06
Arroz con salsa de tomate casera Ragout de cerdo al estilo tradicional Ensalada de lechuga y zanahoria Fruta fresca y pan	Lentejas con verduras Tortilla francesa Calabacín salteado Yogures sabores variados y pan	Coditos aglio-olio Merluza al horno Ensalada de lechuga y remolacha Fruta fresca y pan	Crema de zanahoria Cinta de lomo al horno o a la plancha Ensalada de lechuga y maíz Yogures sabores variados y pan	Sopa de ave con verduras y estrellitas Estofado de pollo al curry Patatas fritas Fruta fresca y pan
09	10	11	12	13
Verduras al wok Tortilla de patatas y cebolla Espirales en blanco salteados Fruta fresca y pan	Paella de verduritas Cinta de lomo al horno o a la plancha Ensalada de lechuga y zanahoria Yogures sabores variados y pan	Garbanzos guisados con calabaza Merluza al horno Ensalada de lechuga y tomate Fruta fresca y pan	Sopa casera de lluvia Pollo al chilindrón Patatas dado Yogures sabores variados y pan	Macarrones bella aurora Abadejo al horno Ensalada de lechuga y remolacha Fruta fresca y pan
16	17	18	19	20
Coliflor al ajoarriero Pechuga de pollo al horno o a la plancha Arroz salteado Fruta fresca y pan	Sopa de verduras con fideos Cinta de lomo al horno o a la plancha Patatas fritas Yogures sabores variados y pan	Arroz caldoso con verduras Tortilla francesa Ensalada de lechuga y tomate Fruta fresca y pan	Guiso de lentejas con zanahoria, pimiento y cebolla Filete de pollo a la plancha Ensalada de lechuga y zanahoria Yogures sabores variados y pan	Espaguetis al pomodoro Merluza al horno con ajo y perejil Ensalada de lechuga y maíz Fruta fresca y pan
23	24	25	26	27
Sopa casera tradicional de fideos Magro de cerdo con tomate Patatas fritas Fruta fresca y pan	Macarrones en salsa de tomate casera gratinados con queso Tortilla de patatas y cebolla Ensalada de lechuga y zanahoria Yogures sabores variados y pan	Garbanzos con verduras Jamoncitos de pollo al horno Cous cous Fruta fresca y pan	Salmorejo casero Abadejo al horno Aliño de zanahorias Natillas vainilla y pan	Día no Lectivo

la ruta saludable

Nuestro viaje de aprendizaje diario hacia una vida más saludable, inclusiva y sostenible

01 Salud

¡Comer bien hoy, crecer fuerte mañana!
Aprendemos hábitos saludables para toda la vida.

03 Sostenibilidad

¡Nada se desperdicia! Aprendemos a reciclar y cuidar el planeta con cada bocado.

02 Convivencia

En la mesa, ¡somos un equipo! Aprendemos a convivir, respetar y celebrar la diversidad.

04 Juego

¡Aprender jugando es más divertido! El mediodía es nuestro momento para reír y descubrir juntos.

RECOMENDADOR DE CENAS

PRIMEROS PLATOS

Si en el cole el primer plato fue...		Para cenar puede ser...
Verdura	>	Pasta/Arroz
Pasta/Arroz	>	Verdura
Legumbres	>	Verdura Pasta/Arroz

SEGUNDOS PLATOS

Si en el cole el segundo plato fue...		Para cenar puede ser...
Huevo	>	carne Pescado
Pescado	>	Huevo carne
Legumbres	>	Verdura Huevo
carne	>	Huevo Pescado
Fruta	o	lácteo

Menú Sin gluten

Colegio Santa Ana

Febrero 2026

LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
Atendiendo al Rgto. 1169/2011 pueden solicitar al personal de SERUNION la información de sustancias que pueden causar alergias o intolerancias	*Este menú puede sufrir modificaciones si se detecta en la revisión diaria que alguno de los ingredientes contiene algún alimento no permitido para la dieta			
02	03	04	05	06
Arroz con salsa de tomate casera	Garbanzos con verduras	Coditos sin gluten con tomate	Crema de zanahoria	Sopa de ave con pasta sin gluten
Ragout de cerdo al estilo tradicional	Tortilla francesa	Merluza al horno	Cinta de lomo al horno o a la plancha	Estofado de pollo al curry
Ensalada de lechuga y zanahoria	Calabacín salteado	Ensalada de lechuga y remolacha	Ensalada de lechuga y maíz	Patatas fritas
Fruta fresca y pan sin gluten	Yogures sabores variados y pan sin gluten	Fruta fresca y pan sin gluten	Yogures sabores variados y pan sin gluten	Fruta fresca y pan sin gluten
09	10	11	12	13
Verduras al wok	Paella de verduritas	Garbanzos guisados con calabaza	Sopa de ave con pasta sin gluten	Macarrones sin gluten con tomate
Tortilla de patatas y cebolla	Cinta de lomo al horno o a la plancha	Merluza al horno	Pollo al chilindrón	Abadejo al horno
Arroz pilaf	Crunchybanzos	Ensalada de lechuga y tomate	Patatas dado	Ensalada de lechuga y remolacha
Fruta fresca y pan sin gluten	Yogures sabores variados y pan sin gluten	Fruta fresca y pan sin gluten	Yogures sabores variados y pan sin gluten	Fruta fresca y pan sin gluten
16	17	18	19	20
Coliflor al ajoarriero	Sopa de verduras con fideos sin gluten	Arroz caldoso con verduras	Alubias blancas guisadas con sofrito casero	Espaguetis sin gluten con tomate
Pechuga de pollo al horno o a la plancha	Cinta de lomo al horno o a la plancha	Tortilla francesa	Filete de pollo a la plancha	Merluza al horno con ajo y perejil
Arroz salteado	Patatas fritas	Ensalada de lechuga y tomate	Ensalada de lechuga y zanahoria	Ensalada de lechuga y maíz
Fruta fresca y pan sin gluten	Yogures sabores variados y pan sin gluten	Fruta fresca y pan sin gluten	Yogures sabores variados y pan sin gluten	Fruta fresca y pan sin gluten
23	24	25	26	27
Sopa de ave con fideos sin gluten	Macarrones sin gluten con tomate	Garbanzos con verduras	Salmorejo casero con pan sin gluten	
Magro de cerdo con tomate	Tortilla de patatas y cebolla	Jamoncitos de pollo al horno	Abadejo al horno	
Patatas fritas	Ensalada de lechuga y zanahoria	Tomate aliñado	Aliño de zanahorias	
Fruta fresca y pan sin gluten	Yogures sabores variados y pan sin gluten	Fruta fresca y pan sin gluten	Natillas vainilla y pan sin gluten	

Día no Lectivo

la ruta saludable

Nuestro viaje de aprendizaje diario hacia una vida más saludable, inclusiva y sostenible

01 Salud

¡Comer bien hoy, crecer fuerte mañana!
Aprendemos hábitos saludables para toda la vida.

03 Sostenibilidad

¡Nada se desperdicia! Aprendemos a reciclar y cuidar el planeta con cada bocado.

02 Convivencia

En la mesa, ¡somos un equipo! Aprendemos a convivir, respetar y celebrar la diversidad.

04 Juego

¡Aprender jugando es más divertido! El mediodía es nuestro momento para reír y descubrir juntos.

RECOMENDADOR DE CENAS

PRIMEROS PLATOS

Si en el cole el primer plato fue...		Para cenar puede ser...
Verdura	>	Pasta/Arroz
Pasta/Arroz	>	Verdura
Legumbres	>	Verdura Pasta/Arroz

SEGUNDOS PLATOS

Si en el cole el segundo plato fue...		Para cenar puede ser...
Huevo	>	carne Pescado
Pescado	>	Huevo carne
Legumbres	>	Verdura Huevo
carne	>	Huevo Pescado
Fruta	o	lácteo