

febrero 2026

| LUNES | MARTES | MIÉRCOLES | JUEVES | VIERNES |
|--|---|---|--|---|
| 2 Buffet de ensalada Sopa de verduras con pistones (Apio, gluten) Pavo asado con salsa de manzana Yogur (Lácteo) o Fruta | 3 Buffet de ensalada Galets rehogadas con ajo y albahaca (Gluten) Filetes rusos en salsa de pimientos con brócoli Yogur (Lácteo) o Fruta | 4 Sopa de cocido con fideos (Apio, gluten) Cocido de garbanzos con verduras y pollo (Apio) Yogur (Lácteo) o Fruta | 5 Buffet de ensalada Arroz con salsa de tomate, cebolla y zanahoria Merluza crujiente con brócoli (Pescado, gluten) Yogur (Lácteo) o Fruta | 6 Buffet de ensalada Crema de lenteja roja con verduras Contramuslos de pollo a las finas hierbas Yogur (Lácteo) o Fruta |
| 9 Buffet de ensalada Sopa minestrone (Apio, gluten) Pavo guisado con verduras Yogur (Lácteo) o Fruta | 10 Buffet de ensalada Crema de zanahorias Lasaña bonito (Gluten, pescado) Yogur (Lácteo) o Fruta | 11 Buffet de ensalada Arroz especiado Pollo estofado al estilo Stroganoff con boniato (Soja) Yogur (Lácteo) o Fruta | 12 Buffet de ensalada Lentejas con verduras y mijo Empanada de bacalao con pasas (Gluten, pescado) Yogur (Lácteo) o Fruta | 13 Buffet de ensalada Judías verdes rehogadas con patata y zanahoria Albóndigas tenera en salsa de cúrcuma con calabaza Yogur (Lácteo) o Fruta |
| 16 (NO LECTIVO) | 17 (NO LECTIVO) | 18 (NO LECTIVO) | 19 (NO LECTIVO) | 20 (NO LECTIVO) |
| 23 Buffet de ensalada Crema de coliflor y batata Espaguetis con boloñesa de ternera (Apio, gluten) Yogur (Lácteo) o Fruta | 24 Buffet de ensalada Guacamole con nachos Hamburguesa de pavo en pan burger con patatas gajo (Gluten) Yogur (Lácteo) o Fruta | 25 Buffet de ensalada Arroz 4 delicias (Soja) Merluza con pisto de invierno (Pescado) Yogur (Lácteo) o Fruta | 26 Buffet de ensalada Sopa de verduras con pistones (Apio, gluten) Filetes rusos con salsa de zanahorias con boniato Yogur (Lácteo) o Fruta | 27 Buffet de ensalada Raviolis con salsa de pera (Gluten, lácteo) Alitas de pollo en salsa barbaaoa Yogur (Lácteo) o Fruta |

¿Sabías que...?

CALABAZA:

La calabaza es una hortaliza con más de un 90% de agua, por lo que resulta muy ligera y digestiva. Su color anaranjado es debido a su elevado contenido en betacaroteno, un pigmento fundamental para nuestra salud visual.

Aunque la cosecha se inicia en otoño, su temporada se alarga durante todo el invierno.

Es uno de los pocos alimentos donde todas sus partes son comestibles: la pulpa, las semillas, las flores, las hojas, los tallos e incluso la piel que, a pesar de su dureza, se ablanda rápidamente con la cocción en agua o al horno, pudiéndose incorporar a las cremas o guisos. También la podemos incluir en platos salados (asada al horno, en cremas y sopas, estofados, especiada, ensalada,...) o incluso en elaboraciones dulces (bizcocho, magdalenas o pasteles), aportando un extra de dulzor.

AJO:

El ajo es un "superalimento" indispensable para nuestra salud por su gran contenido en compuestos azufrados, especialmente la alicina, responsable de la mayoría de sus beneficios medicinales. Se ha utilizado como remedio medicinal desde hace más de 5,000 años por civilizaciones como la egipcia y la griega.

El ajo forma parte importante también de la gastronomía mediterránea y, en particular, en nuestro Catering, de platos como la pasta rehogada con albahaca o el brócoli rehogado al ajillo. Si el sabor resulta muy fuerte o picante al paladar, se puede cocinar entero sin cortarlo. De esta forma, no se desprende la alicina, el compuesto responsable de su aroma. Así, su sabor será mucho más suave y dulce.

Nuestro catering ecológico no utiliza pescados de acuicultura ya que en los criaderos intensivos existe tal concentración de animales que con frecuencia se utilizan antibióticos, plaguicidas y vacunas, entre otros para evitar los parásitos y enfermedades, además de producir graves consecuencias para el medio ambiente. Tampoco utilizamos huevos, lácteos (a excepción de los yogures a petición), marisco, cerdo, azúcar, frutos secos ni semillas. Todo lo cocinamos al horno, vapor o plancha (nunca fritos).

Recibimos las verduras semanalmente frescas de los agricultores y en nuestro obrador las lavamos y preparamos artesanalmente, como en casa.

Los huevos son una buena opción para las cenas, acompañados de alguna crema de verduras o ensaladas.

