

MES: Enero 2025

SANTA CATALINA LABOURE

Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes	Valoración
		1	2	3	VE: 0/0 GT: 0 GS: 0 HC: 0 AZ: 0 PROT: 0 SAL: 0
6	7	8 Puré de calabaza Macarrones salteados Fruta de temporada y pan integral Butternut squash purée Sautéed macaroni Seasonal Fruit and wholemeal bread	9 Judías verdes con patatas Pollo asado a la manzana con ensalada Yogur (sin lactosa) y pan Green beans with potatoes Apple roasted chicken with salad Yoghurt (lactose free) and bread	10 Garbanzos compuestos Tortilla francesa con atún con pisto Fruta de temporada y pan integral Chickpea stew Tuna omelette with ratatouille Seasonal Fruit and wholemeal bread	VE: 2410/576 GT: 11 GS: 2 HC: 93 AZ: 20 PROT: 29 SAL: 2
13 Puré de zanahoria Contramuslo de pollo al chilindrón con ensalada de lechuga Fruta de temporada y pan Carrot purée Chicken in "chilindron" gravy with lettuce Seasonal Fruit and bread	14 Lentejas a la jardinera Filete de merluza en salsa vizcaína Yogur (sin lactosa) y pan Vegetables lentils Biscayne style hake Yoghurt (lactose free) and bread	15 Salteado de acelgas con patatas Estofado de ternera Fruta de temporada y pan integral Sautéed swiss chard & potatoes Beef stew Seasonal Fruit and wholemeal bread	16 Alubias blancas salteadas con ajo y perejil Filete de ternera con ensalada Yogur (sin lactosa) y pan Sautéed beans with garlic & parsley Beef steak with salad Yoghurt (lactose free) and bread	17 Crema de espinacas Paella valenciana Fruta de temporada y pan integral Spinach cream Valencian-style paella Seasonal Fruit and wholemeal bread	VE: 2427/581 GT: 11 GS: 2 HC: 89 AZ: 17 PROT: 38 SAL: 2
20 Puré de calabacín Arroz a la cubana Fruta de temporada y pan Courgette purée Cuban style rice Seasonal Fruit and bread	21 Guisantes salteados Albóndigas en salsa Yogur (sin lactosa) y pan Sautéed peas Meatballs in gravy Yoghurt (lactose free) and bread	22 Judías verdes con refrito Pechuga de pollo a la plancha con ensalada de lechuga y maíz Fruta de temporada y pan integral Green beans with refried veggies Chicken breast with lettuce and sweetcorn salad Seasonal Fruit and wholemeal bread	23 Lentejas (eco) estofadas con verduras Lenguadina a la donostiarra Yogur (sin lactosa) y pan Stewed organic lentils with vegetables Donostia-style sole Yoghurt (lactose free) and bread	24 Sopa de cocido con pasta Escalope casero con pimientos Fruta de temporada y pan integral "Cocido" soup with pasta Homemade escalope with peppers Seasonal Fruit and wholemeal bread	VE: 3055/731 GT: 25 GS: 5 HC: 91 AZ: 19 PROT: 38 SAL: 2
27 Borrajá a la aragonesa Tortilla de patatas con ensalada de lechuga y zanahoria Fruta de temporada y pan Aragon style borage Spanish omelette with lettuce & carrot Seasonal Fruit and bread	28 Crema de verduras Garbanzos compuestos Yogur (sin lactosa) y pan Vegetables cream Chickpea stew Yoghurt (lactose free) and bread	29 Patatas guisadas Hamburguesa a la plancha con salsa de verduras Fruta de temporada y pan integral Stewed potatoes Grilled hamburger with vegetables sauce Seasonal Fruit and wholemeal bread	30 Alubias blancas salteadas con ajo y perejil Filete de merluza a la andaluza Yogur (sin lactosa) y pan Sautéed beans with garlic & parsley Andalusian-style hake fillet Yoghurt (lactose free) and bread	31 Ensalada mixta Macarrones a la boloñesa Fruta de temporada y pan integral Mixed salad Macaroni bolognese Seasonal Fruit and wholemeal bread	VE: 2546/609 GT: 16 GS: 2 HC: 91 AZ: 19 PROT: 31 SAL: 2