

MES: Febrero 2025

SANTA CATALINA LABOURE

Lunes

Martes

Miércoles

Jueves

Viernes

Valoración

VE: 0/0
GT: 0
GS: 0
HC: 0
AZ: 0
PROT: 0
SAL: 0

VE: 2651/634
GT: 18
GS: 3
HC: 80
AZ: 19
PROT: 41
SAL: 1

VE: 2898/693
GT: 23
GS: 5
HC: 83
AZ: 18
PROT: 42
SAL: 2

VE: 2478/593
GT: 9
GS: 1
HC: 96
AZ: 20
PROT: 35
SAL: 1

VE: 2496/597
GT: 12
GS: 2
HC: 92
AZ: 17
PROT: 37
SAL: 1

3

Puré de calabaza
Pollo asado con champiñones salteados
Fruta de temporada y pan
Butternut squash purée
Grilled chicken with sautéed mushrooms
Seasonal Fruit and bread

4

Macarrones con salsa de tomate
Lenguadina a la donostiarra
Yogur (sin lactosa) y pan
Macaroni with tomato sauce
Donostia-style sole
Yoghurt (lactose free) and bread

5

Sopa de pescado
Lomo a la plancha con pimientos
Fruta de temporada y pan integral
Fish soup
Grilled tenderloin with peppers
Seasonal Fruit and wholemeal bread

6

Alubias verdes (eco.) con zanahoria
Filete de ternera con ensalada
Yogur (sin lactosa) y pan
Green beans (eco.) with carrot
Beef steak with salad
Yoghurt (lactose free) and bread

7

Paella de pollo
Tortilla francesa con ensalada de lechuga y zanahoria
Fruta de temporada y pan integral
Chicken paella
French omelette with lettuce & carrot
Seasonal Fruit and wholemeal bread

10

Salteado de borraja con patatas
Huevos con tomate
Fruta de temporada y pan
Stewed borage with potatoes
Eggs with tomato
Seasonal Fruit and bread

11

Arroz a la cubana
Escalope casero con ensalada de lechuga
Yogur (sin lactosa) y pan
Cuban style rice
Homemade escalope with lettuce
Yoghurt (lactose free) and bread

12

Alubias pintas estofadas
Bacalao en salsa verde
Fruta de temporada y pan integral
Stewed pinto beans
Codfish in green sauce
Seasonal Fruit and wholemeal bread

13

Porrusalda
Albóndigas con tomate
Yogur (sin lactosa) y pan
Leek soup
Meatballs with tomato sauce
Yoghurt (lactose free) and bread

14

Ensaladilla rusa
Pollo asado al jugo con pimientos verdes
Fruta de temporada y pan integral
Russian salad
Grilled chicken with its juice with green peppers
Seasonal Fruit and wholemeal bread

17

Crema de puerros
Lentejas estofadas con verduras
Fruta de temporada y pan
Cream of leek
Lentils with vegetables
Seasonal Fruit and bread

18

Patatas guisadas
Filete de merluza al Orio
Yogur (sin lactosa) y pan
Stewed potatoes
Orio style hake
Yoghurt (lactose free) and bread

19

Judías verdes con patatas
Pollo asado a la manzana con ensalada
Fruta de temporada y pan integral
Green beans with potatoes
Apple roasted chicken with salad
Seasonal Fruit and wholemeal bread

20

Garbanzos estofados con verduras
Tortilla francesa con atún con pisto manchego casero (patata, tomate, calabacín, pimiento, cebolla)
Yogur (sin lactosa) y pan
Chickpeas stewed with vegetables
Tuna omelette with pisto manchego casero (patata, tomate, calabacín, pimiento, cebolla)
Yoghurt (lactose free) and bread

21

Coliflor al ajillo
Pasta con salsa de tomate
Fruta de temporada y pan integral
Cauliflower sautéed with garlic
Pasta with tomato sauce
Seasonal Fruit and wholemeal bread

24

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

25

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

26

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

27

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

28

Crema de espinacas
Arroz con salsa de tomate con huevo duro
Fruta de temporada y pan integral
Spinach cream
Rice with tomato sauce with hard-boiled egg
Seasonal Fruit and wholemeal bread