

MES: Abril 2025

SANTA CATALINA LABOURE

Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes	Valoración
	<p>1</p> <p>Arroz a la cubana Escalope casero con - ensalada de lechuga Yogur (sin lactosa) y pan Cuban style rice Homemade escalope with - <i>ensalada de lechuga</i> Yoghurt (lactose free) and bread</p>	<p>2</p> <p>Ensaladilla rusa Pollo asado con pimientos verdes Fruta de temporada y pan Russian salad Grilled chicken with green peppers Seasonal Fruit and bread</p>	<p>3</p> <p>Sopa de ave con estrellitas Albóndigas con tomate Yogur (sin lactosa) y pan Chicken soup with pasta Meatballs with tomato sauce Yoghurt (lactose free) and bread</p>	<p>4</p> <p>Alubias pintas estofadas Bacalao en salsa verde Fruta de temporada y pan Stewed pinto beans Codfish in green sauce Seasonal Fruit and bread</p>	<p>VE: 3154/755 GT: 24 GS: 6 HC: 87 AZ: 18 PROT: 46 SAL: 2</p>
<p>7</p> <p>Crema de puerros Lentejas estofadas con arroz Fruta de temporada y pan Cream of leek Stewed lentils with rice Seasonal Fruit and bread</p>	<p>8</p> <p>Patatas guisadas con perejil Lenguadina a la donostiarra Yogur (sin lactosa) y pan Potato stew with parsley Donostia-style sole Yoghurt (lactose free) and bread</p>	<p>9</p> <p>Alubias verdes (eco.) con zanahoria Pollo asado a la manzana con ensalada Fruta de temporada y pan Green beans (eco.) with carrot Apple roasted chicken with salad Seasonal Fruit and bread</p>	<p>10</p> <p>Garbanzos compuestos Tortilla francesa con atún con pisto Yogur (sin lactosa) y pan Chickpea stew Tuna omelette with ratatouille Yoghurt (lactose free) and bread</p>	<p>11</p> <p>Coliflor al ajillo Pasta con salsa de tomate Fruta de temporada y pan Cauliflower sautéed with garlic Pasta with tomato sauce Seasonal Fruit and bread</p>	<p>VE: 2554/611 GT: 12 GS: 2 HC: 95 AZ: 19 PROT: 30 SAL: 1</p>
<p>14</p> <p>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</p>	<p>15</p> <p>Lentejas con verduras (zanahoria, pimiento, cebolla, patata) Filete de merluza en salsa vizcaína Yogur (sin lactosa) y pan Lentils with vegetables Biscayne style hake Yoghurt (lactose free) and bread</p>	<p>16</p> <p>Salteado de acelgas frescas con patatas Estofado de ternera a la jardinera Fruta de temporada y pan Sautéed fresh chard with potatoes Beef & vegetables stew Seasonal Fruit and bread</p>	<p>17</p>	<p>18</p>	<p>VE: 2407/576 GT: 12 GS: 2 HC: 89 AZ: 18 PROT: 39 SAL: 1</p>
<p>21</p>	<p>22</p>	<p>23</p>	<p>24</p>	<p>25</p>	<p>VE: 0/0 GT: 0 GS: 0 HC: 0 AZ: 0 PROT: 0 SAL: 0</p>
<p>28</p> <p>Borraja fresca de Navarra (eco.) con zanahoria Tortilla de patata al horno con ensalada de lechuga y zanahoria Fruta de temporada y pan Fresh borage (eco.) with carrots Baked potato omelet with lettuce & carrot Seasonal Fruit and bread</p>	<p>29</p> <p>Puré de espinacas Garbanzos estofados Yogur (sin lactosa) y pan Spinach purée Stewed chickpeas Yoghurt (lactose free) and bread</p>	<p>30</p> <p>Porrusalda Hamburguesa a la plancha con salsa de verduras Fruta de temporada y pan Leek soup Grilled hamburger with vegetables sauce Seasonal Fruit and bread</p>			<p>VE: 2396/573 GT: 16 GS: 3 HC: 82 AZ: 20 PROT: 25 SAL: 1</p>