

MENÚ ELABORADO POR EL DEPARTAMENTO DE NUTRICIÓN DE

MES: Abril 2025

SANTA CATALINA LABOURE

Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes	Valoración
	1 Arroz a la cubana Escalope casero con ensalada de lechuga Yogur y pan Cuban style rice Homemade escalope with lettuce Yoghurt and bread	2 Ensaladilla rusa Pollo asado con pimientos verdes Fruta de temporada y pan Russian salad Grilled chicken with green peppers Seasonal Fruit and bread	3 Sopa de ave con estrellitas Albóndigas con tomate Yogur y pan Chicken soup with pasta Meatballs with tomato sauce Yoghurt and bread	4 Alubias pintas estofadas Bacalao en salsa verde Fruta de temporada y pan Stewed pinto beans Codfish in green sauce Seasonal Fruit and bread	VE: 3179/760 GT: 27 GS: 7 HC: 86 AZ: 17 PROT: 45 SAL: 1
7 Crema de puerros Lentejas estofadas con arroz Fruta de temporada y pan Cream of leek Stewed lentils with rice Seasonal Fruit and bread	8 Patatas guisadas con perejil Lenguadina a la donostiarra Yogur y pan Potato stew with parsley Donostia-style sole Yoghurt and bread	9 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	10 Garbanzos compuestos Tortilla francesa con atún con pisto Yogur y pan Chickpea stew Tuna omelette with ratatouille Yoghurt and bread	11 Coliflor al ajillo Pasta con salsa de tomate con queso Fruta de temporada y pan Cauliflower sautéed with garlic Pasta with tomato sauce with cheese Seasonal Fruit and bread	VE: 2582/618 GT: 14 GS: 3 HC: 94 AZ: 18 PROT: 29 SAL: 1
14 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	15 Lentejas con verduras (zanahoria, pimiento, cebolla, patata) Filete de merluza en salsa vizcaína Yogur y pan Lentils with vegetables Biscayne style hake Yoghurt and bread	16 Salteado de acelgas frescas con patatas Estofado de ternera a la jardinera Fruta de temporada y pan Sauteed fresh chard with potatoes Beef & vegetables stew Seasonal Fruit and bread	17	18	VE: 2425/580 GT: 13 GS: 3 HC: 88 AZ: 18 PROT: 38 SAL: 1
21	22	23	24	25	VE: 0/0 GT: 0 GS: 0 HC: 0 AZ: 0 PROT: 0 SAL: 0
28 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	29 Puré de espinacas Garbanzos estofados Yogur y pan Spinach purée Stewed chickpeas Yoghurt and bread	30 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			VE: 2414/577 GT: 17 GS: 4 HC: 81 AZ: 20 PROT: 25 SAL: 1