

# MENÚ ELABORADO POR EL DEPARTAMENTO DE NUTRICIÓN DE

MES: Marzo 2025

SANTA CATALINA LABOURE

Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes	Sábado	Domingo	Valoración
<p><b>3</b></p> <p><b>JORNADA NO LECTIVA</b>                      1º Legumbres 2º Pescado con Verdura y Fruta                      1º Legumes 2º Fish with Vegetable and Fruit                      (*) 1º Verdura 2º Carne con Pasta y Fruta                      (*) 1º Vegetable 2º Cold cuts with Pasta and Fruit</p>	<p><b>4</b></p> <p>Sopa casera                      Pollo asado con pimientos                      Yogur y pan                      Homemade soup                      Grilled chicken with peppers                      Yoghurt and bread                      (*) 1º Verdura 2º Pescado con Legumbres y Fruta</p>	<p><b>5</b></p> <p>Pasta salteada con champiñones salteados                      Tortilla francesa con atún con ensalada                      Fruta de temporada y pan                      Sautéed pasta with stir fry mushrooms                      Tuna omelette with salad                      Seasonal Fruit and bread                      (*) 1º Verdura 2º Pescado con Patatas y Lácteos</p>	<p><b>6</b></p> <p>Puré de verduras                      Garbanzos estofados con arroz integral                      Yogur y pan                      Vegetables purée                      Stewed chickpeas with brown rice                      Yoghurt and bread                      (*) 1º Arroz 2º Carne con Verdura y Fruta</p>	<p><b>7</b></p> <p>Patatas estofadas                      Bacalao en salsa verde                      Fruta de temporada y pan                      Stewed potatoes                      Codfish in green sauce                      Seasonal Fruit and bread                      (*) 1º Verdura 2º Huevos con Verdura y Lácteos</p>	<p><b>8</b></p> <p>1º Legumbres 2º Carne con Verdura y Fruta                      1º Legumes 2º Cold cuts with Vegetable and Fruit                      1º Verdura 2º Huevos con Patatas y Fruta</p>	<p><b>9</b></p> <p>1º Arroz 2º Pescado con Verdura y Lácteos                      1º Rice 2º Fish with Vegetable and Dairy                      1º Verdura 2º Carne con Pasta y Lácteos</p>	<p>VE: 2606/623                      GT: 12                      GS: 3                      HC: 89                      AZ: 18                      PROT: 34                      SAL: 1</p>
<p><b>10</b></p> <p>Puré de calabacín                      Albóndigas en salsa                      Fruta de temporada y pan                      Courgette purée                      Meatballs in gravy                      Seasonal Fruit and bread                      (*) 1º Patatas 2º Huevos con Verdura y Fruta</p>	<p><b>11</b></p> <p>Guisantes salteados                      Pechuga de pollo a la plancha con ensalada de lechuga y maíz                      Yogur y pan                      Sautéed peas                      Chicken breast with lettuce and sweetcorn salad                      Yoghurt and bread                      (*) 1º Verdura 2º Pescado con Pasta y Fruta</p>	<p><b>12</b></p> <p>Judías verdes con patatas                      Arroz con salsa de tomate con huevo duro                      Fruta de temporada y pan                      Green beans with potatoes                      Rice with tomato sauce with hard-boiled egg                      Seasonal Fruit and bread                      (*) 1º Arroz 2º Huevos con Verdura y Fruta</p>	<p><b>13</b></p> <p>Sopa de cocido                      Escalope casero con pimientos asados                      Yogur y pan                      "Cocido" soup                      Homemade escalope with roasted peppers                      Yoghurt and bread                      (*) 1º Verdura 2º Pescado con Patatas y Fruta</p>	<p><b>14</b></p> <p>Lentejas con verduras (zanahoria, pimiento, cebolla, patata)                      Lengüadina a la donostiarra                      Fruta de temporada y pan                      Lentils with vegetables                      Donostia-style sole                      Seasonal Fruit and bread                      (*) 1º Verdura 2º Carne con Verdura y Lácteos</p>	<p><b>15</b></p> <p>1º Verdura 2º Carne con Arroz y Lácteos                      1º Vegetable 2º Cold cuts with Rice and Dairy                      1º Arroz 2º Pescado con Verdura y Fruta</p>	<p><b>16</b></p> <p>1º Pasta 2º Pescado con Verdura y Lácteos                      1º Pasta 2º Fish with Vegetable and Dairy                      1º Verdura 2º Carne con Legumbres y Lácteos</p>	<p>VE: 3060/732                      GT: 24                      GS: 6                      HC: 93                      AZ: 18                      PROT: 36                      SAL: 1</p>
<p><b>17</b></p> <p>Borraja a la aragonesa                      Tortilla de patatas con ensalada de lechuga y zanahoria                      Fruta de temporada y pan                      Aragon style borage                      Spanish omelette with lettuce &amp; carrot                      Seasonal Fruit and bread                      (*) 1º Verdura 2º Carne con Legumbres y Fruta</p>	<p><b>18</b></p> <p>Puré de espinacas                      Garbanzos estofados                      Yogur y pan                      Spinach purée                      Stewed chickpeas                      Yoghurt and bread                      (*) 1º Arroz 2º Carne con Verdura y Fruta</p>	<p><b>19</b></p> <p>Porrusalda                      Hamburguesa al horno con salsa de verduras                      Fruta de temporada y pan                      Leek soup                      Baked hamburger with vegetables sauce                      Seasonal Fruit and bread                      (*) 1º Pasta 2º Huevos con Patatas y Fruta</p>	<p><b>20</b></p> <p>Alubias blancas salteadas con ajo y perejil                      Filete de merluza a la andaluza                      Yogur y pan                      Sautéed beans with garlic &amp; parsley                      Andalusian-style hake fillet                      Yoghurt and bread                      (*) 1º Verdura 2º Carne con Verdura y Fruta</p>	<p><b>21</b></p> <p>Ensalada mixta                      Pasta con salsa de tomate con queso                      Fruta de temporada y pan                      Mixed salad                      Pasta with tomato sauce with cheese                      Seasonal Fruit and bread                      (*) 1º Patatas 2º Pescado con Verdura y Lácteos</p>	<p><b>22</b></p> <p>1º Pasta 2º Carne con Verdura y Lácteos                      1º Pasta 2º Cold cuts with Vegetable and Dairy                      1º Verdura 2º Pescado con Arroz y Fruta</p>	<p><b>23</b></p> <p>1º Legumbres 2º Pescado con Verdura y Lácteos                      1º Legumes 2º Fish with Vegetable and Dairy                      1º Verdura 2º Carne con Patatas y Lácteos</p>	<p>VE: 2478/593                      GT: 14                      GS: 3                      HC: 88                      AZ: 19                      PROT: 29                      SAL: 1</p>
<p><b>24</b></p> <p>Crema de calabaza                      Estofado de pavo a la jardinera con champiñones                      Fruta de temporada y pan                      Pumpkin soup                      Turkey &amp; vegetable stew with mushrooms                      Seasonal Fruit and bread                      (*) 1º Pasta 2º Pescado con Legumbres y Fruta</p>	<p><b>25</b></p> <p>Lentejas con verduras (zanahoria, pimiento, cebolla, patata)                      Filete de gallo                      Yogur y pan                      Lentils with vegetables                      Four-spot megrim                      Yoghurt and bread                      (*) 1º Verdura 2º Huevos con Verdura y Fruta</p>	<p><b>26</b></p> <p>Sopa de pescado                      Lomo a la plancha con pimientos verdes                      Fruta de temporada y pan                      Fish soup                      Grilled tenderloin with green peppers                      Seasonal Fruit and bread                      (*) 1º Verdura 2º Pescado con Pasta y Lácteos</p>	<p><b>27</b></p> <p>Alubias verdes (eco.) con zanahoria                      Empanadillas de atún con ensalada                      Yogur y pan                      Green beans (eco.) with carrot                      Tuna pastry with salad                      Yoghurt and bread                      (*) 1º Pasta 2º Carne con Patatas y Fruta</p>	<p><b>28</b></p> <p>Paella de verduras                      Tortilla francesa con ensalada de lechuga y zanahoria                      Fruta de temporada y pan                      Vegetable paella                      French omelette with lettuce &amp; carrot                      Seasonal Fruit and bread                      (*) 1º Verdura 2º Carne con Patatas y Lácteos</p>	<p><b>29</b></p> <p>1º Verdura 2º Carne con Patatas y Fruta                      1º Vegetable 2º Cold cuts with Potatoes and Fruit                      1º Legumbres 2º Pescado con Verdura y Lácteos</p>	<p><b>30</b></p> <p>1º Verdura 2º Huevos con Pasta y Lácteos                      1º Vegetable 2º Egg with Pasta and Dairy                      1º Patatas 2º Carne con Verdura y Fruta</p>	<p>VE: 2653/635                      GT: 19                      GS: 4                      HC: 84                      AZ: 19                      PROT: 30                      SAL: 1</p>
<p><b>31</b></p> <p>Salteado de acelgas con patatas                      Gratén de huevos con bechamel                      Fruta de temporada y pan                      Sautéed swiss chard &amp; potatoes                      Eggs au gratin with white sauce                      Seasonal Fruit and bread                      (*) 1º Arroz 2º Carne con Verdura y Fruta</p>							<p>VE: 2721/651                      GT: 22                      GS: 5                      HC: 82                      AZ: 21                      PROT: 28                      SAL: 2</p>

(\*) Recomendación cena (\*\*) Recomendación comida // A partir de 18 meses