

MENÚ ELABORADO POR EL DEPARTAMENTO DE NUTRICIÓN DE

MES: Marzo 2025

SANTA CATALINA LABOURE

Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes	Valoración
<p>3</p> <p>JORNADA NO LECTIVA</p>	<p>4</p> <p>Sopa casera Pollo asado con pimientos Yogur y pan Homemade soup Grilled chicken with peppers Yoghurt and bread</p>	<p>5</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</p>	<p>6</p> <p>Puré de verduras Garbanzos estofados con arroz integral Yogur y pan Vegetables purée Stewed chickpeas with brown rice Yoghurt and bread</p>	<p>7</p> <p>Patatas estofadas Bacalao en salsa verde Fruta de temporada y pan Stewed potatoes Codfish in green sauce Seasonal Fruit and bread</p>	<p>VE: 2606/623 GT: 12 GS: 3 HC: 89 AZ: 18 PROT: 34 SAL: 1</p>
<p>10</p> <p>Puré de calabacín Albóndigas en salsa Fruta de temporada y pan Courgette purée Meatballs in gravy Seasonal Fruit and bread</p>	<p>11</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</p>	<p>12</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</p>	<p>13</p> <p>Sopa de cocido Escalope casero con pimientos asados Yogur y pan "Cocido" soup Homemade escalope with roasted peppers Yoghurt and bread</p>	<p>14</p> <p>Lentejas con verduras (zanahoria, pimiento, cebolla, patata) Lenguadina a la donostiarra Fruta de temporada y pan Lentils with vegetables Donostia-style sole Seasonal Fruit and bread</p>	<p>VE: 3060/732 GT: 24 GS: 6 HC: 93 AZ: 18 PROT: 36 SAL: 1</p>
<p>17</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 & carrot Seasonal Fruit and bread</p>	<p>18</p> <p>Puré de espinacas Garbanzos estofados Yogur y pan Spinach purée Stewed chickpeas Yoghurt and bread</p>	<p>19</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</p>	<p>20</p> <p>Alubias blancas salteadas con ajo y perejil Filete de merluza a la andaluza Yogur y pan Sautéed beans with garlic & parsley Andalusian-style hake fillet Yoghurt and bread</p>	<p>21</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</p>	<p>VE: 2478/593 GT: 14 GS: 3 HC: 88 AZ: 19 PROT: 29 SAL: 1</p>
<p>24</p> <p>Crema de calabaza Estofado de pavo a la jardinera con champiñones Fruta de temporada y pan Pumpkin soup Turkey & vegetable stew with mushrooms Seasonal Fruit and bread</p>	<p>25</p> <p>Lentejas con verduras (zanahoria, pimiento, cebolla, patata) Filete de gallo Yogur y pan Lentils with vegetables Four-spot megrim Yoghurt and bread</p>	<p>26</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</p>	<p>27</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</p>	<p>28</p> <p>Paella de verduras Tortilla francesa con ensalada de lechuga y zanahoria Fruta de temporada y pan Vegetable paella French omelette with lettuce & carrot Seasonal Fruit and bread</p>	<p>VE: 2653/635 GT: 19 GS: 4 HC: 84 AZ: 19 PROT: 30 SAL: 1</p>
<p>31</p> <p>Salteado de acelgas con patatas Gratén de huevos con bechamel Fruta de temporada y pan Sautéed swiss chard & potatoes Eggs au gratin with white sauce Seasonal Fruit and bread</p>					<p>VE: 2721/651 GT: 22 GS: 5 HC: 82 AZ: 21 PROT: 28 SAL: 2</p>