

MENÚ ELABORADO POR EL DEPARTAMENTO DE NUTRICIÓN DE

MES: Mayo 2025

SANTA CATALINA LABOURE

Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes	Valoración
			1 FESTIVO	2 DIA NO LECTIVO	VE: 0/0 GT: 0 GS: 0 HC: 0 AZ: 0 PROT: 0 SAL: 0
5 Puré de calabaza Estofado de pollo con champiñones Fruta de temporada y pan Butternut squash purée Chicken stew with mushrooms Seasonal Fruit and bread	6 Lentejas a la campesina Lenguadina a la donostiarra Yogur y pan Vegetables lentils Donostia-style sole Yoghurt and bread	7 Sopa de pescado Lomo a la plancha con pimientos Fruta de temporada y pan Fish soup Grilled tenderloin with peppers Seasonal Fruit and bread	8 Alubias blancas salteadas con ajo y perejil Empanadillas de atún con ensalada de lechuga Yogur y pan Sautéed beans with garlic & parsley Tuna pastry with lettuce Yoghurt and bread	9 Salteado de acelgas con patatas Paella valenciana Fruta de temporada y pan Sautéed swiss chard & potatoes Valencian-style paella Seasonal Fruit and bread	VE: 2798/669 GT: 19 GS: 5 HC: 91 AZ: 18 PROT: 34 SAL: 2
12 Salteado de borraja con patatas Estofado de pollo con champiñones Fruta de temporada y pan Stewed borage with potatoes Chicken stew with mushrooms Seasonal Fruit and bread	13 Arroz a la cubana Escalope casero con ensalada de lechuga Yogur y pan Cuban style rice Homemade escalope with lettuce Yoghurt and bread	14 Alubias pintas estofadas Bacalao en salsa verde Fruta de temporada y pan Stewed pinto beans Codfish in green sauce Seasonal Fruit and bread	15 Puré de zanahoria Albóndigas con tomate Yogur y pan Carrot purée Meatballs with tomato sauce Yoghurt and bread	16 Guisantes salteados Jamoncitos de pollo al horno con pimientos verdes Fruta de temporada y pan Sautéed peas Baked chicken drumsticks with green peppers Seasonal Fruit and bread	VE: 3134/750 GT: 23 GS: 6 HC: 91 AZ: 19 PROT: 46 SAL: 2
19 Crema de puerros Lentejas estofadas con verduras Fruta de temporada y pan Cream of leek Lentils with vegetables Seasonal Fruit and bread	20 Patatas guisadas con perejil Lenguadina a la donostiarra Yogur y pan Potato stew with parsley Donostia-style sole Yoghurt and bread	21 Judías verdes con patatas Pollo asado a la manzana con ensalada Fruta de temporada y pan Green beans with potatoes Apple roasted chicken with salad Seasonal Fruit and bread	22 Garbanzos con verduras (eco.) Tortilla francesa con atún con pisto Yogur y pan Chickpeas with vegetables (eco.) Tuna omelette with ratatouille Yoghurt and bread	23 Coliflor al ajillo Canelones de carne gratinados (bechamel y queso) Fruta de temporada y pan Cauliflower sautéed with garlic Meat Cannelloni au gratin (bechamel and cheese) Seasonal Fruit and bread	VE: 2755/659 GT: 17 GS: 3 HC: 95 AZ: 19 PROT: 33 SAL: 1
26 Puré de zanahoria Contramuslo de pollo al chilindrón con ensalada de lechuga Fruta de temporada y pan Carrot purée Chicken in "chilindrón" gravy with lettuce Seasonal Fruit and bread	27 Lentejas a la jardinera Filete de merluza en salsa vizcaína Yogur y pan Vegetables lentils Biscayne style hake Yoghurt and bread	28 Salteado de acelgas con patatas Estofado de ternera Fruta de temporada y pan Sautéed swiss chard & potatoes Beef stew Seasonal Fruit and bread	29 Alubias blancas salteadas con ajo y perejil Croquetas de bacalao con ensalada Yogur y pan Sautéed beans with garlic & parsley Codfish croquettes with salad Yoghurt and bread	30 Crema de espinacas Arroz con salsa de tomate con huevo duro Fruta de temporada y pan Spinach cream Rice with tomato sauce with hard-boiled egg Seasonal Fruit and bread	VE: 2711/649 GT: 16 GS: 3 HC: 97 AZ: 17 PROT: 32 SAL: 1