

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 (sin gluten)  
Butternut squash purée  
Chicken stew with mushrooms  
Seasonal Fruit and bread (gluten free)

6

Lentejas a la campesina  
Lenguadina a la donostiarra  
Yogur y pan (sin gluten)  
Vegetables lentils  
Donostia-style sole  
Yoghurt and bread (gluten free)

7

Sopa de pescado (sin gluten)  
Lomo a la plancha con pimientos  
Fruta de temporada y pan (sin gluten)  
Fish soup (gluten free)  
Grilled tenderloin with peppers  
Seasonal Fruit and bread (gluten free)

8

Alubias blancas salteadas con ajo y perejil  
Filete de ternera con ensalada de lechuga  
Yogur y pan (sin gluten)  
Sautéed beans with garlic & parsley  
Beef steak with lettuce  
Yoghurt and bread (gluten free)

9

Salteado de acelgas, patatas y zanahorias  
Paella valenciana  
Fruta de temporada y pan (sin gluten)  
Sautéed chard, potatoes and carrots  
Valencian-style paella  
Seasonal Fruit and bread (gluten free)

VE: 2728/653  
GT: 20  
GS: 6  
HC: 86  
AZ: 16  
PROT: 36  
SAL: 2

12

Salteado de borraja con patatas  
Estofado de pollo con champiñones  
Fruta de temporada y pan (sin gluten)  
Stewed borage with potatoes  
Chicken stew with mushrooms  
Seasonal Fruit and bread (gluten free)

13

Arroz a la cubana  
Filete de ternera con ensalada de lechuga  
Yogur y pan (sin gluten)  
Cuban style rice  
Beef steak with lettuce  
Yoghurt and bread (gluten free)

14

Alubias pintas estofadas  
Bacalao en salsa verde  
Fruta de temporada y pan (sin gluten)  
Stewed pinto beans  
Codfish in green sauce  
Seasonal Fruit and bread (gluten free)

15

Puré de zanahoria  
Albóndigas con tomate  
Yogur y pan (sin gluten)  
Carrot purée  
Meatballs with tomato sauce  
Yoghurt and bread (gluten free)

16

Guisantes salteados  
Jamoncitos de pollo al horno con pimientos verdes  
Fruta de temporada y pan (sin gluten)  
Sautéed peas  
Baked chicken drumsticks with green peppers  
Seasonal Fruit and bread (gluten free)

VE: 3045/729  
GT: 24  
GS: 8  
HC: 87  
AZ: 18  
PROT: 45  
SAL: 2

19

Crema de puerros  
Lentejas estofadas con verduras  
Fruta de temporada y pan (sin gluten)  
Cream of leek  
Lentils with vegetables  
Seasonal Fruit and bread (gluten free)

20

Patatas guisadas con perejil  
Lenguadina a la donostiarra  
Yogur y pan (sin gluten)  
Potato stew with parsley  
Donostia-style sole  
Yoghurt and bread (gluten free)

21

Judías verdes con patatas  
Pollo asado a la manzana con ensalada  
Fruta de temporada y pan (sin gluten)  
Green beans with potatoes  
Apple roasted chicken with salad  
Seasonal Fruit and bread (gluten free)

22

Garbanzos con verduras (eco.)  
Tortilla francesa con atún con pisto  
Yogur y pan (sin gluten)  
Chickpeas with vegetables (eco.)  
Tuna omelette with ratatouille  
Yoghurt and bread (gluten free)

23

Coliflor al ajillo  
Macarrones (sin gluten) con salsa de tomate  
Fruta de temporada y pan (sin gluten)  
Cauliflower sautéed with garlic  
Macaroni (gluten free) with tomato sauce  
Seasonal Fruit and bread (gluten free)

VE: 2738/655  
GT: 21  
GS: 5  
HC: 91  
AZ: 21  
PROT: 29  
SAL: 1

26

Puré de zanahoria  
Contramuslo de pollo al chilindrón con ensalada de lechuga  
Fruta de temporada y pan (sin gluten)  
Carrot purée  
Chicken in "chilindron" gravy with lettuce  
Seasonal Fruit and bread (gluten free)

27

Lentejas a la jardinera  
Filete de merluza en salsa vizcaína  
Yogur y pan (sin gluten)  
Vegetables lentils  
Biscayne style hake  
Yoghurt and bread (gluten free)

28

Salteado de acelgas con patatas  
Estofado de ternera  
Fruta de temporada y pan (sin gluten)  
Sautéed swiss chard & potatoes  
Beef stew  
Seasonal Fruit and bread (gluten free)

29

Alubias blancas salteadas con ajo y perejil  
Tortilla francesa de jamón york con ensalada  
Yogur y pan (sin gluten)  
Sautéed beans with garlic & parsley  
Ham omelette with salad  
Yoghurt and bread (gluten free)

30

Crema de espinacas  
Arroz con salsa de tomate con huevo duro  
Fruta de temporada y pan (sin gluten)  
Spinach cream  
Rice with tomato sauce with hard-boiled egg  
Seasonal Fruit and bread (gluten free)

VE: 2604/623  
GT: 19  
GS: 6  
HC: 91  
AZ: 16  
PROT: 31  
SAL: 1