

# MENÚ ELABORADO POR EL DEPARTAMENTO DE NUTRICIÓN DE

MES: Mayo 2025

SANTA CATALINA LABOURE

Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes	Sábado	Domingo	Valoración
			<b>1</b> <b>FESTIVO</b> 1º Arroz 2º Carne con Verdura y Lácteos 1º Rice 2º Cold cuts with Vegetable and Dairy (* 1º Verdura 2º Pescado con Patatas y Fruta (* 1º Vegetable 2º Fish with Potatoes and Fruit	<b>2</b> <b>DIA NO LECTIVO</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	<b>3</b> 1º Pasta 2º Huevos con Verdura y Fruta 1º Pasta 2º Egg with Vegetable and Fruit 1º Verdura 2º Pescado con Arroz y Lácteos	<b>4</b> 1º Pasta 2º Carne con Verdura y Fruta 1º Pasta 2º Cold cuts with Vegetable and Fruit 1º Verdura 2º Pescado con Patatas y Lácteos	VE: 0/0 GT: 0 GS: 0 HC: 0 AZ: 0 PROT: 0 SAL: 0
<b>5</b> Puré de calabaza Estofado de pollo con champiñones Fruta de temporada y pan Butternut squash purée Chicken stew with mushrooms Seasonal Fruit and bread (* 1º Arroz 2º Pescado con Patatas y Lácteos	<b>6</b> Lentejas a la campesina Lenguadina a la donostiarra Yogur y pan Vegetables lentils Donostia-style sole Yoghurt and bread (* 1º Verdura 2º Carne con Verdura y Fruta	<b>7</b> Sopa de pescado Lomo a la plancha con pimientos Fruta de temporada y pan Fish soup Grilled tenderloin with peppers Seasonal Fruit and bread (* 1º Verdura 2º Huevos con Pasta y Fruta	<b>8</b> 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 (* 1º Verdura 2º Carne con Arroz y Fruta	<b>9</b> Salteado de acelgas con patatas Paella valenciana Fruta de temporada y pan Sautéed swiss chard & potatoes Valencian-style paella Seasonal Fruit and bread (* 1º Pasta 2º Carne con Verdura y Fruta	<b>10</b> 1º Verdura 2º Pescado con Patatas y Fruta 1º Vegetable 2º Fish with Potatoes and Fruit 1º Pasta 2º Huevos con Verdura y Lácteos	<b>11</b> 1º Arroz 2º Huevos con Verdura y Lácteos 1º Rice 2º Egg with Vegetable and Dairy 1º Verdura 2º Carne con Pasta y Lácteos	VE: 2798/669 GT: 19 GS: 5 HC: 91 AZ: 18 PROT: 34 SAL: 2
<b>12</b> 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 (* 1º Pasta 2º Pescado con Arroz y Lácteos	<b>13</b> Arroz a la cubana Escalope casero con ensalada de lechuga Yogur y pan Cuban style rice Homemade escalope with lettuce Yoghurt and bread (* 1º Verdura 2º Pescado con Patatas y Fruta	<b>14</b> Alubias pintas estofadas Bacalao en salsa verde Fruta de temporada y pan Stewed pinto beans Codfish in green sauce Seasonal Fruit and bread (* 1º Verdura 2º Carne con Verdura y Fruta	<b>15</b> Puré de zanahoria Albóndigas con tomate Yogur y pan Carrot purée Meatballs with tomato sauce Yoghurt and bread (* 1º Arroz 2º Pescado con Verdura y Fruta	<b>16</b> 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 (* 1º Verdura 2º Pescado con Patatas y Lácteos	<b>17</b> 1º Pasta 2º Huevos con Verdura y Fruta 1º Pasta 2º Egg with Vegetable and Fruit 1º Verdura 2º Carne con Patatas y Lácteos	<b>18</b> 1º Verdura 2º Huevos con Legumbres y Fruta 1º Vegetable 2º Egg with Legumes and Fruit 1º Patatas 2º Huevos con Verdura y Lácteos	VE: 3134/750 GT: 23 GS: 6 HC: 91 AZ: 19 PROT: 46 SAL: 2
<b>19</b> Crema de puerros Lentejas estofadas con verduras Fruta de temporada y pan Cream of leek Lentils with vegetables Seasonal Fruit and bread (* 1º Arroz 2º Carne con Verdura y Fruta	<b>20</b> Patatas guisadas con perejil Lenguadina a la donostiarra Yogur y pan Potato stew with parsley Donostia-style sole Yoghurt and bread (* 1º Verdura 2º Huevos con Verdura y Fruta	<b>21</b> 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 (* 1º Pasta 2º Pescado con Arroz y Lácteos	<b>22</b> Garbanzos con verduras (eco.) Tortilla francesa con atún con pisto Yogur y pan Chickpeas with vegetables (eco.) Tuna omelette with ratatouille Yoghurt and bread (* 1º Verdura 2º Carne con Patatas y Fruta	<b>23</b> 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 (* 1º Arroz 2º Carne con Verdura y Lácteos	<b>24</b> 1º Verdura 2º Pescado con Patatas y Fruta 1º Vegetable 2º Fish with Potatoes and Fruit 1º Pasta 2º Carne con Verdura y Fruta	<b>25</b> 1º Verdura 2º Huevos con Legumbres y Lácteos 1º Vegetable 2º Egg with Legumes and Dairy 1º Legumbres 2º Pescado con Verdura y Lácteos	VE: 2755/659 GT: 17 GS: 3 HC: 95 AZ: 19 PROT: 33 SAL: 1
<b>26</b> 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 (* 1º Arroz 2º Huevos con Pasta y Lácteos	<b>27</b> Lentejas a la jardinera Filete de merluza en salsa vizcaína Yogur y pan Vegetables lentils Biscayne style hake Yoghurt and bread (* 1º Verdura 2º Carne con Verdura y Fruta	<b>28</b> Salteado de acelgas con patatas Estofado de ternera Fruta de temporada y pan Sautéed swiss chard & potatoes Beef stew Seasonal Fruit and bread (* 1º Pasta 2º Pescado con Verdura y Fruta	<b>29</b> 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 (* 1º Verdura 2º Carne con Patatas y Fruta	<b>30</b> 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 (* 1º Arroz 2º Pescado con Verdura y Lácteos	<b>31</b> 1º Patatas 2º Carne con Verdura y Lácteos 1º Potatoes 2º Cold cuts with Vegetable and Dairy 1º Verdura 2º Huevos con Legumbres y Fruta		VE: 2711/649 GT: 16 GS: 3 HC: 97 AZ: 17 PROT: 32 SAL: 1

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