

MENÚ ELABORADO POR EL DEPARTAMENTO DE NUTRICIÓN DE aramark

MES: Febrero 2026

SANTA CATALINA LABOURE

Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes	Sábado	Domingo	Valoración
						1 1º Pasta 2º Carne con Verdura y Fruta 1º Pasta 2º Cold cuts with Vegetable and Fruit 1º Verdura 2º Huevos con Arroz y Lácteos	VE: 0/0 GT: 0 GS: 0 HC: 0 AZ: 0 PROT: 0 SAL: 0
2 Crema de zanahoria (eco.) Paella de pollo y verdura Yogur natural y pan Carrot cream Chicken & vegetables paella Plain yoghurt and bread (*) 1º Pasta 2º Pescado con Verdura y Fruta	3 Alubias blancas salteadas con ajo y perejil Tortilla de patata y calabacín con ensalada de lechuga y cebolla Fruta de temporada y pan Sautéed beans with garlic & parsley Spanish omelette with courgette with lettuce salad with onion Seasonal Fruit and bread (*) 1º Verdura 2º Pescado con Arroz y Fruta	4 Ensalada caprese Hamburguesa de lentejas con salsa de tomate Fruta de temporada y pan integral Caprese salad lentil burger with tomato sauce Seasonal Fruit and wholemeal bread (*) 1º Arroz 2º Carne con Pasta y Lácteos	5 Espaguetis integrales a la napolitana (cebolla, zanahoria, tomate frito) Pollo asado con ensalada de lechuga y maíz Fruta de temporada y pan Whole wheat spaghetti Neapolitan style (onion, carrot, fried tomato) Grilled chicken with lettuce and sweetcorn salad Seasonal Fruit and bread (*) 1º Verdura 2º Pescado con Legumbres y Lácteos	6 Garbanzos con espinacas Filete de merluza con salteado de verduras Fruta de temporada y pan integral Stew with spinach Hake steak with sautéed vegetables Seasonal Fruit and wholemeal bread (*) 1º Verdura 2º Huevos con Patatas y Fruta	7 1º Verdura 2º Carne con Pasta y Lácteos 1º Vegetable 2º Cold cuts with Pasta and Dairy 1º Arroz 2º Pescado con Verdura y Fruta	8 1º Verdura 2º Huevos con Patatas y Lácteos 1º Vegetable 2º Egg with Potatoes and Dairy 1º Patatas 2º Carne con Verdura y Lácteos	VE: 2838/679 GT: 19 GS: 3 HC: 96 AZ: 21 PROT: 33 SAL: 2
9 Guisantes con patata y zanahoria Revuelto de queso con ensalada de lechuga y cebolla Yogur natural y pan Beans with potato and carrot Scrambled eggs with cheese with lettuce salad with onion Plain yoghurt and bread (*) 1º Verdura 2º Carne con Arroz y Fruta	10 Paella de verduras Abadejo a la andaluza con ensalada de lechuga y aceitunas Fruta de temporada y pan Vegetable paella Andalusian style haddock with green salad with olives Seasonal Fruit and bread (*) 1º Verdura 2º Carne con Patatas y Lácteos	11 Menestra de verduras (patata, guisantes, judía verde, zanahoria) Lentejas compuestas Fruta de temporada y pan integral Vegetable stew (potato, peas, green bean, carrot) Lentil stew Seasonal Fruit and wholemeal bread (*) 1º Legumbres 2º Huevos con Verdura y Lácteos	12 Macarrones (integrales) gratinados (queso rallado y tomate frito) Gratinado de salmón al horno con parmentier de patata y zanahoria Fruta de temporada y pan Macaroni (wholemeal) au gratin (grated cheese and fried tomato) Baked salmon gratin with potato and carrot parmentier Seasonal Fruit and bread (*) 1º Verdura 2º Huevos con Verdura y Lácteos	13 Crema de espinacas Estofado de cerdo a la jardinera (guisantes, zanahoria, patata, pimiento, cebolla) Fruta de temporada y pan integral Spinach cream Vegetables stew Seasonal Fruit and wholemeal bread (*) 1º Pasta 2º Pescado con Verdura y Fruta	14 1º Verdura 2º Carne con Patatas y Lácteos 1º Vegetable 2º Cold cuts with Potatoes and Dairy 1º Patatas 2º Pescado con Verdura y Fruta	15 1º Verdura 2º Pescado con Pasta y Fruta 1º Vegetable 2º Fish with Pasta and Fruit 1º Arroz 2º Carne con Verdura y Lácteos	VE: 2637/631 GT: 16 GS: 3 HC: 93 AZ: 18 PROT: 33 SAL: 2
16 CARNAVAL 1º Pasta 2º Pescado con Verdura y Fruta 1º Pasta 2º Fish with Vegetable and Fruit (*) 1º Verdura 2º Carne con Patatas y Lácteos (*) 1º Vegetable 2º Cold cuts with Potatoes and Dairy	17 CARNAVAL 1º Legumbres 2º Carne con Verdura y Lácteos 1º Legumes 2º Cold cuts with Vegetable and Dairy (*) 1º Verdura 2º Huevos con Patatas y Fruta (*) 1º Vegetable 2º Egg with Potatoes and Fruit	18 Arroz con tomate (eco.) Tortilla francesa con calabacín salteado Fruta de temporada y pan integral Rice with tomato sauce (eco.) French omelette with sautéed zucchini Seasonal Fruit and wholemeal bread (*) 1º Verdura 2º Pescado con Pasta y Lácteos	19 Alubias pintas estofadas (pimiento, cebolla, zanahoria) Pechuga de pollo a la plancha con ensalada de lechuga y tomate Fruta de temporada y pan Stewed beans (pepper, onion, carrot) Chicken breast with lettuce & tomatoes Seasonal Fruit and bread (*) 1º Verdura 2º Pescado con Patatas y Fruta	20 Puré de verduras (eco.) Macarrones con boloñesa de soja con salteado de verduras Fruta de temporada y pan integral Vegetables purée Macaroni with soy bolognese with sautéed vegetables Seasonal Fruit and wholemeal bread (*) 1º Pasta 2º Pescado con Arroz y Fruta	21 1º Verdura 2º Carne con Legumbres y Fruta 1º Vegetable 2º Cold cuts with Legumes and Fruit 1º Patatas 2º Huevos con Verdura y Lácteos	22 1º Arroz 2º Pescado con Verdura y Lácteos 1º Rice 2º Fish with Vegetable and Dairy 1º Verdura 2º Carne con Pasta y Lácteos	VE: 2373/568 GT: 12 GS: 1 HC: 90 AZ: 21 PROT: 29 SAL: 1
23 Judías verdes con refrito Paella mixta Yogur natural y pan Green beans with refried veggies Mixed Paella Plain yoghurt and bread (*) 1º Patatas 2º Huevos con Verdura y Fruta	24 Crema de legumbres Gratén de huevos con bechamel Fruta de temporada y pan Cream of legumes Eggs au gratin with white sauce Seasonal Fruit and bread (*) 1º Verdura 2º Carne con Verdura y Fruta	25 Sopa de cocido casera con fideo eco. Caballa con salsa de zanahoria y champiñones salteados Fruta de temporada y pan integral Cocido soup with noodle eco. Mackerel with carrot sauce and sautéed mushrooms Seasonal Fruit and wholemeal bread (*) 1º Verdura 2º Carne con Verdura y Lácteos	26 Lentejas con verduras (zanahoria, pimiento, cebolla, patata) Pollo asado al limón con ensalada de lechuga y tomate Fruta de temporada y pan Lentils with vegetables Roasted lemon chicken with lettuce & tomatoes Seasonal Fruit and bread (*) 1º Verdura 2º Pescado con Pasta y Lácteos	27 Crema de calabacín Fish and chips de lenguadina Fruta de temporada y pan integral Zucchini cream Dab fish and chips Seasonal Fruit and wholemeal bread (*) 1º Arroz 2º Carne con Verdura y Lácteos	28 1º Pasta 2º Pescado con Verdura y Fruta 1º Pasta 2º Fish with Vegetable and Fruit 1º Verdura 2º Carne con Patatas y Lácteos		VE: 3004/719 GT: 22 GS: 5 HC: 96 AZ: 19 PROT: 36 SAL: 1

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

VISITA NUESTRA WEB: WWW.ELGUSTODECRECER.ES