

# MENÚ ELABORADO POR EL DEPARTAMENTO DE NUTRICIÓN DE

MES: Abril 2026

SANTA CATALINA LABOURE

Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes	Valoración
		<b>1</b> Ensalada caprese Hamburguesa de lentejas con salsa de tomate Fruta de temporada y <b>pan integral</b> Caprese salad lentil burger with tomato sauce Seasonal Fruit and <b>wholemeal bread</b>	<b>2</b>  <b>SEMANA SANTA</b>	<b>3</b>	VE: 2485/595 GT: 18 GS: 3 HC: 89 AZ: 19 PROT: 23 SAL: 3
<b>6</b>	<b>7</b>	<b>8</b>	<b>9</b>	<b>10</b>	VE: 0/0 GT: 0 GS: 0 HC: 0 AZ: 0 PROT: 0 SAL: 0
<b>13</b> Salteado de guisantes con jamón Tortilla de patata al horno con ensalada de lechuga y cebolla Yogur natural y pan Sautéed peas with ham Baked potato omelet with lettuce salad with onion Plain yoghurt and bread	<b>14</b> 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	<b>15</b> Menestra de verduras (patata, guisantes, judía verde, zanahoria) Lentejas estofadas con verduras Fruta de temporada y <b>pan integral</b> Vegetable stew (potato, peas, green bean, carrot) Lentils with vegetables Seasonal Fruit and <b>wholemeal bread</b>	<b>16</b> Macarrones integrales (eco.) con salsa de tomate Medallón de salmón con salsa de zanahoria y parmentier de patata Fruta de temporada y pan Whole wheat macaroni (eco.) with tomato sauce Salmon medallion with carrot sauce and potato parmentier Seasonal Fruit and bread	<b>17</b> Crema de espinacas Magro a la campesina con champiñones salteados Fruta de temporada y <b>pan integral</b> Spinach cream Lean pork with vegetables with sautéed mushrooms Seasonal Fruit and <b>wholemeal bread</b>	VE: 2767/662 GT: 18 GS: 3 HC: 95 AZ: 20 PROT: 32 SAL: 2
<b>20</b> Judías verdes con patatas Albóndigas de merluza y pota al horno con salsa de tomate Yogur natural y pan Green beans with potatoes Baked hake and squid meatballs with tomato sauce Plain yoghurt and bread	<b>21</b> Sopa minestrone Garbanzos con verduras (eco.) Fruta de temporada y pan Minestrone soup Chickpeas stewed with vegetables (eco.) Seasonal Fruit and bread	<b>22</b> Arroz con salsa de tomate Tortilla francesa con dados de zanahorias y calabacín Fruta de temporada y <b>pan integral</b> Rice with tomato sauce French omelette with diced carrots and zucchini Seasonal Fruit and <b>wholemeal bread</b>	<b>23</b> Alubias pintas estofadas Pechuga de pollo a la plancha con ensalada de lechuga y tomate Fruta de temporada y pan Stewed pinto beans Chicken breast with lettuce & tomatoes Seasonal Fruit and bread	<b>24</b> Puré de verduras Pasta con verduras con soja texturizada Fruta de temporada y <b>pan integral</b> Vegetables purée Pasta with vegetables with textured soybeans Seasonal Fruit and <b>wholemeal bread</b>	VE: 2475/592 GT: 10 GS: 1 HC: 98 AZ: 21 PROT: 28 SAL: 1
<b>27</b> Menestra de verduras salteadas Paella mixta Yogur natural y pan Sautéed minestrone Mixed Paella Plain yoghurt and bread	<b>28</b> 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	<b>29</b> Sopa de cocido Bacalao con pisto Fruta de temporada y <b>pan integral</b> "Cocido" soup Cod with ratatouille Seasonal Fruit and <b>wholemeal bread</b>	<b>30</b> Lentejas estofadas con verduras Pollo asado con ensalada de lechuga, tomate y zanahoria Fruta de temporada y pan Stewed lentils Grilled chicken with lettuce, tomato and carrot salad Seasonal Fruit and bread		VE: 3101/742 GT: 22 GS: 5 HC: 97 AZ: 17 PROT: 38 SAL: 1