

MES: Junio 2026

SANTA CATALINA LABOURE

Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes	Valoración
1 Crema casera de calabaza dulce (eco.) (patata, calabaza, zanahoria) Arroz con pollo Yogur natural y pan Homemade sweet pumpkin cream (eco.) (potato, pumpkin, carrot) Rice with chicken Plain yoghurt and bread	2 Alubias blancas salteadas con ajo y perejil Tortilla francesa de atún con ensalada de lechuga y zanahoria Fruta de temporada y pan Sautéed beans with garlic & parsley Tuna omelette with lettuce & carrot Seasonal Fruit and bread	3 Ensalada caprese Lentejas con arroz integral (eco.) Fruta de temporada y pan integral Caprese salad Lentils with brown rice (eco.) Seasonal Fruit and wholemeal bread	4 Pasta integral a la napolitana Pollo asado con ensalada de lechuga (eco.) y maíz Fruta de temporada y pan Wholemeal pasta with tomato and basil Grilled chicken with lettuce & sweetcorn Seasonal Fruit and bread	5 Garbanzos con espinacas Filete de merluza con salsa de verduras Fruta de temporada y pan integral Stew with spinach Hake steak with vegetables sauce Seasonal Fruit and wholemeal bread	VE: 2732/654 GT: 18 GS: 3 HC: 94 AZ: 20 PROT: 32 SAL: 2
8 Guisantes salteados Tortilla de patata al horno con ensalada de lechuga y cebolla Yogur natural y pan Sautéed peas Baked potato omelet with lettuce salad with onion Plain yoghurt and bread	9 Paella de verduras Abadejo con salsa de pimientos Fruta de temporada y pan Vegetable paella Haddock fillet with pepper sauce Seasonal Fruit and bread	10 Menestra de verduras salteadas Lentejas estofadas con verduras Fruta de temporada y pan integral Sautéed minestrone Lentils with vegetables Seasonal Fruit and wholemeal bread	11 Macarrones integrales (eco.) Medallón de salmón y calabaza asada con parmentier de patata Fruta de temporada y pan Whole wheat macaroni (eco.) Salmon medallion and roasted pumpkin with mashed potatoes Seasonal Fruit and bread	12 Crema de espinacas Estofado a la jardinera con champiñones Fruta de temporada y pan integral Spinach cream Vegetables stew with mushrooms Seasonal Fruit and wholemeal bread	VE: 2862/685 GT: 18 GS: 3 HC: 99 AZ: 20 PROT: 34 SAL: 2
15 Judías verdes con patatas Albóndigas de merluza en salsa casera con ensalada fresca de lechuga y pepino Yogur natural y pan Green beans with potatoes Hake meatballs in homemade sauce with lettuce & cucumber Plain yoghurt and bread	16 Sopa minestrone Garbanzos con verduras (eco.) Fruta de temporada (eco.) y pan Minestrone soup Chickpeas stewed with vegetables (eco.) Seasonal fruit (eco.) and bread	17 Arroz con salsa de tomate Tortilla francesa con dados de zanahorias y calabacín Fruta de temporada y pan integral Rice with tomato sauce French omelette with diced carrots and zucchini Seasonal Fruit and wholemeal bread	18 Alubias pintas guisadas Pechuga de pollo a la plancha con ensalada de lechuga Fruta de temporada y pan Stewed pinto beans Chicken breast with lettuce Seasonal Fruit and bread	19 Puré de verduras Pasta con verduras Fruta de temporada y pan integral Vegetables purée Pasta with vegetables Seasonal Fruit and wholemeal bread	VE: 2700/646 GT: 16 GS: 2 HC: 98 AZ: 22 PROT: 29 SAL: 1
22	23	24	25	26	VE: 0/0 GT: 0 GS: 0 HC: 0 AZ: 0 PROT: 0 SAL: 0
29	30				VE: 0/0 GT: 0 GS: 0 HC: 0 AZ: 0 PROT: 0 SAL: 0

En cumplimiento del RD 315/2025, la información sobre alérgenos presentes en cada uno de los platos está disponible en el tablón / pizarra del comedor. Contacte con su responsable en caso de duda