

MES: Junio 2026

SANTA CATALINA LABOURE

Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes	Valoración
<b>1</b> 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	<b>2</b> Puré de zanahoria Tortilla francesa de atún con ensalada de lechuga y zanahoria Fruta de temporada y pan Carrot purée Tuna omelette with lettuce & carrot Seasonal Fruit and bread	<b>3</b> Ensalada caprese Hamburguesa de ternera con salsa de tomate Fruta de temporada y pan integral Caprese salad Beef hamburger with tomato sauce Seasonal Fruit and wholemeal bread	<b>4</b> 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	<b>5</b> Patatas guisadas Filete de merluza con salsa de verduras Fruta de temporada y pan integral Stewed potatoes Hake steak with vegetables sauce Seasonal Fruit and wholemeal bread	VE: 2429/581 GT: 18 GS: 3 HC: 80 AZ: 20 PROT: 30 SAL: 2
<b>8</b> Sopa casera Tortilla de patata al horno con ensalada de lechuga y cebolla Yogur natural y pan Homemade soup Baked potato omelet with lettuce salad with onion Plain yoghurt and bread	<b>9</b> Paella de verduras Abadejo con salsa de pimientos Fruta de temporada y pan Vegetable paella Haddock fillet with pepper sauce Seasonal Fruit and bread	<b>10</b> Puré de verduras Pechuga de pollo a la plancha con ensalada de lechuga Fruta de temporada y pan integral Vegetables purée Chicken breast with lettuce Seasonal Fruit and wholemeal bread	<b>11</b> 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	<b>12</b> 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: 2633/630 GT: 18 GS: 3 HC: 85 AZ: 19 PROT: 33 SAL: 2
<b>15</b> Puré de zanahoria Albóndigas de merluza en salsa casera con ensalada fresca de lechuga y pepino Yogur natural y pan Carrot purée Hake meatballs in homemade sauce with lettuce & cucumber Plain yoghurt and bread	<b>16</b> Sopa minestrone Jamoncitos de pollo asados con pimientos Fruta de temporada (eco.) y pan Minestrone soup Grilled chicken thigh with peppers Seasonal fruit (eco.) and bread	<b>17</b> 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	<b>18</b> Porrusalda Pechuga de pollo a la plancha con ensalada de lechuga Fruta de temporada y pan Leek soup Chicken breast with lettuce Seasonal Fruit and bread	<b>19</b> Puré de verduras Pasta con verduras Fruta de temporada y pan integral Vegetables purée Pasta with vegetables Seasonal Fruit and wholemeal bread	VE: 2497/597 GT: 17 GS: 3 HC: 86 AZ: 20 PROT: 28 SAL: 1
<b>22</b>	<b>23</b>	<b>24</b>	<b>25</b>	<b>26</b>	VE: 0/0 GT: 0 GS: 0 HC: 0 AZ: 0 PROT: 0 SAL: 0
<b>29</b>	<b>30</b>				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