

MENÚ ELABORADO POR EL DEPARTAMENTO DE NUTRICIÓN DE aramark

MES: Junio 2026

SANTA CATALINA LABOURE

Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes	Sábado	Domingo	Valoración
<p>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 (*) 1º Patatas 2º Carne con Verdura y Fruta</p>	<p>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 (*) 1º Verdura 2º Carne con Pasta y Lácteos</p>	<p>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 (*) 1º Arroz 2º Huevos con Verdura y Lácteos</p>	<p>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 (*) 1º Verdura 2º Pescado con Legumbres y Lácteos</p>	<p>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 (*) 1º Verdura 2º Huevos con Arroz y Fruta</p>	<p>6 1º Verdura 2º Carne con Patatas y Fruta 1º Vegetable 2º Cold cuts with Potatoes and Fruit 1º Pasta 2º Pescado con Verdura y Fruta</p>	<p>7 1º Verdura 2º Pescado con Pasta y Lácteos 1º Vegetable 2º Fish with Pasta and Dairy 1º Arroz 2º Carne con Verdura y Lácteos</p>	VE: 2732/654 GT: 18 GS: 3 HC: 94 AZ: 20 PROT: 32 SAL: 2
<p>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 (*) 1º Verdura 2º Pescado con Patatas y Fruta</p>	<p>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 (*) 1º Verdura 2º Carne con Verdura y Fruta</p>	<p>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 (*) 1º Patatas 2º Pescado con Verdura y Lácteos</p>	<p>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 (*) 1º Verdura 2º Carne con Verdura y Fruta</p>	<p>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 (*) 1º Pasta 2º Huevos con Arroz y Lácteos</p>	<p>13 1º Legumbres 2º Huevos con Verdura y Lácteos 1º Legumes 2º Egg with Vegetable and Dairy 1º Verdura 2º Carne con Pasta y Fruta</p>	<p>14 1º Arroz 2º Carne con Verdura y Lácteos 1º Rice 2º Cold cuts with Vegetable and Dairy 1º Verdura 2º Pescado con Patatas y Lácteos</p>	VE: 2862/685 GT: 18 GS: 3 HC: 99 AZ: 20 PROT: 34 SAL: 2
<p>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 (*) 1º Pasta 2º Carne con Arroz y Fruta</p>	<p>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 (*) 1º Pasta 2º Carne con Verdura y Lácteos</p>	<p>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 (*) 1º Verdura 2º Carne con Patatas y Lácteos</p>	<p>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 (*) 1º Verdura 2º Pescado con Patatas y Lácteos</p>	<p>19 Puré de verduras Pasta con verduras con soja texturizada Fruta de temporada y pan integral Vegetables purée Pasta with vegetables with textured soybeans Seasonal Fruit and wholemeal bread (*) 1º Arroz 2º Pescado con Verdura y Fruta</p>	<p>20 1º Verdura 2º Carne con Pasta y Fruta 1º Vegetable 2º Cold cuts with Pasta and Fruit 1º Patatas 2º Huevos con Verdura y Lácteos</p>	<p>21 1º Verdura 2º Huevos con Legumbres y Lácteos 1º Vegetable 2º Egg with Legumes and Dairy 1º Legumbres 2º Pescado con Verdura y Fruta</p>	VE: 2700/646 GT: 16 GS: 2 HC: 98 AZ: 22 PROT: 29 SAL: 1
<p>22 1º Pasta 2º Carne con Verdura y Lácteos 1º Pasta 2º Cold cuts with Vegetable and Dairy (*) 1º Verdura 2º Pescado con Patatas y Fruta (*) 1º Vegetable 2º Fish with Potatoes and Fruit</p>	<p>23 1º Arroz 2º Pescado con Verdura y Fruta 1º Rice 2º Fish with Vegetable and Fruit (*) 1º Verdura 2º Huevos con Patatas y Fruta (*) 1º Vegetable 2º Egg with Potatoes and Fruit</p>	<p>24 1º Legumbres 2º Carne con Verdura y Fruta 1º Legumes 2º Cold cuts with Vegetable and Fruit (*) 1º Verdura 2º Pescado con Patatas y Lácteos (*) 1º Vegetable 2º Fish with Potatoes and Dairy</p>	<p>25 1º Verdura 2º Pescado con Arroz y Lácteos 1º Vegetable 2º Fish with Rice and Dairy (*) 1º Pasta 2º Carne con Verdura y Fruta (*) 1º Pasta 2º Cold cuts with Vegetable and Fruit</p>	<p>26 1º Legumbres 2º Carne con Verdura y Fruta 1º Legumes 2º Cold cuts with Vegetable and Fruit (*) 1º Verdura 2º Pescado con Pasta y Fruta (*) 1º Vegetable 2º Fish with Pasta and Fruit</p>	<p>27 1º Verdura 2º Huevos con Legumbres y Lácteos 1º Vegetable 2º Egg with Legumes and Dairy 1º Arroz 2º Carne con Verdura y Fruta</p>	<p>28 1º Verdura 2º Carne con Pasta y Lácteos 1º Vegetable 2º Cold cuts with Pasta and Dairy 1º Patatas 2º Huevos con Verdura y Lácteos</p>	VE: 0/0 GT: 0 GS: 0 HC: 0 AZ: 0 PROT: 0 SAL: 0
<p>29 1º Legumbres 2º Carne con Verdura y Lácteos 1º Legumes 2º Cold cuts with Vegetable and Dairy (*) 1º Verdura 2º Pescado con Arroz y Fruta (*) 1º Vegetable 2º Fish with Rice and Fruit</p>	<p>30 1º Pasta 2º Pescado con Verdura y Fruta 1º Pasta 2º Fish with Vegetable and Fruit (*) 1º Verdura 2º Huevos con Patatas y Lácteos (*) 1º Vegetable 2º Egg with Potatoes and Dairy</p>						VE: 0/0 GT: 0 GS: 0 HC: 0 AZ: 0 PROT: 0 SAL: 0

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

VISITA NUESTRA WEB: WWW.ELGUSTODECRECER.ES