

# MENÚ ELABORADO POR EL DEPARTAMENTO DE NUTRICIÓN DE aramark

MES: Junio 2026

SANTA CATALINA LABOURE

Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes	Valoración
<p><b>1</b></p> <p>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</p>	<p><b>2</b></p> <p>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 &amp; parsley Tuna omelette with lettuce &amp; carrot Seasonal Fruit and bread</p>	<p><b>3</b></p> <p>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</p>	<p><b>4</b></p> <p>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 &amp; sweetcorn Seasonal Fruit and bread</p>	<p><b>5</b></p> <p>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</p>	<p>VE: 2732/654 GT: 18 GS: 3 HC: 94 AZ: 20 PROT: 32 SAL: 2</p>
<p><b>8</b></p> <p>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</p>	<p><b>9</b></p> <p>Paella de verduras Abadejo con salsa de pimientos Fruta de temporada y pan Vegetable paella Haddock fillet with pepper sauce Seasonal Fruit and bread</p>	<p><b>10</b></p> <p>Menestra de verduras salteadas Lentejas estofadas con verduras Fruta de temporada y pan integral Sautéed minestrone Lentils with vegetables Seasonal Fruit and wholemeal bread</p>	<p><b>11</b></p> <p>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</p>	<p><b>12</b></p> <p>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</p>	<p>VE: 2862/685 GT: 18 GS: 3 HC: 99 AZ: 20 PROT: 34 SAL: 2</p>
<p><b>15</b></p> <p>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 &amp; cucumber Plain yoghurt and bread</p>	<p><b>16</b></p> <p>Sopa minestrone Garbanzos con verduras (eco.) Fruta de temporada (eco.) y pan Minestrone soup Chickpeas stewed with vegetables (eco.) Seasonal fruit (eco.) and bread</p>	<p><b>17</b></p> <p>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</p>	<p><b>18</b></p> <p>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</p>	<p><b>19</b></p> <p>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</p>	<p>VE: 2700/646 GT: 16 GS: 2 HC: 98 AZ: 22 PROT: 29 SAL: 1</p>
<p><b>22</b></p>	<p><b>23</b></p>	<p><b>24</b></p>	<p><b>25</b></p>	<p><b>26</b></p>	<p>VE: 0/0 GT: 0 GS: 0 HC: 0 AZ: 0 PROT: 0 SAL: 0</p>
<p><b>29</b></p>	<p><b>30</b></p>				<p>VE: 0/0 GT: 0 GS: 0 HC: 0 AZ: 0 PROT: 0 SAL: 0</p>