

MENÚ SUPERVISADO POR PROFESIONALES CON FORMACIÓN ACREDITADA EN NUTRICIÓN Y DIETÉTICA

MES: Junio 2026

BARCELONA

Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes	Sábado	Domingo
<p>1</p> <p>Salteado de judías verdes Albóndigas a la jardinera con arroz salteado Fruta y pan integral (* 1º Legumbres 2º Pescado con Verdura y Fruta)</p> <p style="font-size: small;">VE:3.107/743 GT:27 GS:9 HC:97 AZ:27 PROT:30 SAL:1</p>	<p>2</p> <p>Macarrones (integrales) con salsa boloñesa Huevos gratinados con bechamel suave con ensalada fresca con maíz dulce Fruta (eco.) y pan (* 1º Verdura 2º Carne con Patatas y Fruta)</p> <p style="font-size: small;">VE:3.457/827 GT:26 GS:5 HC:111 AZ:21 PROT:35 SAL:2</p>	<p>3</p> <p>Crema casera de calabaza dulce (eco.) Garbanzos estofados con boloñesa de soja Fruta y pan integral (* 1º Pasta 2º Huevos con Verdura y Lácteos)</p> <p style="font-size: small;">VE:3.213/769 GT:14 GS:1 HC:112 AZ:40 PROT:28 SAL:1</p>	<p>4</p> <p>Lentejas con verduras de temporada Pollo asado al romero con patatas asadas Fruta y pan (* 1º Verdura 2º Pescado con Verdura y Lácteos)</p> <p style="font-size: small;">VE:2.971/711 GT:13 GS:2 HC:121 AZ:27 PROT:33 SAL:1</p>	<p>5</p> <p>Arroz a la napolitana Salmón asado con salsa de cítricos con ensalada de lechuga y zanahoria Helado y pan (* 1º Verdura 2º Huevos con Patatas y Fruta)</p> <p style="font-size: small;">VE:3.836/918 GT:38 GS:10 HC:114 AZ:26 PROT:36 SAL:1</p>	<p>6</p> <p>1º Verdura 2º Carne con Pasta y Lácteos 1º Arroz 2º Pescado con Verdura y Fruta</p>	<p>7</p> <p>1º Verdura 2º Pescado con Pasta y Lácteos 1º Patatas 2º Carne con Verdura y Lácteos</p>
<p>8</p> <p>Espaguetis al ajillo Huevos revueltos con chorizo con ensalada fresca de lechuga con tomate Fruta y pan integral (* 1º Verdura 2º Pescado con Arroz y Fruta)</p> <p style="font-size: small;">VE:2.692/644 GT:16 GS:3 HC:98 AZ:25 PROT:27 SAL:2</p>	<p>9</p> <p>Crema de zanahoria (eco.) Lomo asado a las finas hierbas con ensalada fresca con maíz dulce Fruta y pan (* 1º Legumbres 2º Huevos con Patatas y Lácteos)</p> <p style="font-size: small;">VE:2.810/672 GT:24 GS:5 HC:86 AZ:31 PROT:26 SAL:1</p>	<p>10</p> <p>Sopa casera de cocido con pasta integral Cocido completo Fruta (eco.) y pan integral (* 1º Verdura 2º Carne con Verdura y Fruta)</p> <p style="font-size: small;">VE:3.322/795 GT:22 GS:7 HC:112 AZ:22 PROT:39 SAL:2</p>	<p>11</p> <p>Paella de pollo tradicional Fogonero al horno con ensalada fresca con aceitunas negras Fruta y pan (* 1º Verdura 2º Carne con Pasta y Fruta)</p> <p style="font-size: small;">VE:3.537/846 GT:15 GS:2 HC:120 AZ:25 PROT:53 SAL:1</p>	<p>12</p> <p>Ensalada de alubias Albóndigas veggie a la jardinera con patatas dado Yogur y pan (* 1º Verdura 2º Pescado con Verdura y Fruta)</p> <p style="font-size: small;">VE:4.636/1.109 GT:58 GS:16 HC:102 AZ:22 PROT:50 SAL:1</p>	<p>13</p> <p>1º Patatas 2º Carne con Verdura y Lácteos 1º Verdura 2º Pescado con Patatas y Lácteos</p>	<p>14</p> <p>1º Verdura 2º Huevos con Pasta y Lácteos 1º Arroz 2º Carne con Verdura y Lácteos</p>
<p>15</p> <p>Lentejas a la riojana Tortilla francesa de atún con ensalada de tomate con aceitunas Fruta y pan integral (* 1º Verdura 2º Carne con Pasta y Lácteos)</p> <p style="font-size: small;">VE:3.039/727 GT:28 GS:6 HC:91 AZ:27 PROT:33 SAL:3</p>	<p>16</p> <p>Arroz con salsa de tomate Pollo asado con ensalada fresca con maíz dulce Fruta y pan (* 1º Verdura 2º Carne con Pasta y Lácteos)</p> <p style="font-size: small;">VE:3.097/741 GT:12 GS:2 HC:116 AZ:24 PROT:43 SAL:1</p>	<p>17</p> <p>Crema casera de la huerta con picatostes Magro en salsa con patatas dado Fruta y pan integral (* 1º Patatas 2º Huevos con Verdura y Lácteos)</p> <p style="font-size: small;">VE:3.568/854 GT:46 GS:7 HC:83 AZ:28 PROT:27 SAL:1</p>	<p>18</p> <p>Macarrones (integrales) con salsa pomodoro Fritura variada con ensalada de lechuga y zanahoria Fruta y pan (* 1º Verdura 2º Carne con Arroz y Fruta)</p> <p style="font-size: small;">VE:4.017/961 GT:39 GS:5 HC:129 AZ:28 PROT:25 SAL:2</p>	<p>19</p> <p>COMIDA ESPECIAL Hamburguesa completa con patatas Helado (* 1º Verdura 2º Pescado con Verdura y Fruta)</p> <p style="font-size: small;">VE:3.068/734 GT:42 GS:16 HC:73 AZ:25 PROT:28 SAL:1</p>	<p>20</p> <p>1º Legumbres 2º Carne con Verdura y Lácteos 1º Verdura 2º Huevos con Patatas y Fruta</p>	<p>21</p> <p>1º Verdura 2º Pescado con Patatas y Fruta 1º Pasta 2º Carne con Verdura y Lácteos</p>
<p>22</p> <p>1º Arroz 2º Pescado con Verdura y Lácteos (* 1º Verdura 2º Carne con Patatas y Fruta)</p>	<p>23</p> <p>1º Legumbres 2º Carne con Verdura y Fruta (* 1º Verdura 2º Pescado con Patatas y Fruta)</p>	<p>24</p> <p>1º Pasta 2º Carne con Verdura y Lácteos (* 1º Verdura 2º Pescado con Legumbres y Fruta)</p>	<p>25</p> <p>1º Verdura 2º Carne con Pasta y Lácteos (* 1º Patatas 2º Pescado con Verdura y Fruta)</p>	<p>26</p> <p>1º Legumbres 2º Pescado con Verdura y Fruta (* 1º Verdura 2º Huevos con Arroz y Lácteos)</p>	<p>27</p> <p>1º Verdura 2º Carne con Pasta y Lácteos 1º Pasta 2º Huevos con Verdura y Fruta</p>	<p>28</p> <p>1º Verdura 2º Huevos con Patatas y Lácteos 1º Arroz 2º Carne con Verdura y Fruta</p>
<p>29</p> <p>1º Legumbres 2º Pescado con Verdura y Lácteos (* 1º Verdura 2º Carne con Pasta y Fruta)</p>	<p>30</p> <p>1º Arroz 2º Carne con Verdura y Fruta (* 1º Verdura 2º Huevos con Patatas y Fruta)</p>			<p>Estos menús cumplen con el RD 315/2025 en cuanto a la información de los alérgenos disponiendo de ella en el comedor del centro o a través del responsable. LAS FRUTAS SERVIDAS SERÁN MANZANA, PERA, PLÁTANO, SAI Y MELON</p>		

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

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

VISITA NUESTRA WEB: WWW.ELGUSTODECRECER.ES