

MES: Junio 2026

BARCELONA

Lunes

Martes

Miércoles

Jueves

Viernes

<p>1</p> <p>Salteado de judías verdes Albóndigas a la jardinera con arroz salteado Fruta y pan (sin gluten)</p> <p>VE:3.306/791 GT:32 GS:11 HC:102 AZ:27 PROT:29 SAL:1</p>	<p>2</p> <p>Macarrones (sin gluten) con salsa boloñesa Tortilla francesa con ensalada fresca con maíz dulce Fruta (eco.) y pan (sin gluten)</p> <p>VE:3.638/870 GT:37 GS:9 HC:99 AZ:25 PROT:42 SAL:2</p>	<p>3</p> <p>Crema casera de calabaza dulce (eco.) <b>Garbanzos estofados con boloñesa de soja</b> Fruta y pan (sin gluten)</p> <p>VE:3.411/816 GT:19 GS:3 HC:117 AZ:41 PROT:27 SAL:2</p>	<p>4</p> <p>Verduras salteadas Pollo asado al romero con patatas asadas Fruta y pan (sin gluten)</p> <p>VE:2.363/565 GT:20 GS:5 HC:81 AZ:30 PROT:20 SAL:2</p>	<p>5</p> <p>Arroz a la napolitana Salmón asado con salsa de cítricos con ensalada de lechuga y zanahoria Helado y pan (sin gluten)</p> <p>VE:3.903/934 GT:43 GS:12 HC:112 AZ:25 PROT:34 SAL:2</p>
<p>8</p> <p>Pasta (sin gluten) al ajillo Huevos revueltos con chorizo con ensalada fresca de lechuga con tomate Fruta y pan (sin gluten)</p> <p>VE:2.852/682 GT:20 GS:5 HC:106 AZ:23 PROT:22 SAL:2</p>	<p>9</p> <p>Crema de zanahoria (eco.) Lomo a la plancha con ensalada fresca con maíz dulce Fruta y pan (sin gluten)</p> <p>VE:2.688/643 GT:25 GS:7 HC:79 AZ:30 PROT:27 SAL:1</p>	<p>10</p> <p>Sopa casera de cocido con pasta (sin gluten) Cocido completo Fruta (eco.) y pan (sin gluten)</p> <p>VE:3.537/846 GT:32 GS:10 HC:108 AZ:29 PROT:35 SAL:2</p>	<p>11</p> <p>Paella de pollo tradicional Fogonero al horno con ensalada fresca con aceitunas negras Fruta y pan (sin gluten)</p> <p>VE:3.604/862 GT:20 GS:4 HC:118 AZ:24 PROT:51 SAL:1</p>	<p>12</p> <p>Ensalada de alubias <b>Albóndigas veggie a la jardinera con patatas dado</b> Yogur y pan (sin gluten)</p> <p>VE:4.703/1.125 GT:63 GS:18 HC:100 AZ:22 PROT:48 SAL:2</p>
<p>15</p> <p>Verduras salteadas Tortilla francesa de atún con ensalada de tomate con aceitunas Fruta y pan (sin gluten)</p> <p>VE:2.673/639 GT:32 GS:7 HC:76 AZ:32 PROT:20 SAL:4</p>	<p>16</p> <p>Arroz con salsa de tomate Pollo asado con ensalada fresca con maíz dulce Fruta y pan (sin gluten)</p> <p>VE:3.164/757 GT:17 GS:4 HC:114 AZ:24 PROT:41 SAL:1</p>	<p>17</p> <p>Crema casera de la huerta Magro en salsa con patatas dado Fruta y pan (sin gluten)</p> <p>VE:3.569/854 GT:47 GS:9 HC:86 AZ:28 PROT:26 SAL:1</p>	<p>18</p> <p>Macarrones (sin gluten) con salsa pomodoro Filete de merluza con ensalada de lechuga y zanahoria Fruta y pan (sin gluten)</p> <p>VE:3.530/844 GT:29 GS:7 HC:107 AZ:30 PROT:47 SAL:3</p>	<p>19</p> <p><b>COMIDA ESPECIAL</b> Hamburguesa casera con patatas Helado</p> <p>VE:1.990/476 GT:33 GS:12 HC:35 AZ:21 PROT:22 SAL:1</p>
<p>22</p>	<p>23</p>	<p>24</p>	<p>25</p>	<p>26</p>
<p>29</p>	<p>30</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, SANDIA 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