

MES: Junio 2026

BARCELONA

Lunes

Martes

Miércoles

Jueves

Viernes

1

Salteado de judías verdes
Albóndigas a la jardinera con
arroz salteado
Fruta y pan

VE:3.239/775 GT:27 GS:9 HC:104 AZ:28 PROT:31 SAL:1

2

Macarrones (integrales) con
salsa boloñesa
Huevos gratinados con
bechamel suave con ensalada
fresca con maíz dulce
Fruta (eco.) y pan

VE:3.457/827 GT:26 GS:5 HC:111 AZ:21 PROT:35 SAL:2

3

Crema casera de calabaza dulce
(eco.)
**Garbanzos estofados con
verduras**
Fruta y pan integral

VE:3.009/720 GT:15 GS:1 HC:120 AZ:38 PROT:31 SAL:1

4

Lentejas con verduras de
temporada
Pollo asado al romero con
patatas asadas
Fruta y pan

VE:2.971/711 GT:13 GS:2 HC:121 AZ:27 PROT:33 SAL:1

5

Arroz a la napolitana
Salmón asado con salsa de
cítricos con ensalada de lechuga
y zanahoria
Helado apto y pan

VE:3.423/819 GT:27 GS:3 HC:116 AZ:30 PROT:32 SAL:1

8

Espaguetis al ajillo
Huevos revueltos con chorizo
con ensalada fresca de lechuga
con tomate
Fruta y pan

VE:2.823/675 GT:16 GS:3 HC:105 AZ:26 PROT:28 SAL:2

9

Crema de zanahoria (eco.)
Lomo asado a las finas hierbas
con ensalada fresca con maíz
dulce
Fruta y pan

VE:2.810/672 GT:24 GS:5 HC:86 AZ:31 PROT:26 SAL:1

10

Sopa casera de cocido con
pasta integral
Cocido completo
Fruta (eco.) y pan integral

VE:3.322/795 GT:22 GS:7 HC:112 AZ:22 PROT:39 SAL:2

11

Paella de pollo tradicional
Fogonero al horno con ensalada
fresca con aceitunas negras
Fruta y pan

VE:3.537/846 GT:15 GS:2 HC:120 AZ:25 PROT:53 SAL:1

12

Ensalada de alubias
**Albóndigas veggie a la
jardinera con patatas dado**
Yogur y pan

VE:4.636/1.109 GT:58 GS:16 HC:102 AZ:22 PROT:50 SAL:1

15

Lentejas a la riojana
Tortilla francesa de atún con
ensalada de tomate con
aceitunas
Fruta y pan

VE:3.170/758 GT:28 GS:6 HC:98 AZ:28 PROT:34 SAL:3

16

Arroz con salsa de tomate
Pollo asado con ensalada fresca
con maíz dulce
Fruta y pan

VE:3.097/741 GT:12 GS:2 HC:116 AZ:24 PROT:43 SAL:1

17

Crema casera de la huerta con
picatostes
Magro en salsa con patatas
dado
Fruta y pan integral

VE:3.568/854 GT:46 GS:7 HC:83 AZ:28 PROT:27 SAL:1

18

Macarrones (integrales) con
salsa pomodoro
Filete de merluza con ensalada
de lechuga y zanahoria
Fruta y pan

VE:2.805/671 GT:12 GS:1 HC:107 AZ:26 PROT:36 SAL:2

19

COMIDA ESPECIAL
Hamburguesa casera con
patatas
Helado apto

VE:1.576/377 GT:22 GS:5 HC:38 AZ:25 PROT:18 SAL:1

22

23

24

25

26

29

30

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 MELÓN