

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</p> <p>VE:3.239/775 GT:27 GS:9 HC:104 AZ:28 PROT:31 SAL:1</p>	<p>2</p> <p>Macarrones (sin huevo) con salsa boloñesa Estofado de pavo con ensalada fresca con maíz dulce Fruta (eco.) y pan</p> <p>VE:3.429/820 GT:19 GS:3 HC:122 AZ:20 PROT:42 SAL:3</p>	<p>3</p> <p>Crema casera de calabaza dulce (eco.) Garbanzos estofados con verduras Fruta y pan</p> <p>VE:3.140/751 GT:15 GS:1 HC:127 AZ:40 PROT:32 SAL:1</p>	<p>4</p> <p>Verduras salteadas Pollo asado al romero con patatas asadas Fruta y pan</p> <p>VE:2.296/549 GT:15 GS:3 HC:83 AZ:31 PROT:22 SAL:2</p>	<p>5</p> <p>Arroz a la napolitana Salmón asado con salsa de cítricos con ensalada de lechuga y zanahoria Helado apto y pan</p> <p>VE:3.423/819 GT:27 GS:3 HC:116 AZ:30 PROT:32 SAL:1</p>
<p>8</p> <p>Pasta (sin huevo) al ajillo Pechuga de pollo a la plancha con ensalada fresca de lechuga con tomate Fruta y pan</p> <p>VE:2.597/621 GT:16 GS:1 HC:86 AZ:36 PROT:33 SAL:1</p>	<p>9</p> <p>Crema de zanahoria (eco.) Lomo asado a las finas hierbas con ensalada fresca con maíz dulce Fruta y pan</p> <p>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 (sin huevo) Cocido completo Fruta (eco.) y pan</p> <p>VE:3.470/830 GT:27 GS:8 HC:110 AZ:30 PROT:37 SAL:2</p>	<p>11</p> <p>Paella de pollo tradicional Fogonero al horno con ensalada fresca con aceitunas negras Fruta y pan</p> <p>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</p> <p>VE:4.636/1.109 GT:58 GS:16 HC:102 AZ:22 PROT:50 SAL:1</p>
<p>15</p> <p>Verduras salteadas Lomo a la plancha con ensalada de tomate con aceitunas Fruta y pan</p> <p>VE:2.806/671 GT:29 GS:7 HC:78 AZ:33 PROT:30 SAL:3</p>	<p>16</p> <p>Arroz con salsa de tomate Pollo asado con ensalada fresca con maíz dulce Fruta y pan</p> <p>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</p> <p>VE:3.699/885 GT:46 GS:7 HC:90 AZ:29 PROT:28 SAL:1</p>	<p>18</p> <p>Macarrones (sin huevo) con salsa pomodoro Filete de merluza con ensalada de lechuga y zanahoria Fruta y pan</p> <p>VE:3.190/763 GT:14 GS:1 HC:124 AZ:25 PROT:40 SAL:3</p>	<p>19</p> <p>COMIDA ESPECIAL Hamburguesa casera con patatas Helado apto</p> <p>VE:1.576/377 GT:22 GS:5 HC:38 AZ:25 PROT:18 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>SIN HUEVO, FS, LENTEJAS NI MARISCO. 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