

MES: Junio 2026

BARCELONA

Lunes

Martes

Miércoles

Jueves

Viernes

1

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

VE:3.107/743 GT:27 GS:9 HC:97 AZ:27 PROT:30 SAL:1

2

Macarrones (sin huevo) con  
salsa boloñesa  
Estofado de pavo con ensalada  
fresca con maíz dulce  
Fruta (eco.) y pan

VE:3.429/820 GT:19 GS:3 HC:122 AZ:20 PROT:42 SAL:3

3

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

VE:3.213/769 GT:14 GS:1 HC:112 AZ:40 PROT:28 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

Pasta (sin huevo) al ajillo  
Pechuga de pollo a la plancha  
con ensalada fresca de lechuga  
con tomate  
Fruta y pan integral

VE:2.466/590 GT:16 GS:1 HC:79 AZ:35 PROT:32 SAL:1

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 (sin huevo)  
Cocido completo  
Fruta (eco.) y pan integral

VE:3.339/799 GT:27 GS:8 HC:103 AZ:28 PROT:37 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  
Lomo a la plancha con ensalada  
de tomate con aceitunas  
Fruta y pan integral

VE:3.239/775 GT:30 GS:8 HC:91 AZ:26 PROT:41 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 (sin huevo) con  
salsa pomodoro  
Filete de merluza con ensalada  
de lechuga y zanahoria  
Fruta y pan

VE:3.190/763 GT:14 GS:1 HC:124 AZ:25 PROT:40 SAL:3

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