

MES: Junio 2026

BARCELONA

Lunes

Martes

Miércoles

Jueves

Viernes

<p><b>1</b></p> <p>Crema casera de la huerta Albóndigas caseras con arroz salteado Fruta y pan integral</p> <p>VE:3.188/763 GT:28 GS:9 HC:101 AZ:28 PROT:30 SAL:1</p>	<p><b>2</b></p> <p>Macarrones (integrales) con salsa boloñesa Huevos gratinados con bechamel suave con ensalada fresca con maíz dulce Fruta (eco.) y pan</p> <p>VE:3.457/827 GT:26 GS:5 HC:111 AZ:21 PROT:35 SAL:2</p>	<p><b>3</b></p> <p>Crema casera de calabaza dulce (eco.) Magro a la plancha con ensalada de lechuga y zanahoria Fruta y pan integral</p> <p>VE:2.497/597 GT:29 GS:6 HC:67 AZ:28 PROT:25 SAL:1</p>	<p><b>4</b></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><b>5</b></p> <p>Arroz a la napolitana Lomo a la plancha con ensalada de lechuga y zanahoria Helado y pan</p> <p>VE:3.692/883 GT:34 GS:12 HC:112 AZ:25 PROT:36 SAL:1</p>
<p><b>8</b></p> <p>Espaguetis al ajillo Huevos revueltos con chorizo con ensalada fresca de lechuga con tomate Fruta y pan integral</p> <p>VE:2.692/644 GT:16 GS:3 HC:98 AZ:25 PROT:27 SAL:2</p>	<p><b>9</b></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><b>10</b></p> <p>Sopa casera de fideos con pasta integral Filete de ternera con ensalada de lechuga y zanahoria Fruta (eco.) y pan integral</p> <p>VE:2.549/610 GT:14 GS:2 HC:86 AZ:20 PROT:41 SAL:1</p>	<p><b>11</b></p> <p>Paella de pollo tradicional Pechuga de pollo a la plancha con ensalada fresca con aceitunas negras Fruta y pan</p> <p>VE:3.436/822 GT:16 GS:2 HC:117 AZ:25 PROT:51 SAL:1</p>	<p><b>12</b></p> <p>Ensalada de alubias <b>Albóndigas veggie con salsa de tomate con patatas dado</b> Yogur y pan</p> <p>VE:4.064/972 GT:50 GS:9 HC:95 AZ:18 PROT:34 SAL:3</p>
<p><b>15</b></p> <p>Verduras salteadas Tortilla francesa con ensalada de tomate con aceitunas Fruta y pan integral</p> <p>VE:2.539/608 GT:29 GS:6 HC:71 AZ:31 PROT:21 SAL:4</p>	<p><b>16</b></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><b>17</b></p> <p>Crema casera de la huerta con picatostes Magro en salsa con patatas dado Fruta y pan integral</p> <p>VE:3.568/854 GT:46 GS:7 HC:83 AZ:28 PROT:27 SAL:1</p>	<p><b>18</b></p> <p>Macarrones (integrales) con salsa pomodoro Estofado de pavo con ensalada de lechuga y zanahoria Fruta y pan</p> <p>VE:3.210/768 GT:20 GS:4 HC:114 AZ:28 PROT:36 SAL:2</p>	<p><b>19</b></p> <p><b>COMIDA ESPECIAL</b> Hamburguesa completa con patatas Helado</p> <p>VE:3.068/734 GT:42 GS:16 HC:73 AZ:25 PROT:28 SAL:1</p>
<p><b>22</b></p>	<p><b>23</b></p>	<p><b>24</b></p>	<p><b>25</b></p>	<p><b>26</b></p>
<p><b>29</b></p>	<p><b>30</b></p>			<p>SIN LEGUMBRES, PESCADO NI PLÁTANO. 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, 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