Sin Huevo

MENÚ SUPERVISADO POR PROFESIONALES CON FORMACIÓN ACREDITADA EN NUTRICIÓN Y DIETÉTICA aramark

MES: Septiembre 2026

BARCELONA

Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
Las frutas servidas serán manzana, pera, plátano, sandia y melón en función a su grado de maduración.	1	2	3	4
7 Arroz con salsa de tomate Lacón al horno con ensalada fresca con lechuga y zanahoria Fruta y pan integral VE:3.326/796 GT:25 GS:5 HC:119 AZ:24 PROT:31 SAL:3	8 Lentejas a la riojana Pavo a la plancha con ensalada verde (lechuga, pimiento verde y aceituna) Fruta y pan VE:2.642/632 GT:13 GS:3 HC:95 AZ:29 PROT:36 SAL:1	9 Sopa casera de fideos con pasta integral Pollo asado con salsa barbacoa con salteado de verduras Fruta y pan integral VE:2.791/668 GT:12 GS:3 HC:98 AZ:28 PROT:44 SAL:1	10 Garbanzos salteados con salsa de tomate Lenguadina crujiente a la andaluza con ensalada fresca con maíz dulce Fruta y pan VE:3.294/788 GT:14 GS:1 HC:117 AZ:34 PROT:50 SAL:1	11 Crema de calabacín (eco.) **Pasta (sin huevo) con jamón york** Yogur y pan VE:2.713/649 GT:22 GS:6 HC:83 AZ:24 PROT:23 SAL:2
14 Salteado de judías verdes con zanahoria y calabacín Jamoncitos de pollo asados al romero con patatas fritas Fruta y pan integral VE:3.628/868 GT:43 GS:7 HC:95 AZ:31 PROT:24 SAL:1	15 Paella mixta Guiso casero de pavo con ensalada fresca con maíz dulce Fruta y pan VE:3.265/781 GT:19 GS:4 HC:117 AZ:26 PROT:35 SAL:1	16 Crema casera de la huerta Salchichas a la plancha con ensalada de atún y maíz Fruta y pan integral VE:3.012/721 GT:36 GS:7 HC:89 AZ:32 PROT:20 SAL:2	17 Macarrones (sin huevo) con salsa carbonara Merluza con tomate con ensalada fresca con lechuga y zanahoria Fruta y pan VE:4.215/1.008 GT:42 GS:5 HC:127 AZ:25 PROT:40 SAL:3	18 Alubias blancas estofadas (tomate, puerro, pimiento, zanahoria, calabacín, apio, patata) Lomo asado con ensalada fresca con aceitunas Yogur y pan VE:3.125/748 GT:24 GS:7 HC:85 AZ:14 PROT:48 SAL:2
21 Crema de zanahoria (eco.) **Estofado de pavo a la jardinera con ensalada de tomate y maíz** Fruta y pan integral VE:2.531/606 GT:16 GS:4 HC:84 AZ:32 PROT:28 SAL:1	22 Sopa casera de cocido con pasta integral Cocido completo Fruta y pan VE:3.562/852 GT:22 GS:7 HC:127 AZ:30 PROT:40 SAL:2	23 Brócoli salteado Pollo asado con tomillo con patatas panaderas Fruta y pan integral VE:2.419/579 GT:13 GS:2 HC:73 AZ:26 PROT:45 SAL:1	24 Arroz a la milanesa Merluza en adobo con ensalada fresca de lechuga con remolacha Fruta y pan VE:3.681/881 GT:29 GS:4 HC:120 AZ:26 PROT:215 SAL:2	25 Lentejas con verduras de temporada Lomo a la plancha con ensalada fresca con maíz dulce Yogur y pan VE:2.995/717 GT:22 GS:7 HC:87 AZ:11 PROT:43 SAL:1
28 Arroz a la napolitana Abadejo al horno con ensalada fresca con zanahoria rallada Fruta y pan integral VE:3.012/721 GT:13 GS:1 HC:115 AZ:25 PROT:37 SAL:1	29 Crema casera de calabaza dulce Albóndigas a la jardinera con patatas dado Fruta y pan VE:3.731/893 GT:48 GS:11 HC:89 AZ:31 PROT:29 SAL:1	30 Macarrones (sin huevo) con atún Pechuga de pollo a la plancha con ensalada fresca con aceitunas Yogur y pan integral VE:2.999/717 GT:26 GS:5 HC:89 AZ:8 PROT:69 SAL:3		

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