Sin Proteína de la leche

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 Tortilla de patatas con ensalada verde (lechuga, pimiento verde y aceituna) Fruta y pan VE:3.256/779 GT:25 GS:6 HC:107 AZ:27 PROT:35 SAL:2	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 Salteado de garbanzos con tomate y huevo duro Lenguadina crujiente a la andaluza con ensalada fresca con maíz dulce Fruta y pan VE:2.844/681 GT:16 GS:9 HC:92 AZ:29 PROT:43 SAL:1	11 Crema de calabacín (eco.) **Espaguetis con jamón york** Yogur de soja y pan VE:2.750/658 GT:15 GS:2 HC:96 AZ:8 PROT:28 SAL:3
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 Tortilla francesa con ensalada fresca con maíz dulce Fruta y pan VE:3.135/750 GT:22 GS:4 HC:110 AZ:25 PROT:28 SAL:1	16 Crema casera de la huerta Pavo a la plancha con ensalada de atún y maíz Fruta y pan integral VE:2.732/654 GT:26 GS:3 HC:86 AZ:34 PROT:27 SAL:1	17 Macarrones (integrales) con salsa de tomate Merluza con tomate con ensalada fresca con lechuga y zanahoria Fruta y pan VE:3.716/889 GT:36 GS:4 HC:114 AZ:26 PROT:35 SAL:2	18 Alubias blancas estofadas (tomate, puerro, pimiento, zanahoria, calabacín, apio, patata) Lomo asado con ensalada fresca con aceitunas Yogur de soja y pan VE:3.071/735 GT:22 GS:4 HC:82 AZ:8 PROT:49 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 (sin chorizo) Fruta y pan VE:3.432/821 GT:21 GS:7 HC:119 AZ:28 PROT:42 SAL:1	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 con salsa de tomate Merluza en adobo con ensalada fresca de lechuga con remolacha Fruta y pan VE:3.637/870 GT:28 GS:2 HC:121 AZ:25 PROT:214 SAL:2	25 Lentejas con verduras de temporada Huevos revueltos con picadillo de chorizo con ensalada fresca con maíz dulce Yogur de soja y pan VE:2.861/684 GT:21 GS:4 HC:85 AZ:6 PROT:38 SAL:1
28 Arroz a la napolitana Abadejo crujiente a la romana con ensalada fresca con zanahoria rallada Fruta y pan integral VE:3.932/941 GT:57 GS:6 HC:114 AZ:25 PROT:35 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 (integrales) con atún Huevos con tomate con ensalada fresca con aceitunas Yogur de soja y pan integral VE:2.827/676 GT:31 GS:5 HC:74 AZ:5 PROT:56 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