



MENÚ BASAL

Centro: SALESIANOS DE TRINIDAD

Mes DICIEMBRE 2025

Recomendaciones

LUNES	MARTES	MIERCOLES	JUEVES	VIERNES	
Lentejas con verduras	Arroz a la cubana 2	potaje de garbanzos 3	Sopa de verduras de fideos 4	Patatas guisadas con verduras 5	
Palomitas de pollo al horno con pisto fruta 1	Tortilla francesa con zanahorias aliñada yoqr	lomo adobado con judías verdes aliñadas fruta	hamburguesa merluza con coliflor aliñada yoqr	albondigas carne salsa con patatas parisinas fruta	
Kcal: 608 P: HC: 86 L: 20	Kcal: 604 HC: 86 L: 20	Kcal: 640 P: HC: 92 L: 20	Kcal: 633 P: HC: 88 L: 21	Kcal: 651 P: HC: 90 L: 23	
FESTIVO 8	Lentejas con verduras 9	Macarrones con tomate 10	Potaje de garbanzos 11	Puchero con arroz 12	
	Tortilla calabacín con judías verdes aliñadas yoqr	Lomo en salsa con remolacha aliñada fruta	palitos de merluza con pisto yoqr	pinchito de pollo con patatas parisinas fruta	
	Kcal: 657 HC: 93 L: 21	Kcal: 608 P: HC: 84 L: 20	Kcal: 651 P: HC: 90 L: 23	Kcal: 599 P: HC: 84 L: 19	
Fideua 15	Potaje de chicharos 16	Estofado patatas verduras 17	Puchero andaluz estrella 18	Macarrones con tomate 19	
Lomo horno en salsa con judías verdes aliñadas fruta	merluza en salsa con zanahorias aliñadas yoqr	Tortilla francesa con atún con ensalada mixta fruta	Bocadito de rosada con coliflor aliñada yoqr	Filete de pollo al horno con patatas parisinas fruta	
Kcal: 675 P: HC: 96 L: 23	Kcal: 640 HC: 93 L: 20	Kcal: 650 P: HC: 90 L: 22	Kcal: 653 P: HC: 93 L: 21	Kcal: 620 P: HC: 87 L: 20	
Arroz a la marinera 22	23	24	FESTIVO 25	26	
palomitas de pollo con remolacha aliñada fruta					
Kcal: 678 P: 21 HC: 99 L: 22	Kcal: 605 P: 21 HC: 83 L: 21	Kcal: 651 P: 21 HC: 90 L: 23		Kcal: 620 P: 23 HC: 87 L: 20	
29	30	31			
Kcal: 670 P: 22 HC: 96 L: 22	Kcal: 657 P: 24 HC: 93 L: 21	Kcal: 629 P: 24 HC: 86 L: 21			Nº Reg.San: 26,0013818/SE

* La Cazuela Catering S.L. se reserva el derecho de cambiar algunos platos si por causas ajenas a su voluntad se viera obligado a ello. Menús elaborados por el departamento de nutrición de La Cazuela Catering S.L.

* Disponemos de seguro de Responsabilidad Civil. Nuestros menús están elaborados con aceite de oliva virgen extra. Nuestros lácteos son Nestlé.

Nutricionista

Estela Pino Pérez



MENÚ BASAL SIN CERDO

Centro: SALESIANOS DE TRINIDAD

Mes DICIEMBRE 2025

Recomendaciones

LUNES	MARTES	MIERCOLES	JUEVES	VIERNES	
Lentejas con verduras Palomitas de pollo fruta 1	Arroz a la cubana 2 Merluza en salsa yoqur	potaje de garbanzos 3 queso fresco fruta	Sopa de verduras de fideos hamburguesa merluza yogur	Patatas guisadas con verduras albondigas carne salsa fruta pinchito de pollo	
Kcal: 608 P: HC: 86 L: 20	Kcal: 604 HC: 86 L: 20	Kcal: 640 P: HC: 92 L: 20	Kcal: 633 P: HC: 88 L: 21	Kcal: 651 P: HC: 90 L: 23	
FESTIVO	Lentejas con verduras 8 Hamburguesa de pollo Yogur	Macarrones con tomate 9 Merluza en salsa fruta	Potaje de garbanzos 10 palitos de merluza yogur	Sopa de verduras con arroz 11 pinchito de pollo	
	Kcal: 657 HC: 93 L: 21	Kcal: 608 P: HC: 84 L: 20	Kcal: 651 P: HC: 90 L: 23	Kcal: 599 P: HC: 84 L: 19	
Fideua 15 Queso fresco fruta	Potaje de chicharos 16 merluza en salsa yoqur	Estofado patatas verduras 17 Hamburguesa de pollo fruta	Sopa de verduras con estrella 18 Bocadito de rosada yogur	Macarrones con tomate 19 Filete de pollo fruta	
Kcal: 675 P: HC: 96 L: 23	Kcal: 640 HC: 93 L: 20	Kcal: 650 P: HC: 90 L: 22	Kcal: 653 P: HC: 93 L: 21	Kcal: 620 P: HC: 87 L: 20	
Arroz a la marinera 22 palomitas de pollo fruta				FESTIVO 25	
Kcal: 678 P: HC: 99 L: 22	Kcal: 605 HC: 83 L: 21	Kcal: 651 P: HC: 90 L: 23		Kcal: 620 P: HC: 87 L: 20	
			31		
	29	30			
Kcal: 670 P: 22 HC: 96 L: 22	Kcal: 657 P: 24 HC: 93 L: 21	Kcal: 629 P: 24 HC: 86 L: 21			Nº Reg.San: 26,0013818/SE

* La Cazuela Catering S.L. se reserva el derecho de cambiar algunos platos si por causas ajenas a su voluntad se viera obligado a ello. Menús elaborados por el departamento de nutrición de La Cazuela Catering S.L.

* Disponemos de seguro de Responsabilidad Civil. Nuestros menús están elaborados con aceite de oliva virgen extra. Nuestros lácteos son Nestlé.

Nutricionista

Estela Pino Pérez



MENÚ BASAL SIN CACAHUETES

Centro: SALESIANOS DE TRINIDAD

Mes DICIEMBRE 2025

Recomendaciones

LUNES	MARTES	MIERCOLES	JUEVES	VIERNES	
Lentejas con verduras	Arroz a la cubana 2	potaje de garbanzos 3	Sopa de verduras de fideos 4	Patatas guisadas con verduras 5	
Palomitas de pollo al horno con pisto fruta 1	Tortilla francesa con zanahorias aliñada yoqr	lomo adobado con judías verdes aliñadas fruta	hamburguesa merluza casera con coliflor aliñada yogur	albondigas carne salsa con patatas parisinas fruta	
Kcal: 608 P: HC: 86 L: 20	Kcal: 604 HC: 86 L: 20	Kcal: 640 P: HC: 92 L: 20	Kcal: 633 P: HC: 88 L: 21	Kcal: 651 P: HC: 90 L: 23	
FESTIVO 8	Lentejas con verduras 9 Tortilla calabacín con judías verdes aliñadas yoqr	Macarrones con tomate 10 Lomo en salsa con remolacha aliñada fruta	Potaje de garbanzos 11 Merluza en salsa con pisto yogur	Puchero con arroz 12 pinchito de pollo con patatas parisinas fruta	
	Kcal: 657 HC: 93 L: 21	Kcal: 608 P: HC: 84 L: 20	Kcal: 651 P: HC: 90 L: 23	Kcal: 599 P: HC: 84 L: 19	
Fideua 15 Lomo horno en salsa con judías verdes aliñadas fruta	Potaje de chicharos 16 merluza en salsa con zanahorias aliñadas yoqr	Estofado patatas verduras 17 Tortilla francesa con atún con ensalada mixta fruta	Puchero andaluz estrella 18 Merluza en salsa con coliflor aliñada yogur	Macarrones con tomate 19 Filete de pollo al horno con patatas parisinas fruta	
Kcal: 675 P: HC: 96 L: 23	Kcal: 640 HC: 93 L: 20	Kcal: 650 P: HC: 90 L: 22	Kcal: 653 P: HC: 93 L: 21	Kcal: 620 P: HC: 87 L: 20	
Arroz a la marinera 22 palomitas de pollo con remolacha aliñada fruta			FESTIVO 24		26
Kcal: 678 P: 21 HC: 99 L: 22	Kcal: 605 P: 21 HC: 83 L: 21	Kcal: 651 P: 21 HC: 90 L: 23		Kcal: 620 P: 23 HC: 87 L: 20	
29	30	31			
Kcal: 670 P: 22 HC: 96 L: 22	Kcal: 657 P: 24 HC: 93 L: 21	Kcal: 629 P: 24 HC: 86 L: 21			Nº Reg.San: 26,0013818/SE

* La Cazuela Catering S.L. se reserva el derecho de cambiar algunos platos si por causas ajenas a su voluntad se viera obligado a ello. Menús elaborados por el departamento de nutrición de La Cazuela Catering S.L.

* Disponemos de seguro de Responsabilidad Civil. Nuestros menús están elaborados con aceite de oliva virgen extra. Nuestros lácteos son Nestlé.

Nutricionista

Estela Pino Pérez