



MENÚ BASAL

Mes

JUNIO 2026

Centro:

SALESIANOS TRINIDAD

Recomendaciones

LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES	Con el fin de favorecer una alimentación equilibrada, se recomienda que la cena complemente adecuadamente el menú servido en el comedor. Los menús del comedor están elaborados siguiendo criterios nutricionales equilibrados y utilizando técnicas culinarias sencillas y de fácil digestión (hervido, guisado, horno, plancha o vapor). Recomendaciones generales para la cena: · Cuando el almuerzo incluya pasta, arroz o legumbres, se recomienda que la cena se base principalmente en verduras y hortalizas. · Cuando el almuerzo incluya verduras como primer plato, la cena puede incorporar cereales (pasta, arroz) o patata. · Si el segundo plato del almuerzo ha sido pescado, se recomienda que la cena incluya carne o huevo. · Si el segundo plato del almuerzo ha sido carne o huevo, se recomienda que la cena incluya pescado. Cuando el postre del almuerzo haya sido fruta, por la noche puede ofrecerse un lácteo (leche o yogur natural) para completar la ingesta diaria. * El plato o la guarnición señalados con asterisco se indican en el menú. Nutricionista Estela Pino Pérez  Nº Reg.San: 26,0013818/SE
Lentejas estofadas con verduras Bocaditos de rosada con pisto fruta 1 Kcal: 650 P: HC: 90 L: 22	Arroz a la marinera Lomo en salsa con patatas parisinas yogur 2 Kcal: 653 P: HC: 93 L: 21	Potaje de chicharos Tortilla francesa con ensalada mixta fruta 3 Kcal: 653 P: HC: 93 L: 21	Macarrones con tomate Hamburguesa de merluza con judías verdes aliñadas yogur 4 Kcal: 653 P: HC: 93 L: 21	Ensalada de arroz Albondigas de carne en salsa con zanahorias aliñadas fruta 5 Kcal: 620 P: HC: 87 L: 20	
Fideua Palomitas de pollo al horno con pisto fruta 8 Kcal: 670 P: HC: 96 L: 22	Patatas guisadas verduras Tortilla francesa de atún con ensalada mixta yogur 9 Kcal: 657 HC: 93 L: 21	Potaje de garbanzos Lomo adobado con patatas parisinas fruta 10 Kcal: 608 P: HC: 84 L: 20	Arroz con tomate Buñuelo de bacalao con coliflor aliñada yogur 11 Kcal: 651 P: HC: 90 L: 23	Ensalada de pasta Mini salchichas en salsa con judías verdes aliñadas fruta 12 Kcal: 599 P: HC: 84 L: 19	
Sopa de pescado con estrellas Nugget de pollo con zanahorias aliñadas fruta 15 Kcal: 675 P: HC: 96 L: 23	Lentejas estofadas verduras Tortilla de calabacín con zanahorias aliñadas yogur 16 Kcal: 640 HC: 93 L: 20	Espirales a la boloñesa Merluza en salsa verde con coliflor aliñada fruta 17 Kcal: 653 P: HC: 93 L: 21	Potaje de chicharos Filete de pollo en salsa la cazuela con patatas parisinas yogur 18 Kcal: 653 P: HC: 93 L: 21	Hamburguesa de pollo completa y patatas fritas fruta 19 Kcal: 620 P: HC: 87 L: 20	
Lentejas estofadas con verduras Chispas de merluza con pisto fruta 22 Kcal: 678 P: HC: 99 L: 22	23 30 Kcal: 605 HC: 83 L: 21	24 Kcal: 646 P: HC: 89 L: 22	25 Kcal: 629 P: HC: 86 L: 21	26 Kcal: 620 P: HC: 87 L: 20	
29 Kcal: 640 HC: 93 L: 20	30 Kcal: 653 P: HC: 93 L: 21				



MENÚ BASAL SIN CACAHUETES

Mes

JUNIO 2026

Centro:

SALESIANOS TRINIDAD

Recomendaciones

LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES	Con el fin de favorecer una alimentación equilibrada, se recomienda que la cena complemente adecuadamente el menú servido en el comedor. Los menús del comedor están elaborados siguiendo criterios nutricionales equilibrados y utilizando técnicas culinarias sencillas y de fácil digestión (hervido, guisado, horno, plancha o vapor). Recomendaciones generales para la cena: · Cuando el almuerzo incluya pasta, arroz o legumbres, se recomienda que la cena se base principalmente en verduras y hortalizas. · Cuando el almuerzo incluya verduras como primer plato, la cena puede incorporar cereales (pasta, arroz) o patata. · Si el segundo plato del almuerzo ha sido pescado, se recomienda que la cena incluya carne o huevo. · Si el segundo plato del almuerzo ha sido carne o huevo, se recomienda que la cena incluya pescado. Quando el postre del almuerzo haya sido fruta, por la noche puede ofrecerse un lácteo (leche o yogur natural) para completar la ingesta diaria. * El plato o la guarnición señalados con asterisco se indican en el menú. Nutricionista Estela Pino Pérez 
Lentejas estofadas con verduras Merluza en salsa con pisto fruta 1 Kcal: 650 P: HC: 90 L: 22	Arroz a la marinera Lomo en salsa con patatas parisinas yogur 2 Kcal: 653 P: HC: 93 L: 21	Potaje de chicharos Tortilla francesa con ensalada mixta fruta 3 Kcal: 653 P: HC: 93 L: 21	Macarrones con tomate Hamburguesa de merluza casera con judías verdes aliñadas yogur 4 Kcal: 653 P: HC: 93 L: 21	Ensalada de arroz Albondigas de carne al horno en salsa con zanahorias aliñadas fruta 5 Kcal: 620 P: HC: 87 L: 20	
Fideua Palomitas de pollo al horno con pisto fruta 8 Kcal: 670 P: HC: 96 L: 22	Patatas guisadas verduras Tortilla francesa de atún con ensalada mixta yogur 9 Kcal: 657 HC: 93 L: 21	Potaje de garbanzos Lomo adobado con patatas parisinas fruta 10 Kcal: 608 P: HC: 84 L: 20	Arroz con tomate Merluza en salsa con coliflor aliñada yogur 11 Kcal: 651 P: HC: 90 L: 23	Ensalada de pasta Mini salchichas sin alérgenos en salsa en salsa con judías verdes aliñadas fruta 12 Kcal: 599 P: HC: 84 L: 19	
Sopa de pescado con estrellas Lomo en salsa con zanahorias aliñadas fruta 15 Kcal: 675 P: HC: 96 L: 23	Lentejas estofadas verduras Tortilla de calabacín con zanahorias aliñadas yogur 16 Kcal: 640 HC: 93 L: 20	Espirales a la boloñesa Merluza en salsa verde con coliflor aliñada fruta 17 Kcal: 653 P: HC: 93 L: 21	Potaje de chicharos Filete de pollo en salsa la cazuela con patatas parisinas yogur 18 Kcal: 653 P: HC: 93 L: 21	Hamburguesa de pollo completa y patatas fritas fruta 19 Kcal: 620 P: HC: 87 L: 20	
Lentejas estofadas con verduras Merluza en salsa con pisto fruta 22 Kcal: 678 P: HC: 99 L: 22	23 30 Kcal: 605 HC: 83 L: 21	24 Kcal: 646 P: HC: 89 L: 22	25 Kcal: 629 P: HC: 86 L: 21	26 Kcal: 620 P: HC: 87 L: 20	
29 Kcal: 640 HC: 93 L: 20	30 Kcal: 653 P: HC: 93 L: 21				



MENÚ BASAL SIN CERDO

Mes

JUNIO 2026

Centro:

SALESIANOS TRINIDAD

Recomendaciones

LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
Lentejas estofadas con verduras Bocaditos de rosada con pisto fruta 1 Kcal: 650 P: HC: 90 L: 22	Arroz a la marinera Filete de pollo con patatas parisinas yogur 2 Kcal: 653 P: HC: 93 L: 21	Potaje de chicharos Tortilla francesa con ensalada mixta fruta 3 Kcal: 653 P: HC: 93 L: 21	Macarrones con tomate Hamburguesa de merluza con judías verdes aliñadas yogur 4 Kcal: 653 P: HC: 93 L: 21	Ensalada de arroz Albondigas de carne en salsa con zanahorias aliñadas fruta 5 Kcal: 620 P: HC: 87 L: 20
Fideua Palomitas de pollo al horno con pisto fruta 8 Kcal: 670 P: HC: 96 L: 22	Patatas guisadas verduras Tortilla francesa de atún con ensalada mixta yogur 9 Kcal: 657 HC: 93 L: 21	Potaje de garbanzos Filete de pollo con patatas parisinas fruta 10 Kcal: 608 P: HC: 84 L: 20	Arroz con tomate Buñuelo de bacalao con coliflor aliñada yogur 11 Kcal: 651 P: HC: 90 L: 23	Ensalada de pasta Mini salchichas de pollo en salsa con judías verdes aliñadas fruta 12 Kcal: 599 P: HC: 84 L: 19
Sopa de pescado con estrellas Nugget de pollo con zanahorias aliñadas fruta 15 Kcal: 675 P: HC: 96 L: 23	Lentejas estofadas verduras Tortilla de calabacín con zanahorias aliñadas yogur 16 Kcal: 640 HC: 93 L: 20	Espirales con tomate Merluza en salsa verde con coliflor aliñada fruta 17 Kcal: 653 P: HC: 93 L: 21	Potaje de chicharos Filete de pollo en salsa la cazuela con patatas parisinas yogur 18 Kcal: 653 P: HC: 93 L: 21	Hamburguesa de pollo completa y patatas fritas fruta 19 Kcal: 620 P: HC: 87 L: 20
Lentejas estofadas con verduras Chispas de merluza con pisto fruta 22 Kcal: 678 P: HC: 99 L: 22	23 Kcal: 605 HC: 83 L: 21	24 Kcal: 646 P: HC: 89 L: 22	25 Kcal: 629 P: HC: 86 L: 21	26 Kcal: 620 P: HC: 87 L: 20
29 Kcal: 640 HC: 93 L: 20	30 Kcal: 653 P: HC: 93 L: 21			

Con el fin de favorecer una alimentación equilibrada, se recomienda que la cena complemente adecuadamente el menú servido en el comedor.

Los menús del comedor están elaborados siguiendo criterios nutricionales equilibrados y utilizando técnicas culinarias sencillas y de fácil digestión (hervido, guisado, horno, plancha o vapor).

Recomendaciones generales para la cena:

· Cuando el almuerzo incluya pasta, arroz o legumbres, se recomienda que la cena se base principalmente en verduras y hortalizas.

· Cuando el almuerzo incluya verduras como primer plato, la cena puede incorporar cereales (pasta, arroz) o patata.

· Si el segundo plato del almuerzo ha sido pescado, se recomienda que la cena incluya carne o huevo.

· Si el segundo plato del almuerzo ha sido carne o huevo, se recomienda que la cena incluya pescado.

Cuando el postre del almuerzo haya sido fruta, por la noche puede ofrecerse un lácteo (leche o yogur natural) para completar la ingesta diaria.

* El plato o la guarnición señalados con asterisco se indican en el menú.

Nutricionista

Estela Pino Pérez

Estelapp

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. Lácteos Nestlé.



Centro:

SALESIANOS TRINIDAD

Recomendaciones

LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES	Con el fin de favorecer una alimentación equilibrada, se recomienda que la cena complemente adecuadamente el menú servido en el comedor. Los menús del comedor están elaborados siguiendo criterios nutricionales equilibrados y utilizando técnicas culinarias sencillas y de fácil digestión (hervido, guisado, horno, plancha o vapor). Recomendaciones generales para la cena: · Cuando el almuerzo incluya pasta, arroz o legumbres, se recomienda que la cena se base principalmente en verduras y hortalizas. · Cuando el almuerzo incluya verduras como primer plato, la cena puede incorporar cereales (pasta, arroz) o patata. · Si el segundo plato del almuerzo ha sido pescado, se recomienda que la cena incluya carne o huevo. · Si el segundo plato del almuerzo ha sido carne o huevo, se recomienda que la cena incluya pescado. Quando el postre del almuerzo haya sido fruta, por la noche puede ofrecerse un lácteo (leche o yogur natural) para completar la ingesta diaria. * El plato o la guarnición señalados con asterisco se indican en el menú. Nutricionista Estela Pino Pérez  Nº Reg.San: 26,0013818/SE
Lentejas estofadas con verduras Merluza en salsa fruta 1 Kcal: 650 P: HC: 90 L: 22	Arroz a la marinera Lomo en salsa con patatas parisinas yogur 2 Kcal: 653 P: HC: 93 L: 21	Potaje de chicharos Tortilla francesa con ensalada mixta fruta 3 Kcal: 653 P: HC: 93 L: 21	Macarrones salteado con ajos Hamburguesa de merluza casera con judías verdes aliñadas yogur 4 Kcal: 653 P: HC: 93 L: 21	Ensalada de arroz Albondigas de carne al horno en salsa con zanahorias aliñadas fruta 5 Kcal: 620 P: HC: 87 L: 20	
Fideua Palomitas de pollo al horno fruta 8 Kcal: 670 P: HC: 96 L: 22	Patatas guisadas verduras Tortilla francesa de atún con ensalada mixta yogur 9 Kcal: 657 HC: 93 L: 21	Potaje de garbanzos Lomo adobado con patatas parisinas fruta 10 Kcal: 608 P: HC: 84 L: 20	Arroz salteado con ajos Merluza en salsa con coliflor aliñada yogur 11 Kcal: 651 P: HC: 90 L: 23	Ensalada de pasta Mini salchichas sin alérgenos en salsa en salsa con judías verdes aliñadas fruta 12 Kcal: 599 P: HC: 84 L: 19	
Sopa de pescado con estrellas Lomo en salsa con zanahorias aliñadas fruta 15 Kcal: 675 P: HC: 96 L: 23	Lentejas estofadas verduras Tortilla de calabacín con zanahorias aliñadas yogur 16 Kcal: 640 HC: 93 L: 20	Espírales salteado con carne Merluza en salsa verde con coliflor aliñada fruta 17 Kcal: 653 P: HC: 93 L: 21	Potaje de chicharos Filete de pollo en salsa la cazuela con patatas parisinas yogur 18 Kcal: 653 P: HC: 93 L: 21	Hamburguesa de pollo completa y patatas fritas fruta 19 Kcal: 620 P: HC: 87 L: 20	
Lentejas estofadas con verduras Merluza en salsa fruta 22 Kcal: 678 P: HC: 99 L: 22	23 Kcal: 605 HC: 83 L: 21	24 Kcal: 646 P: HC: 89 L: 22	25 Kcal: 629 P: HC: 86 L: 21	26 Kcal: 620 P: HC: 87 L: 20	
29 Kcal: 640 HC: 93 L: 20	30 Kcal: 653 P: HC: 93 L: 21				

* 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. Lácteos Nestlé.



MENÚ BASAL SIN LACTOSA

Mes

JUNIO 2026

Centro:

SALESIANOS TRINIDAD

Recomendaciones

LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
Lentejas estofadas con verduras Merluza en salsa con pisto fruta 1 Kcal: 650 P: HC: 90 L: 22	Arroz a la marinera Lomo en salsa con patatas parisinas yogur 2 Kcal: 653 P: HC: 93 L: 21	Potaje de chicharos Tortilla francesa con ensalada mixta fruta 3 Kcal: 653 P: HC: 93 L: 21	Macarrones con tomate Hamburguesa de merluza casera con judías verdes aliñadas yogur 4 Kcal: 653 P: HC: 93 L: 21	Ensalada de arroz Albondigas de pollo casera en salsa con zanahorias aliñadas fruta 5 Kcal: 620 P: HC: 87 L: 20
Fideua Palomitas de pollo al horno con pisto fruta 8 Kcal: 670 P: HC: 96 L: 22	Patatas guisadas verduras Tortilla francesa de atún con ensalada mixta yogur 9 Kcal: 657 HC: 93 L: 21	Potaje de garbanzos Lomo adobado con patatas parisinas fruta 10 Kcal: 608 P: HC: 84 L: 20	Arroz con tomate Merluza en salsa con coliflor aliñada yogur 11 Kcal: 651 P: HC: 90 L: 23	Ensalada de pasta Mini salchichas sin alérgenos en salsa con judías verdes aliñadas fruta 12 Kcal: 599 P: HC: 84 L: 19
Sopa de pescado con estrellas Lomo en salsa con zanahorias aliñadas fruta 15 Kcal: 675 P: HC: 96 L: 23	Lentejas estofadas verduras Tortilla de calabacín con zanahorias aliñadas yogur 16 Kcal: 640 HC: 93 L: 20	Espirales a la boloñesa Merluza en salsa verde con coliflor aliñada fruta 17 Kcal: 653 P: HC: 93 L: 21	Potaje de chicharos Filete de pollo en salsa la cazuela con patatas parisinas yogur 18 Kcal: 653 P: HC: 93 L: 21	Hamburguesa de pollo completa y patatas fritas fruta 19 Kcal: 620 P: HC: 87 L: 20
Lentejas estofadas con verduras Merluza en salsa con pisto fruta 22 Kcal: 678 P: HC: 99 L: 22	23 30 Kcal: 605 HC: 83 L: 21	24 Kcal: 646 P: HC: 89 L: 22	25 Kcal: 629 P: HC: 86 L: 21	26 Kcal: 620 P: HC: 87 L: 20
29 Kcal: 640 HC: 93 L: 20	30 Kcal: 653 P: HC: 93 L: 21			

Con el fin de favorecer una alimentación equilibrada, se recomienda que la cena complemente adecuadamente el menú servido en el comedor.

Los menús del comedor están elaborados siguiendo criterios nutricionales equilibrados y utilizando técnicas culinarias sencillas y de fácil digestión (hervido, guisado, horno, plancha o vapor).

Recomendaciones generales para la cena:

· Cuando el almuerzo incluya pasta, arroz o legumbres, se recomienda que la cena se base principalmente en verduras y hortalizas.

· Cuando el almuerzo incluya verduras como primer plato, la cena puede incorporar cereales (pasta, arroz) o patata.

· Si el segundo plato del almuerzo ha sido pescado, se recomienda que la cena incluya carne o huevo.

· Si el segundo plato del almuerzo ha sido carne o huevo, se recomienda que la cena incluya pescado.

Cuando el postre del almuerzo haya sido fruta, por la noche puede ofrecerse un lácteo (leche o yogur natural) para completar la ingesta diaria.

* El plato o la guarnición señalados con asterisco se indican en el menú.

Nutricionista

Estela Pino Pérez

Estelapp

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. Lácteos Nestlé.



MENÚ BASAL SIN TOMATE Y SALCHICHAS

Mes

JUNIO 2026

Centro:

SALESIANOS TRINIDAD

Recomendaciones

LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES	Con el fin de favorecer una alimentación equilibrada, se recomienda que la cena complemente adecuadamente el menú servido en el comedor. Los menús del comedor están elaborados siguiendo criterios nutricionales equilibrados y utilizando técnicas culinarias sencillas y de fácil digestión (hervido, guisado, horno, plancha o vapor). Recomendaciones generales para la cena: · Cuando el almuerzo incluya pasta, arroz o legumbres, se recomienda que la cena se base principalmente en verduras y hortalizas. · Cuando el almuerzo incluya verduras como primer plato, la cena puede incorporar cereales (pasta, arroz) o patata. · Si el segundo plato del almuerzo ha sido pescado, se recomienda que la cena incluya carne o huevo. · Si el segundo plato del almuerzo ha sido carne o huevo, se recomienda que la cena incluya pescado. Quando el postre del almuerzo haya sido fruta, por la noche puede ofrecerse un lácteo (leche o yogur natural) para completar la ingesta diaria. * El plato o la guarnición señalados con asterisco se indican en el menú. Nutricionista Estela Pino Pérez  Nº Reg.San: 26,0013818/SE
Lentejas estofadas con verduras Bocaditos de rosada fruta 1 Kcal: 650 P: HC: 90 L: 22	Arroz a la marinera Lomo en salsa con patatas parisinas yogur 2 Kcal: 653 P: HC: 93 L: 21	Potaje de chicharos Tortilla francesa con ensalada mixta fruta 3 Kcal: 653 P: HC: 93 L: 21	Macarrones salteados con ajos Hamburguesa de merluza con judías verdes aliñadas yogur 4 Kcal: 653 P: HC: 93 L: 21	Ensalada de arroz Albondigas de carne en salsa con zanahorias aliñadas fruta 5 Kcal: 620 P: HC: 87 L: 20	
Fideua Palomitas de pollo al horno fruta 8 Kcal: 670 P: HC: 96 L: 22	Patatas guisadas verduras Tortilla francesa de atún con ensalada mixta yogur 9 Kcal: 657 HC: 93 L: 21	Potaje de garbanzos Lomo adobado con patatas parisinas fruta 10 Kcal: 608 P: HC: 84 L: 20	Arroz salteado con ajos Buñuelo de bacalao con coliflor aliñada yogur 11 Kcal: 651 P: HC: 90 L: 23	Ensalada de pasta Pinchito de pollo con judías verdes aliñadas fruta 12 Kcal: 599 P: HC: 84 L: 19	
Sopa de pescado con estrellas Nugget de pollo con zanahorias aliñadas fruta 15 Kcal: 675 P: HC: 96 L: 23	Lentejas estofadas verduras Tortilla de calabacín con zanahorias aliñadas yogur 16 Kcal: 640 HC: 93 L: 20	Espirales salteado con carne Merluza en salsa verde con coliflor aliñada fruta 17 Kcal: 653 P: HC: 93 L: 21	Potaje de chicharos Filete de pollo en salsa la cazuela con patatas parisinas yogur 18 Kcal: 653 P: HC: 93 L: 21	Hamburguesa de pollo completa y patatas fritas fruta 19 Kcal: 620 P: HC: 87 L: 20	
Lentejas estofadas con verduras Chispas de merluza con pisto fruta 22 Kcal: 678 P: HC: 99 L: 22	23 30 Kcal: 605 HC: 83 L: 21	24 Kcal: 646 P: HC: 89 L: 22	25 Kcal: 629 P: HC: 86 L: 21	26 Kcal: 620 P: HC: 87 L: 20	
29 Kcal: 640 HC: 93 L: 20	30 Kcal: 653 P: HC: 93 L: 21				