



MENÚ COMIDA DEL 01 AL 03 DE MAYO DE 2026

				VIERNES	SÁBADO	DOMINGO
PRIMEROS				Lazos de colores con queso y tomate ●	Arroz a banda con pescado y marisco	Pytt i panna (patatas, huevo y remolacha) ●
				Fasolada de alubias blancas con berenjena ●● Ensalada	Wok de verduras con salsa de soja ●● Ensalada	Judías verdes a la provenzal ●● Ensalada
SEGUNDOS				Huevos cocidos con bechamel ●	Contramuslo de pollo a las finas hierbas	Chuleta de cerdo a la plancha
				Lardones de pollo especiado <i>Guarnición:</i> Patatas dado salteadas con pimentón ●●	Chili de carne con alubias pintas <i>Guarnición:</i> Pimiento asado ●●	Lasaña de verduras casera ● <i>Guarnición:</i> Tomate con albahaca fresca ●●
POSTR E				Fruta, postre variado y pan	Fruta, postre variado y pan	Fruta, postre variado y pan
MENÚ SALUDABLE Y SOSTENIBLE				Fasolada de alubias blancas con berenjena ●● Ensalada	Arroz a banda con pescado y marisco Wok de verduras con salsa de soja ●●	Pytt i panna (patatas, huevo y remolacha) ● Judías verdes a la provenzal ●●
				Fruta de temporada y pan integral	Fruta de temporada y pan integral	Fruta de temporada y pan integral

P.V.P.: 6,70 € (I.V.A incluido)

Para la elaboración del **MENÚ SALUDABLE Y SOSTENIBLE** se emplea una ración de verduras y frutas diarias, como alimentos de origen animal se da preferencia a los huevos, quesos, pescados, carnes de ave y de conejo, y se incluye legumbre como fuente proteica al menos dos veces a la semana, entre otros. También se emplean algunos ingredientes integrales, de temporada y cercanía. ● Plato vegetariano ●● Plato vegano

La información sobre los ingredientes y nutrientes de las comidas, así como la declaración de alérgenos, se encuentra a disposición de los interesados, según Reglamento 1169/2011

MENÚ CENA DEL 01 AL 03 DE MAYO DE 2026

				VIERNES	SÁBADO	DOMINGO
PRIMEROS				Puré de zanahoria ●● Ensalada	Sopa de picadillo Ensalada	Tallarines con crema de champiñones● Ensalada
SEGUNDOS				Lomo de cerdo a la parrilla <i>Opcional:</i> salsa chimichurri Perrito caliente con cebolla frita y queso Guarnición: Patatas cocidas ●●	Salmón en salsa de soja Huevos fritos con patatas ● Guarnición: Pisto de verduras●●	Filete de pollo a la plancha Fritura de boquerones Guarnición: Calabacín salteado ●●
POSTRE				Fruta, postre variado y pan	Fruta, postre variado y pan	Fruta, postre variado y pan

P.V.P.: 6,70 € (I.V.A incluido)

● Plato vegetariano ●● Plato vegano

La información sobre los ingredientes y nutrientes de las comidas, así como la declaración de alérgenos, se encuentra a disposición de los interesados, según Reglamento 1169/2011

www.catergest.com | eventos@catergest.com



MENÚ COMIDA DEL 04 AL 10 DE MAYO DE 2026

	LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES	SÁBADO	DOMINGO
PRIMEROS	Arroz frito con cerdo y verduras Alubias pintas estofadas con verduras ●● Ensalada	Sopa de cocido Macarrones a la portuguesa con aceituna y huevo ● Ensalada	Lentejas con chorizo Parrillada de verduras ●● Ensalada	Espirales con butifarra y tomate Crema de verduras ● Ensalada	Ñoquis a la carbonara Coliflor rehogada ●● Ensalada	Cous cous con verduras ●● Espinacas con garbanzos ●● Ensalada	Risotto de setas ● Judías verdes salteadas con jamón Ensalada
SEGUNDOS	Pollo macerado en salsa de soja y miel Quiche de huevo y bacon <i>Guarnición:</i> Puré de batata ●	Cocido completo con morcillo y chorizo Merluza gratinada con muselina de ajo <i>Guarnición:</i> Tomate aliñado ●●	Paella de magro y marisco Atún con salsa de tomate <i>Guarnición:</i> Mini pizzas de berenjena ●	Tortilla de patata ● Carcamusas de cerdo con guisantes <i>Guarnición:</i> Piperrada de verduras ●	Caella en adobo Cachopo de pollo con piquillos <i>Guarnición:</i> Arroz basmati ●●	Salchichas frescas a la parrilla Bacaladitos rebozados <i>Guarnición:</i> Patatas fritas ●●	Alitas de pollo Merluza en sanfaina <i>Guarnición:</i> Lombarda rehogada ●
POSTRE	Fruta, postre variado y pan	Fruta, postre variado y pan	Fruta, postre variado y pan	Fruta, postre variado y pan	Fruta, postre variado y pan	Fruta, postre variado y pan	Fruta, postre variado y pan
MENÚ SALUDABLE Y SOSTENIBLE	Ensalada de hortalizas Alubias pintas estofadas con verduras ●● Fruta de temporada y pan integral	Macarrones a la portuguesa con aceituna y huevo ● Merluza gratinada con muselina de ajo y tomate aliñado Fruta de temporada y pan integral	Parrillada de verduras ●● Paella de magro y marisco Fruta de temporada y pan integral	Crema de verduras ● Tortilla de patata con piperrada de verduras ● Fruta de temporada y pan integral	Coliflor rehogada ●● Muslos de pollo en pepitoria con arroz basmati Fruta de temporada y pan integral	Cous-cous con verduras ●● Espinacas con garbanzos ●● Fruta de temporada y pan integral	Judías verdes salteadas con jamón Merluza en sanfaina con lombarda rehogada Fruta de temporada y pan integral

P.V.P.: 6,70 € (I.V.A incluido)

Para la elaboración del **MENÚ SALUDABLE Y SOSTENIBLE** se emplea una ración de verduras y frutas diarias, como alimentos de origen animal se da preferencia a los huevos, quesos, pescados, carnes de ave y de conejo, y se incluye legumbre como fuente proteica al menos dos veces a la semana, entre otros. También se emplean algunos ingredientes integrales, de temporada y cercanía. ● Plato vegetariano ●● Plato vegano

La información sobre los ingredientes y nutrientes de las comidas, así como la declaración de alérgenos, se encuentra a disposición de los interesados, según Reglamento 1169/2011

MENÚ CENA DEL 04 AL 10 DE MAYO DE 2026

	LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES	SÁBADO	DOMINGO
PRIMEROS	Menestra de verduras imperial ●●	Crema de calabaza ●	Brócoli al ajoarriero ●●	Arroz al curry con champiñones●●	Sopa de fideos ●●	Crema de puerros ●	Macarrones con huevo y salsa de tomate●
	Ensalada	Ensalada	Ensalada	Ensalada	Ensalada	Ensalada	Ensalada
SEGUNDOS	Bitoques de ternera/cerdo a la plancha	Filete de pollo <i>Opcional:</i> salsa de mostaza	Pavo asado <i>Opcional:</i> salsa de pimienta	Merluza a la gallega	Escalopines de cerdo a la plancha	Contramuslo de pollo a las finas hierbas	Filete de lomo adobado a la plancha. <i>Opcional:</i> mojo picón
	Quesadillas de jamón y queso con picadillo de hortalizas	Pizza italiana casera	Sándwich de combate con huevo y bacon	Lasaña boloñesa	Empanada gallega al horno	Huevos al plato	Croquetas y rollito de primavera
	<i>Guarnición:</i> Tabulé de cous cous ●●	<i>Guarnición:</i> Patatas fritas ●●	<i>Guarnición:</i> Batata al horno ●●	<i>Guarnición:</i> Tomate provenzal●●	<i>Guarnición:</i> Verduras a la plancha ●●	<i>Guarnición:</i> Patata Hasselback●	<i>Guarnición:</i> Tomate con mozzarella●
POSTRE	Fruta, postre variado y pan	Fruta, postre variado y pan	Fruta, postre variado y pan	Fruta, postre variado y pan	Fruta, postre variado y pan	Fruta, postre variado y pan	Fruta, postre variado y pan

P.V.P.: 6,70 € (I.V.A incluido)

● Plato vegetariano ●● Plato vegano

La información sobre los ingredientes y nutrientes de las comidas, así como la declaración de alérgenos, se encuentra a disposición de los interesados, según Reglamento 1169/2011

www.catergest.com | eventos@catergest.com



MENÚ COMIDA DEL 11 AL 17 DE MAYO DE 2026

	LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES	SÁBADO	DOMINGO
PRIMEROS	Patatas con bechamel •	Espaguetis al pesto•	Paella de pollo con setas y gambas	Fideuá oriental con soja y verduras•	Arroz con marisco	Parrillada de verduras con queso de cabra •	Arroz con salchichas frescas y calabacín
	Alubias blancas a la marinera	Crema de calabacín •	Berza de garbanzos con calabaza y acelgas ••	Crema reina	Sopa Harira con garbanzos y fideos	Lentejas a la castellana	Guisantes rehogados con pimiento rojo ••
	Ensalada	Ensalada	Ensalada	Ensalada	Ensalada	Ensalada	Ensalada
SEGUNDOS	Bacalao encebollado	Pollo en salmorejo	Pastel de pescado gratinado con patatas	Jamón braseado a la piña	Conejo al ajillo	Merluza a la romana	Ragout de pavo a la mostaza
	Escalopines de cerdo a la madrileña	Tortilla de patata y pimiento verde •	Butifarra catalana a la parrilla	Rodaja de caella a la plancha	Empanada gallega al horno	Albóndigas (ternera/cerdo) a la riojana	Pudin de huevo y pescado con salsa rosa
	<i>Guarnición:</i> Patatas dado ••	<i>Guarnición:</i> Quinoa con láminas de verdura gratinada•	<i>Guarnición:</i> Concasse (tomate y cebolla) ••	<i>Guarnición:</i> Tumbet mallorquín••	<i>Guarnición:</i> Verdura juliana salteada••	<i>Guarnición:</i> Arroz basmati ••	<i>Guarnición:</i> Patatas fritas ••
POSTR	Fruta, postre variado y pan	Fruta, postre variado y pan	Fruta, postre variado y pan	Fruta, postre variado y pan	Fruta, postre variado y pan	Fruta, postre variado y pan	Fruta, postre variado y pan
MENÚ SALUDABLE Y SOSTENIBLE	Ensalada de hortalizas	Crema de calabacín •	Ensalada de hortalizas	Fideuá oriental con soja y verduras•	Sopa Harira con garbanzos y fideos	Ensalada de hortalizas	Guisantes rehogados con pimiento rojo ••
	Alubias blancas a la marinera	Tortilla de patata y pimiento verde con quinoa con verdura gratinada •	Berza de garbanzos con calabaza y acelgas ••	Rodaja de caella a la plancha con ensalada de lechuga, tomate y cebolla	Conejo al ajillo verdura en juliana salteada	Parrillada de verduras con queso de cabra y arroz basmati •	Ragout de pavo a la mostaza con ensalada
	Fruta de temporada y pan integral	Fruta de temporada y pan integral	Fruta de temporada y pan integral	Fruta de temporada y pan integral	Fruta de temporada y pan integral	Fruta de temporada y pan integral	Fruta de temporada y pan integral

P.V.P.: 6,70 € (I.V.A incluido)

Para la elaboración del **MENÚ SALUDABLE Y SOSTENIBLE** se emplea una ración de verduras y frutas diarias, como alimentos de origen animal se da preferencia a los huevos, quesos, pescados, carnes de ave y de conejo, y se incluye legumbre como fuente proteica al menos dos veces a la semana, entre otros. También se emplean algunos ingredientes integrales, de temporada y cercanía. • Plato vegetariano •• Plato vegano

La información sobre los ingredientes y nutrientes de las comidas, así como la declaración de alérgenos, se encuentra a disposición de los interesados, según Reglamento 1169/2011

MENÚ CENA DEL 11 AL 17 DE MAYO DE 2026

	LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES	SÁBADO	DOMINGO
PRIMEROS	Arroz con pisto de verduras ●●	Sopa de picadillo	Puré de zanahoria con picatostes ●●	Sopa de lluvia	Judías verdes con picadillo de chorizo	Espirales de colores con tomate ●●	Puré de verduras ●●
	Ensalada	Ensalada	Ensalada	Ensalada	Ensalada	Ensalada	Ensalada
SEGUNDOS	Filete ruso a la plancha	Salmón a la plancha	Lomo de cerdo adobado	Muslos de pollo a las finas hierbas	Merluza a la plancha	Filete de pollo a la plancha. <i>Opcional:</i> salsa de mostaza y miel	Chuleta de cerdo a la gallega
	Coca con berenjena, pimiento y atún	Taco mexicano	Huevos rellenos con mahonesa	Panini caprese	Hamburguesa completa	Tortilla de jamón	Caella en adobo
	<i>Guarnición:</i> Dados de calabaza asada especiada ●●	<i>Guarnición:</i> Patatas panaderas ●●	<i>Guarnición:</i> Patatas fritas ●●	<i>Guarnición:</i> Puré de patatas ●	<i>Guarnición:</i> Cebolla caramelizada	<i>Guarnición:</i> Tomate aliñado ●●	<i>Guarnición:</i> Patatas cocidas ●●
POSTRE	Fruta, postre variado y pan	Fruta, postre variado y pan	Fruta, postre variado y pan	Fruta, postre variado y pan	Fruta, postre variado y pan	Fruta, postre variado y pan	Fruta, postre variado y pan

P.V.P.: 6,70 € (I.V.A incluido)

● Plato vegetariano ●● Plato vegano

La información sobre los ingredientes y nutrientes de las comidas, así como la declaración de alérgenos, se encuentra a disposición de los interesados, según Reglamento 1169/2011

www.catergest.com | eventos@catergest.com

MENÚ COMIDA DEL 18 AL 24 DE MAYO DE 2026

	LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES	SÁBADO	DOMINGO
PRIMEROS	Alubias blancas con verduras ●●	Sopa de cocido con fideos	Paella de pollo y verduras	Lazos de colores con nata y bacon	Arroz a la milanesa	Coditos con picadillo y tomate	Arroz a la cubana con huevo ●
	Brócoli con zanahoria baby ●●	Macarrones con carne picada y salsa de tomate	Judías verdes salteadas con huevo duro picado●	Crema de brócoli y calabacín ●	Chana masala (garbanzos con calabaza y especias)●●	Lombarda a la montañesa ●●	Espinacas a la crema
SEGUNDOS	Ensalada	Ensalada	Ensalada	Ensalada	Ensalada	Ensalada	Ensalada
	Kebab de pollo adobado con salsa de yogur Tortilla de patata rellena de sobrasada y queso	Cocido completo de ternera	Chop suey con magro y soja	Calamares a la andaluza	Alitas de pollo	Tortilla de patata ●	Merluza a la naranja
	<i>Guarnición: Pimiento●●</i>	Fritura de pescado variada	Salmón con bechamel ligera de cítricos	Redondo de pavo asado con salsa de manzana	Sardinas asadas	Milanesa de cerdo	Pollo macerado en salsa de soja y miel
POSTRE	Fruta, postre variado y pan	Fruta, postre variado y pan	Fruta, postre variado y pan	Fruta, postre variado y pan	Fruta, postre variado y pan	Fruta, postre variado y pan	Fruta, postre variado y pan
MENÚ SALUDABLE Y SOSTENIBLE	Brócoli con zanahoria baby ●●	Ensalada de hortalizas	Judías verdes salteadas con huevo duro picado ●	Crema de brócoli y calabacín ●	Ensalada de hortalizas	Lombarda a la montañesa ●●	Ensalada de hortalizas
	Alubias blancas con verduras ●●	Macarrones con carne picada y salsa de tomate	Paella de pollo y verduras	Calamares a la andaluza con ensalada	Chana masala (garbanzos con calabaza y especias)●●	Tortilla de patata con piperada de verduras ●●	Arroz a la cubana con huevo ●
	Fruta de temporada y pan integral	Fruta de temporada y pan integral	Fruta de temporada y pan integral	Fruta de temporada y pan integral	Fruta de temporada y pan integral	Fruta de temporada y pan integral	Fruta de temporada y pan integral

P.V.P.: 6,70 € (I.V.A incluido)

Para la elaboración del **MENÚ SALUDABLE Y SOSTENIBLE** se emplea una ración de verduras y frutas diarias, como alimentos de origen animal se da preferencia a los huevos, quesos, pescados, carnes de ave y de conejo, y se incluye legumbre como fuente proteica al menos dos veces a la semana, entre otros. También se emplean algunos ingredientes integrales, de temporada y cercanía. ● Plato vegetariano ●● Plato vegano

La información sobre los ingredientes y nutrientes de las comidas, así como la declaración de alérgenos, se encuentra a disposición de los interesados, según Reglamento 1169/2011

MENÚ CENA DEL 18 AL 24 DE MAYO DE 2026

	LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES	SÁBADO	DOMINGO
PRIMEROS	Berenjenas napolitanas con jamón y queso Ensalada	Crema de puerros • Ensalada	Menestra de verduras imperial •• Ensalada	Judías verdes a la provenzal •• Ensalada	Sopa de estrellas Ensalada	Puré de calabaza con picatostes •• Ensalada	Espirales gratinadas con queso y tomate Ensalada
SEGUNDOS	Merluza a la plancha Perrito caliente con cebolla frita <i>Guarnición:</i> Patatas fritas ••	Lardones de pollo especiados Panini de atún y aceitunas negras <i>Guarnición:</i> Tomate asado ••	Filete de pollo a la plancha Pizza italiana de jamón <i>Guarnición:</i> Berenjenas a la romana ••	Chuleta de cerdo <i>Opcional:</i> salsa de queso azul Huevos fritos • <i>Guarnición:</i> Patatas fritas ••	Bitoques a la plancha Sándwich vegetal con atún <i>Guarnición:</i> Tomate a la provenzal ••	Caella al horno Hamburguesa completa <i>Guarnición:</i> Patatas fritas ••	Filete de lomo a la plancha Empanadillas y croquetas <i>Guarnición:</i> Verdura salteada ••
POSTRE	Fruta, postre variado y pan	Fruta, postre variado y pan	Fruta, postre variado y pan	Fruta, postre variado y pan	Fruta, postre variado y pan	Fruta, postre variado y pan	Fruta, postre variado y pan

P.V.P.: 6,70 € (I.V.A incluido)

• Plato vegetariano •• Plato vegano

La información sobre los ingredientes y nutrientes de las comidas, así como la declaración de alérgenos, se encuentra a disposición de los interesados, según Reglamento 1169/2011

www.catergest.com | eventos@catergest.com

MENÚ COMIDA DEL 25 AL 31 DE MAYO DE 2026


	LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES	SÁBADO	DOMINGO
PRIMEROS	Cous cous con verduras y curry ●● Lentejas egipcias con calabaza y zanahoria ●● Ensalada	Tallarines con chorizo y salsa de tomate Menestra de verduras imperial ●● Ensalada	Paella de pollo y judías verdes Alubias blancas a la asturiana Ensalada	Macarrones con calabacín, tomate natural y aceitunas ●● Guisantes caldosos con huevo duro ● Ensalada	Garbanzos con calabaza ●● Rapollo al ajoarriero ●● Ensalada	Patatas a la importancia ● Crema reina Ensalada	Arroz de pollo con setas Judías verdes a la provenzal ●● Ensalada
SEGUNDOS	Quiche de salmón con salsa tártara Pollo gratinado con queso y cebolla caramelizada <i>Guarnición:</i> Patatas fritas ●●	Merluza a la plancha Albóndigas a la jardinera <i>Guarnición:</i> Papas con mojo ●●	Taco de pollo adobado con hortalizas y salsa tzatziki Tortilla de patata y atún <i>Guarnición:</i> Tomate con mozzarella ●	San Jacobo casero Merluza a la napolitana <i>Guarnición:</i> Calabacín rebozado ●●	Pollo asado al limón Pizza italiana casera <i>Guarnición:</i> Pimiento ●●	Rodaja de caella a la plancha Carcamusas de magro de cerdo <i>Guarnición:</i> Patata asada ●●	Chop suey de ternera Empanada gallega horneada <i>Guarnición:</i> Verduras al curry ●●
POSTRE	Fruta, postre variado y pan	Fruta, postre variado y pan	Fruta, postre variado y pan	Fruta, postre variado y pan	Fruta, postre variado y pan	Fruta, postre variado y pan	Fruta, postre variado y pan
MENÚ SALUDABLE Y SOSTENIBLE	Cous cous con verduras y curry ●● Lentejas egipcias con calabaza y zanahoria ●● Fruta de temporada y pan integral	Menestra de verduras imperial ●● Merluza a la plancha con ensalada Fruta de temporada y pan integral	Ensalada de hortalizas Tortilla de patata y atún con tomate y mozzarella Fruta de temporada y pan integral	Macarrones con calabacín, tomate natural y aceitunas ●● Guisantes caldosos con huevo duro ● Fruta de temporada y pan integral	Garbanzos con calabaza ●● Pollo asado al limón con ensalada de lechuga, tomate y cebolla Fruta de temporada y pan integral	Crema reina Rodaja de caella a la plancha con patata asada Fruta de temporada y pan integral	Arroz de pollo con setas Chop suey de ternera con ensalada de lechuga, tomate y cebolla Fruta de temporada y pan integral

P.V.P.: 6,70 € (I.V.A incluido)

Para la elaboración del **MENÚ SALUDABLE Y SOSTENIBLE** se emplea una ración de verduras y frutas diarias, como alimentos de origen animal se da preferencia a los huevos, quesos, pescados, carnes de ave y de conejo, y se incluye legumbre como fuente proteica al menos dos veces a la semana, entre otros. También se emplean algunos ingredientes integrales, de temporada y cercanía. ● Plato vegetariano ●● Plato vegano

La información sobre los ingredientes y nutrientes de las comidas, así como la declaración de alérgenos, se encuentra a disposición de los interesados, según Reglamento 1169/2011

MENÚ CENA DEL 25 AL 31 DE MAYO DE 2026

	LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	 JUEVES <small>JORNADA GASTRONÓMICA</small>	VIERNES	SÁBADO	DOMINGO
PRIMEROS	Puré de calabacín ●● Ensalada	Patatas con bechamel ● Ensalada	Parrillada de verduras ●● Ensalada	Wok de verduras con salsa de soja ●● Ensalada	Sopa de estrellas Ensalada	Espaguetis con crema de salmón y eneldo Ensalada	Tián de calabacín, berenjena y tomate gratinado ● Ensalada
SEGUNDOS	Bitoques de ternera/cerdo a la plancha Dados de bacalao y rollito de primavera <i>Guarnición:</i> Tomate a la provenzal ●●	Huevos a la plancha ● Ragout de pavo con setas <i>Guarnición:</i> Pisto de verduras ●●	Escalope de cerdo a la plancha. <i>Opcional:</i> salsa de mostaza y miel Panini caprese● <i>Guarnición:</i> Patata asada ●●	Teppanyaki de cerdo Karaage <i>Guarnición:</i> Arroz basmati ●●	Salchichas alemanas. <i>Opcional:</i> ketchup y mostaza Tortilla de queso ● <i>Guarnición:</i> Patata frita ●●	Filete de pollo a la plancha Pastel de carne picada con puré de patata <i>Guarnición:</i> Tomate al horno ●●	Merluza al horno Sándwich de combate con huevo y bacon <i>Guarnición:</i> Patatas dado ●●
POSTRE	Fruta, postre variado y pan	Fruta, postre variado y pan	Fruta, postre variado y pan	Fruta, postre variado y pan	Fruta, postre variado y pan	Fruta, postre variado y pan	Fruta, postre variado y pan

P.V.P.: 6,70 € (I.V.A incluido)

● Plato vegetariano ●● Plato vegano

La información sobre los ingredientes y nutrientes de las comidas, así como la declaración de alérgenos, se encuentra a disposición de los interesados, según Reglamento 1169/2011

www.catergest.com | eventos@catergest.com