



Lunes

Martes

Miércoles

Jueves

Viernes

CEE LA ENCARNACIÓN - TORRENT

Junio 2024

No gluten, lactosa (el pan sin gluten)

Tamar
RESTAURACIÓN & CATERING

<p>3</p> <p>Lechuga, tomate, remolacha y olivas Espaguetis sin gluten napolitana</p> <p>Merluza a la gallega con ajitos</p> <p>Postre Fruta Pan sin gluten</p>	<p>4</p> <p>Lechuga, tomate, espárragos y maíz Lentejas con verduras ECO</p> <p>Tortilla francesa</p> <p>Postre Fruta Pan sin gluten</p>	<p>5</p> <p>Lechuga, tomate, zanahoria y pepino Sopa de marisco con fideos sin gluten</p> <p>Pollo al chilindrón</p> <p>Postre Fruta Pan sin gluten</p>	<p>6</p> <p>Tosta de tomate con orégano Ensalada con garbanzos y pepino ECO</p> <p>Arroz a banda</p> <p>Postre Fruta ECO Pan sin gluten</p>	<p>7</p> <p>Lechuga, tomate, maíz y zanahoria Guisado de albóndigas con guisantes</p> <p>Bacalao al horno con cebolla</p> <p>Postre Lácteo sin lactosa Pan sin gluten</p>
<p>10</p> <p>Lechuga, tomate, zanahoria y pepino Crema de legumbres y hortalizas ECO</p> <p>Lomo adobado con patatas</p> <p>Postre Fruta Pan sin gluten</p>	<p>11</p> <p>Lechuga, tomate, remolacha y olivas Macarrones sin gluten a la boloñesa con cebolla</p> <p>Filete de abadejo a la bizcaína</p> <p>Postre Fruta Pan sin gluten</p>	<p>12</p> <p>Lechuga, tomate, maíz y zanahoria Sopa de cocido sin gluten con garbanzos</p> <p>Croquetas de bacalao</p> <p>Postre Lácteo sin lactosa Pan sin gluten</p>	<p>13</p> <p>Tosta de aceite Ensalada valenciana completa</p> <p>Arroz al horno</p> <p>Postre Fruta Pan sin gluten</p>	<p>14</p> <p>Lechuga, tomate, maíz y zanahoria Potaje de garbanzos con hortalizas</p> <p>Tortilla de patata y espinacas</p> <p>Postre Fruta Pan sin gluten</p>
<p>17</p> <p>Lechuga, tomate, olivas y remolacha Patatas a la riojana</p> <p>Bacalao a la vizcaína con cebolla</p> <p>Postre Fruta Pan sin gluten</p>	<p>18</p> <p>Lechuga, tomate, maíz y pepino Olleta de alubias con hortalizas ECO</p> <p>Panini sin gluten con tomate y orégano</p> <p>Postre Fruta Pan sin gluten</p>	<p>19</p> <p>Lechuga, tomate, espárragos y maíz Ensalada de espirales sin gluten con atún</p> <p>Croquetas de bacalao</p> <p>Postre Fruta Pan sin gluten</p>	<p>20</p> <p>Lechuga, tomate, maíz y zanahoria Paella valenciana</p> <p>Jamón york y pavo</p> <p>Postre Fruta Pan sin gluten</p>	<p>21</p> <p>MENÚ ESPECIAL FIN DE CURSO Crema vichyssoise</p> <p>Hamburguesa completa con chips</p> <p>Postre Lácteo sin lactosa Pan sin gluten</p>

RECOMENDACIONES DE CENA



☎ 902 103 478 Atención al cliente

🌐 www.tamar.es



COMIDA

CENA