



CEE LA ENCARNACIÓN - TORRENT

Junio 2024
No huevo

Tamar
RESTAURACIÓN & CATERING

Lunes

Martes

Miércoles

Jueves

Viernes

3

Lechuga, tomate, remolacha y olivas
Espaguetis sin gluten napolitana

Merluza a la gallega con ajitos

Postre Fruta Pan

4

Lechuga, tomate, espárragos y maíz
Lentejas con verduras ECO

Filete de pechuga con cebolla

Postre Fruta Pan

5

Lechuga, tomate, zanahoria y pepino
Sopa de marisco con fideos sin gluten

Pollo al chilindrón

Postre Fruta Pan integral

6

Tosta de tomate con orégano
Ensalada con garbanzos y pepino ECO

Arroz a banda

Postre Fruta ECO Pan

7

Lechuga, tomate, maíz y zanahoria
Guisado de albóndigas con guisantes

Bacalao al horno con cebolla

Postre Lácteo Pan

10

Lechuga, tomate, zanahoria y pepino
Crema de legumbres y hortalizas ECO

Lomo adobado con patatas

Postre Fruta Pan

11

Lechuga, tomate, remolacha y olivas
Macarrones sin gluten a la boloñesa con cebolla

Filete de abadejo a la bizcaína

Postre Fruta Pan

12

Lechuga, tomate, maíz y zanahoria
Sopa de cocido sin gluten con garbanzos

Pollo al horno

Postre Lácteo Pan integral

13

Tosta de humus
Ensalada valenciana completa

Arroz al horno

Postre Fruta Pan

14

Lechuga, tomate, maíz y zanahoria
Potaje de garbanzos con hortalizas

Pollo plancha con verduras

Postre Fruta Pan

17

Lechuga, tomate, olivas y remolacha
Patatas a la riojana

Bacalao a la vizcaína con cebolla

Postre Fruta Pan

18

Lechuga, tomate, maíz y pepino
Olleta de alubias con hortalizas ECO

Pizza de york y queso

Postre Fruta Pan

19

Lechuga, tomate, espárragos y maíz
Ensalada de espirales sin gluten con atún

Longanizas de magro al horno

Postre Fruta Pan integral

20

Lechuga, tomate, maíz y zanahoria
Paella valenciana

Jamón york y queso gouda

Postre Fruta Pan

21

MENÚ ESPECIAL FIN DE CURSO
Crema vichyssoise

Hamburguesa completa con chips

Postre Helado vegetal Pan integral

RECOMENDACIONES DE CENA



☎ 902 103 478 Atención al cliente

🌐 www.tamar.es



COMIDA

CENA