



Lunes

Martes

COCINA CENTRAL

Abril 2026

Menú Basal

Tamar
RESTAURACIÓN & CATERING

Jueves

Viernes

		<p>1 Kcal 818 Glú 105 Líp 28 Pro 31</p> <p>JORNADA PASCUERA</p> <p>Arroz del senyoret (3.5.12.14)</p> <p>Jamón york y quesitos (8)</p> <p>Postre Fruta/Mona(1.4.7.10) Pan int (1.7.10)</p>	<p>2</p> <p>FESTIVO</p>	<p>3</p> <p>FESTIVO</p>
<p>6</p> <p>FESTIVO</p>	<p>7</p> <p>NO LECTIVO</p>	<p>8</p> <p>NO LECTIVO</p>	<p>9</p> <p>NO LECTIVO</p>	<p>10</p> <p>NO LECTIVO</p>
<p>13</p> <p>FESTIVO</p>	<p>14 Kcal 830 Glú 111 Líp 29 Pro 26</p> <p>Tosta de tomate y aceite (1.7.8.11)</p> <p>Macarrones napolitana (1.4.7.8.10)</p> <p>Caprichos de mar con aros de cebolla (1.3.4.5.7.8.9.12.14)</p> <p>Postre Fruta Pan (1.7.10)</p>	<p>15 Kcal 707 Glú 95 Líp 23 Pro 26</p> <p>Mezclum, tomate, espárragos y maíz</p> <p>Sopa de ave con estrellitas (1.4.7.9.10)</p> <p>Pollo al horno con patatas chips</p> <p>Postre Fruta Pan int (1.7.10)</p>	<p>16 Kcal 818 Glú 103 Líp 29 Pro 32</p> <p>Lechuga, tomate, pepino y cebolleta (12)</p> <p>Paella valenciana</p> <p>Fiambre de pavo y queso manchego (4.8)</p> <p>Postre Lácteo (8) Pan (1.7.10)</p>	<p>17 Kcal 751 Glú 91 Líp 28 Pro 27</p> <p>Lechuga, tomate, maíz y brotes de soja</p> <p>Lentejas juliana (1)</p> <p>Tortilla de atún (4.5)</p> <p>Postre Fruta ECO Pan int (1.7.10)</p>
<p>20 Kcal 780 Glú 104 Líp 25 Pro 29</p> <p>Lechuga, tomate, maíz y zanahoria</p> <p>Espirales a la sorrentina (1.4.7.8.10)</p> <p>Ventresca merluza en salsa mery (3.5.14)</p> <p>Postre Fruta Pan (1.7.10)</p>	<p>21 Kcal 793 Glú 91 Líp 28 Pro 39</p> <p>JORNADA GASTRONÓMICA JAPÓN</p> <p>Karē Renzumame, Curry de lentejas c arroz (1)</p> <p>Tebasaki, Alitas de pollo Teriyaki (7)</p> <p>Postre Helado (1.2.4.7.8) Pan (1.7.10)</p>	<p>22 Kcal 781 Glú 110 Líp 26 Pro 22</p> <p>Lechuga, tomate, pepino y pasas (2.6.12)</p> <p>Potaje de garbanzos con hortalizas ECO</p> <p>Pizza de york y queso (1.4.5.7.8.9.10.12)</p> <p>Postre Fruta Pan int (1.7.10)</p>	<p>23 Kcal 847 Glú 108 Líp 28 Pro 34</p> <p>Mezclum, tomate, remolacha y brotes de soja</p> <p>Arroz con tomate</p> <p>Longanizas caseras al horno (12)</p> <p>Postre Fruta Pan (1.7.10)</p>	<p>24 Kcal 765 Glú 105 Líp 28 Pro 19</p> <p>Lechuga, tomate, zanahoria y cebolleta (12)</p> <p>Sopa marinera (1.3.4.5.7.9.10.12.14)</p> <p>Solomillo de pollo empanado (1.7.8.10.13)</p> <p>Postre Fruta Pan int (1.7.10)</p>
<p>27 Kcal 776 Glú 101 Líp 27 Pro 28</p> <p>Lechuga, tomate, zanahoria y espárragos</p> <p>Lentejas c arroz integral y hortalizas ECO (1)</p> <p>Tortilla de patata y cebolla (4)</p> <p>Postre Fruta Pan (1.7.10)</p>	<p>28 Kcal 849 Glú 113 Líp 29 Pro 29</p> <p>Mezclum, tomate, remolacha y cebolleta (12)</p> <p>Fideuà de carne (1.4.7.10)</p> <p>Rodaja de merluza orly con mahonesa (1.3.4.5.7.8.12.14)</p> <p>Postre Fruta Pan (1.7.10)</p>	<p>29 Kcal 739 Glú 104 Líp 28 Pro 12</p> <p>Lechuga, tomate, espárragos y maíz</p> <p>Sopa de cocido (1.4.7.9.10)</p> <p>Croquetas de cocido (1.2.3.4.5.7.8.9.10.14)</p> <p>Postre Fruta ECO Pan int (1.7.10)</p>	<p>30 Kcal 854 Glú 105 Líp 31 Pro 33</p> <p>Tosta de humus (1.7.8.10.11)</p> <p>Arroz al horno (7.12)</p> <p>Jamón york y queso (4.8)</p> <p>Postre Lácteo (8) Pan (1.7.10)</p>	

RECOMENDACIONES DE CENA

Dietistas-Nutricionistas: Laura Romeu Pastor (Col. CV01711)

Gonzalo de Lucio Delgado (Col. EUS00409)



Alérgenos: 1.Gluten 2.F.Cáscara 3.Crustáceos 4.Huevo 5.Pescado 6.Cacahuets 7.Soja 8.Lech 9.Apio 10.Mostaza 11.Sésamo 12.Sulfitos 13.Altramuces 14.Moluscos

COMIDA

CENA



Dilluns

Dimarts

CUINA CENTRAL

Abril 2026
Menú Basal

Tamar

RESTAURACIÓN & CATERING

Dijous

Divendres

		<p>1 Kcal 818 Glú 105 Líp 28 Pro 31</p> <p>JORNADA PASQUËRA</p> <p>Arròs del senyoret (3.5.12.14)</p> <p>Pernil dolç i "quesitos" (8)</p> <p>Postre Fruita/Mona(1.4.7.10) Pa int (1.7.10)</p>	<p>2</p> <p>FESTIU</p>	<p>3</p> <p>FESTIU</p>
<p>6</p> <p>FESTIU</p>	<p>7</p> <p>NO LECTIU</p>	<p>8</p> <p>NO LECTIU</p>	<p>9</p> <p>NO LECTIU</p>	<p>10</p> <p>NO LECTIU</p>
<p>13</p> <p>FESTIU</p>	<p>14 Kcal 830 Glú 111 Líp 29 Pro 26</p> <p>Torrada de tomata i oli (1.7.8.11)</p> <p>Macarrons napolitana (1.4.7.8.10)</p> <p>Capritxos de mar amb arets de ceba (1.3.4.5.7.8.9.12.14)</p> <p>Postre Fruita Pa (1.7.10)</p>	<p>15 Kcal 707 Glú 95 Líp 23 Pro 26</p> <p>Mesclum, tomata, espàrrecs i dacsà</p> <p>Sopa d'au amb estreletes (1.4.7.9.10)</p> <p>Pollastre al forn amb creïlles xips</p> <p>Postre Fruita Pa int (1.7.10)</p>	<p>16 Kcal 818 Glú 103 Líp 29 Pro 32</p> <p>Lletuga, tomata, cogombre i cebeta (12)</p> <p>Paella valenciana</p> <p>Pit de titot i formatge manxec (4.8)</p> <p>Postre Lacti (8) Pa (1.7.10)</p>	<p>17 Kcal 751 Glú 91 Líp 28 Pro 27</p> <p>Lletuga, tomata, dacsà i brots de soja</p> <p>Llentilles juliana (1)</p> <p>Truita de tonyina (4.5)</p> <p>Postre Fruita ECO Pa int (1.7.10)</p>
<p>20 Kcal 780 Glú 104 Líp 25 Pro 29</p> <p>Lletuga, tomata, dacsà i carlota</p> <p>Espirals a la sorentina (1.4.7.8.10)</p> <p>Ventresca de lluç en salsa meri (3.5.14)</p> <p>Postre Fruita Pa (1.7.10)</p>	<p>21 Kcal 793 Glú 91 Líp 28 Pro 39</p> <p>JORNADA GASTRONÒMICA JAPÓ</p> <p>Karē Renzumame, Curri d llentilles a arròs (1)</p> <p>Tebasaki, Aletes de pollastre Teriyaki (7)</p> <p>Postre Gelat (1.2.4.7.8) Pa (1.7.10)</p>	<p>22 Kcal 781 Glú 110 Líp 26 Pro 22</p> <p>Lletuga, tomata, cogombre i panses (2.6.12)</p> <p>Potatge de cigrons amb hortalisses ECO</p> <p>Pizza de pernil dolç i formatge (1.4.5.7.8.9.10.12)</p> <p>Postre Fruita Pa int (1.7.10)</p>	<p>23 Kcal 847 Glú 108 Líp 28 Pro 34</p> <p>Mesclum, tomata, remolatxa i brots de soja</p> <p>Arròs amb tomata</p> <p>Llonganisses casolanes al forn (12)</p> <p>Postre Fruita Pa (1.7.10)</p>	<p>24 Kcal 765 Glú 105 Líp 28 Pro 19</p> <p>Lletuga, tomata, carlota i cebeta (12)</p> <p>Sopa marinera (1.3.4.5.7.9.10.12.14)</p> <p>Rellom de pollastre empanat (1.7.8.10.13)</p> <p>Postre Fruita Pa int (1.7.10)</p>
<p>27 Kcal 776 Glú 101 Líp 27 Pro 28</p> <p>Lletuga, tomata, carlota i espàrrecs</p> <p>Llentilles a arròs integral i hortalisses ECO (1)</p> <p>Truita de creïlla i ceba (4)</p> <p>Postre Fruita Pa (1.7.10)</p>	<p>28 Kcal 849 Glú 113 Líp 29 Pro 29</p> <p>Mesclum, tomata, remolatxa i cebeta (12)</p> <p>Fideuà de carn (1.4.7.10)</p> <p>Rodanxa de lluç orly amb maionesa (1.3.4.5.7.8.12.14)</p> <p>Postre Fruita Pa (1.7.10)</p>	<p>29 Kcal 739 Glú 104 Líp 28 Pro 12</p> <p>Lletuga, tomata, espàrrecs i dacsà</p> <p>Sopa de putxero (1.4.7.9.10)</p> <p>Croquetes de putxero (1.2.3.4.5.7.8.9.10.14)</p> <p>Postre Fruita ECO Pa int (1.7.10)</p>	<p>30 Kcal 854 Glú 105 Líp 31 Pro 33</p> <p>Tosta d'humus (1.7.8.10.11)</p> <p>Arròs al forn (7.12)</p> <p>Pernil dolç i formatge (4.8)</p> <p>Postre Lacti (8) Pa (1.7.10)</p>	

RECOMANACIONS DE SOPAR

Dietistes-Nutricionistes: Laura Romeu Pastor (Col. CV01711)
Gonzalo de Lucio Delgado (Col. EUS00409)



Al.lèrgens: 1.Gluten 2.Fruits Secs 3.Crustacis 4.Ou 5.Peix 6.Cacauets 7.Soja 8.Llet 9.Api 10.Mostassa 11.Sèsam 12.Sulfits 13.Tramussos 14.Mol.luscos

DINAR SOPAR