



# CRA ALT CARRAIXET

## Abril 2025

### Menú Basal

#### Lunes

#### Martes

#### Miércoles

#### Jueves

#### Viernes

|   |  |  |   |  |
|---|--|--|---|--|
| <p><b>1</b> Kcal 738 Glú 98 Líp 25 Pro 28</p> <p>Lechuga, tomate, maíz y naranja</p> <p>Macarrones boloñesa</p> <p>Tortilla de atún</p> <p><b>Postre</b> Fruta ECO <b>Pan</b></p>                           | <p><b>2</b> Kcal 768 Glú 95 Líp 27 Pro 31</p> <p>Escarola, tomate, maíz y zanahoria</p> <p>Sopa maravilla de ave y hortalizas ECO</p> <p>Alitas a la barbacoa</p> <p><b>Postre</b> Fruta <b>Pan integral</b></p> | <p><b>3</b> Kcal 771 Glú 101 Líp 36 Pro 22</p> <p>Tosta de tomate</p> <p>Arroz rossejat</p> <p>Ensalada mediterranea</p> <p><b>Postre</b> Fruta <b>Pan</b></p>   | <p><b>4</b> Kcal 785 Glú 110 Líp 31 Pro 27</p> <p>Mezclum, tomate, maíz y zanahoria</p> <p>Fabada asturiana</p> <p>Pizza de York y queso</p> <p><b>Postre</b> Fruta <b>Pan</b></p>  |  |
| <p><b>7</b> Kcal 782 Glú 92 Líp 28 Pro 30</p> <p>Mezclum, tomate, aceitunas y zanahoria</p> <p>Espirales amatriciana</p> <p>Filete de merluza con salsa mery</p> <p><b>Postre</b> Fruta <b>Pan</b></p>      | <p><b>8</b> Kcal 754 Glú 93 Líp 25 Pro 35</p> <p>Escarola, tomate, maíz y zanahoria</p> <p>Lentejas con arroz integral y hortalizas ECO</p> <p>Lomo adobado con tomate</p> <p><b>Postre</b> Fruta <b>Pan</b></p> | <p><b>9</b> Kcal 733 Glú 96 Líp 23 Pro 35</p> <p>Mezclum, tomate, maíz y zanahoria</p> <p>Crema de calabaza, patata y zanahoria</p> <p>Pollo al horno con chips</p> <p><b>Postre</b> Fruta ECO <b>Pan integral</b></p>         | <p><b>10</b> Kcal 814 Glú 96 Líp 37 Pro 31</p> <p>Lechuga, tomate, maíz y naranja</p> <p>Paella valenciana</p> <p>Pechuga de pavo y queso</p> <p><b>Postre</b> Fruta <b>Pan</b></p> | <p><b>11</b> Kcal 704 Glú 96 Líp 23 Pro 24</p> <p>Escarola, tomate, maíz y zanahoria</p> <p>Potaje de garbanzos con hortalizas ECO</p> <p>Tortilla de calabacín</p> <p><b>Postre</b> Helado <b>Pan</b></p> |
| <p><b>14</b> Kcal 749 Glú 100 Líp 24 Pro 28</p> <p>Lechuga, tomate, maíz y naranja</p> <p>Guisado de albóndigas con guisantes y patatas</p> <p>Nuggets de brócoli</p> <p><b>Postre</b> Fruta <b>Pan</b></p> | <p><b>15</b> Kcal 852 Glú 114 Líp 30 Pro 24</p> <p>Escarola, tomate, maíz y zanahoria</p> <p>Espaguetis a la carbonara</p> <p>Fritura variada</p> <p><b>Postre</b> Fruta <b>Pan</b></p>                          | <p><b>16</b> Kcal 750 Glú 95 Líp 23 Pro 22</p> <p>JORNADA PASCUERA</p> <p>Ensalada completa valenciana</p> <p>Arroz del senyoret</p> <p><b>Postre</b> Fruta / Huevo choco <b>Pan integral</b></p>                              | <p><b>17</b></p> <p>NO LECTIVO</p>  | <p><b>18</b></p> <p>FESTIVO</p>  |
| <p><b>21</b></p> <p>FESTIVO</p>   | <p><b>22</b></p> <p>NO LECTIVO</p>   | <p><b>23</b></p> <p>NO LECTIVO</p>   | <p><b>24</b></p> <p>NO LECTIVO</p>  | <p><b>25</b></p> <p>NO LECTIVO</p>   |
| <p><b>28</b></p> <p>FESTIVO</p>   | <p><b>29</b> Kcal 825 Glú 107 Líp 30 Pro 20</p> <p>Lechuga, tomate, maíz y zanahoria</p> <p>Arroz con tomate</p> <p>Croquetas de cocido</p> <p><b>Postre</b> Melocotón en conserv. <b>Pan</b></p>                | <p><b>30</b> Kcal 802 Glú 110 Líp 25 Pro 30</p> <p>Pan con aceite</p> <p>Macarrones con tomate, cebolla y atún</p> <p>Filete de abadejo a la gallega con ajitos</p> <p><b>Postre</b> Gelatina de fresa <b>Pan integral</b></p> |   |  |

Se dispone de la declaración de alérgenos, presente en la documentación de cocina.

### RECOMENDACIONES DE CENA





# CRA ALT CARRAIXET

## Abril 2025

### Menú Basal

# Tamar

RESTAURACIÓN & CATERING

Dilluns

Dimarts

Dimecres

Dijous

Divendres

|   |  |  |  |   |
|---|--|--|--|---|
| <p><b>1</b> Kcal 738 Glú 98 Líp 25 Pro 28</p> <p>Iceberg, tomata, dacsca i taronja</p> <p>Macarrons bolonyesa</p> <p>Truita de tonyina</p> <p><b>Postre</b> Fruita <b>Pa</b></p>                              | <p><b>2</b> Kcal 768 Glú 95 Líp 27 Pro 31</p> <p>Escaròla, tomata, dacsca i carlota</p> <p>Sopa maravel·la d'au i hortalisses ECO</p> <p>Aletes a la barbacoa</p> <p><b>Postre</b> Fruita <b>Pa integral</b></p>   | <p><b>3</b> Kcal 771 Glú 101 Líp 36 Pro 22</p> <p>Tosta amb tomata</p> <p>Arròs rossejat</p> <p>Amanida mediterranea</p> <p><b>Postre</b> Fruita <b>Pa</b></p>   | <p><b>4</b> Kcal 785 Glú 110 Líp 31 Pro 27</p> <p>Mesclum, tomata, dacsca i carlota</p> <p>Favada asturiana</p> <p>Pizza de pernil dolç i formatge</p> <p><b>Postre</b> Fruita <b>Pa</b></p> |   |
| <p><b>7</b> Kcal 782 Glú 92 Líp 28 Pro 30</p> <p>Mesclum, tomata, olives i carlota</p> <p>Espirals amatriciana</p> <p>Filet de lluç amb salsa mery</p> <p><b>Postre</b> Fruita <b>Pa</b></p>                  | <p><b>8</b> Kcal 754 Glú 93 Líp 25 Pro 35</p> <p>Escaròla, tomata, dacsca i carlota</p> <p>Llentilles amb arròs integral i hortalisses ECO</p> <p>Llom adobat amb tomata</p> <p><b>Postre</b> Fruita <b>Pa</b></p> | <p><b>9</b> Kcal 733 Glú 96 Líp 23 Pro 35</p> <p>Mesclum, tomata, dacsca i carlota</p> <p>Crema de carabassa, creïlla i carlota</p> <p>Pollastre al forn amb chips</p> <p><b>Postre</b> Fruita ECO <b>Pa integral</b></p>      | <p><b>10</b> Kcal 814 Glú 96 Líp 37 Pro 31</p> <p>Iceberg, tomata, dacsca i taronja</p> <p>Paella valenciana</p> <p>Companatge de titot i formatge</p> <p><b>Postre</b> Fruita <b>Pa</b></p> | <p><b>11</b> Kcal 704 Glú 96 Líp 23 Pro 24</p> <p>Escaròla, tomata, dacsca i carlota</p> <p>Potaje de cigrons amb hortalisses</p> <p>Truita de carabasseta</p> <p><b>Postre</b> Gelat <b>Pa</b></p> |
| <p><b>14</b> Kcal 749 Glú 100 Líp 24 Pro 28</p> <p>Iceberg, tomata, dacsca i taronja</p> <p>Guisat de mandonguilles amb pesòls i creïlles</p> <p>Nuggets de bròcoli</p> <p><b>Postre</b> Fruita <b>Pa</b></p> | <p><b>15</b> Kcal 852 Glú 114 Líp 30 Pro 24</p> <p>Escaròla, tomata, dacsca i carlota</p> <p>Espaguetis carbonara</p> <p>Fregitel·la variada</p> <p><b>Postre</b> Fruita <b>Pa</b></p>                             | <p><b>16</b> Kcal 750 Glú 95 Líp 23 Pro 22</p> <p>JORNADA PASCUERA</p> <p>Amanida completa valenciana</p> <p>Arròs del senyoret</p> <p><b>Postre</b> Fruita / Ou xoco <b>Pa integral</b></p>                                   | <p><b>17</b></p> <p>NO LECTIU</p>  | <p><b>18</b></p> <p>FESTIU</p>  |
| <p><b>21</b></p> <p>FESTIU</p>  | <p><b>22</b></p> <p>NO LECTIU</p>  | <p><b>23</b></p> <p>NO LECTIU</p>  | <p><b>24</b></p> <p>NO LECTIU</p>  | <p><b>25</b></p> <p>NO LECTIU</p>   |
| <p><b>28</b></p> <p>FESTIU</p>  | <p><b>29</b> Kcal 825 Glú 107 Líp 30 Pro 20</p> <p>Enciam, tomata, dacsca i carlota</p> <p>Arròs amb tomata</p> <p>Croquetes de putxero</p> <p><b>Postre</b> Bresquilla en almívar <b>Pa</b></p>                   | <p><b>30</b> Kcal 802 Glú 110 Líp 25 Pro 30</p> <p>Pa amb oli</p> <p>Macarrons integrals, tomata, ceba, tonyina</p> <p>Filet de abadejo a la galega amb allets</p> <p><b>Postre</b> Gelatina de maduixa <b>Pa integral</b></p> |  |   |

Es disposa de la declaració d'al·lèrgens, present en la documentació de cuina.

### RECOMANACIONS DE SOPAR



☎ 902 103 478 Atenció al client

🌐 www.tamar.es



🗨 DINAR

🍽 SOPAR