



Lunes

Martes

# COCINA CENTRAL

Marzo 2024

Menú Basal

Miércoles

Jueves

Viernes

# Tamar

RESTAURACIÓN & CATERING

				<b>1</b> Kcal 649 Glú 77 Líp 20 Pro 36 Lechuga, tomate, zanahoria y queso Crema de legumbres y verduras ECO Merluza a la gallega con ajitos Postre Fruta Pan
<b>4</b> Kcal 794 Glú 86 Líp 32 Pro 35 Mezclum, tomate, maíz y zanahoria Lentejas juliana Tortilla de patata y cebolla Postre Fruta Pan	<b>5</b> Kcal 892 Glú 91 Líp 36 Pro 35 Iceberg, tomate, zanahoria y aceitunas Macarrones integrales a la sorrentina Varitas de salmón al horno Postre Fruta Pan	<b>6</b> Kcal 702 Glú 78 Líp 23 Pro 41 Escarola, tomate, maíz y zanahoria Sopa de verduras con lluvia Pollo al horno con cebolla y naranja Postre Fruta Pan integral	<b>7</b> Kcal 883 Glú 93 Líp 35 Pro 43 Tosta de humus Arroz al horno Jamon york y quesitos Postre Lácteo Pan	<b>8</b> Kcal 853 Glú 87 Líp 34 Pro 44 Lechuga, tomate, maíz y olivas Olleta de alubias con hortalizas ECO Croquetas de bacalao Postre Fruta Pan
<b>11</b> Kcal 796 Glú 91 Líp 31 Pro 33 Lechuga, tomate, maíz y pepino Guisado marinero con patatas Pizza de york y queso Postre Fruta Pan	<b>12</b> Kcal 856 Glú 90 Líp 36 Pro 37 Lechuga, tomate, olivas y remolacha Fideua de marisco Nuggets de brócoli Postre Fruta Pan	<b>13</b> Kcal 680 Glú 77 Líp 22 Pro 41 Iceberg, tomate, zanahoria y aceitunas Crema de calabaza y zanahoria Pollo a la cazadora con chips Postre Fruta ECO Pan integral	<b>14</b> Kcal 792 Glú 86 Líp 32 Pro 38 Iceberg, tomate, zanahoria y aceitunas Lentejas con arroz integral y hortalizas Tortilla de calabacín Postre Fruta Pan	<b>15</b> Kcal 883 Glú 93 Líp 35 Pro 44 JORNADA FALLERA Paella valenciana Surtido de fiambre Postre Lacteo Pan
<b>18</b> FESTIVO	<b>19</b> FESTIVO	<b>20</b> Kcal 892 Glú 91 Líp 36 Pro 45 Zanahoria, maíz, aceitunas y remolacha Espirales con tomate, cebolla y queso Varitas de merluza al horno Postre Fruta Pan integral	<b>21</b> Kcal 883 Glú 93 Líp 35 Pro 43 Iceberg, tomate, zanahoria y aceitunas Arroz a banda Pechuga de pavo y queso manchego Postre Lácteo Pan	<b>22</b> Kcal 895 Glú 94 Líp 35 Pro 45 Escarola, tomate, maíz y zanahoria Potaje de garbanzos Solomillo de pollo empanado Postre Fruta Pan
<b>25</b> Kcal 801 Glú 85 Líp 21 Pro 47 Lechuga, tomate, remolacha y zanahoria Macarrones con tomate, cebolla y atún Filete de abadejo a la vizcaína Postre Fruta Pan	<b>26</b> Kcal 852 Glú 92 Líp 32 Pro 41 Mezclum, tomate, maíz Lentejas con verduras Calamares romana con calabacín en tempura Postre Fruta Pan	<b>27</b> Kcal 904 Glú 89 Líp 36 Pro 50 JORNADA PASCUERA Arroz con tomate Longanizas de magro al horno Postre Fruta/Mona Pan integral	<b>28</b> Kcal 679 Glú 77 Líp 21 Pro 40 Lechuga, tomate, remolacha y zanahoria Crema de zanahoria y calabacín Albóndigas a la jardinera Postre Fruta Pan	<b>29</b>

## RECOMENDACIONES DE CENA

Pasta / Arroz o Legumbres

Hortalizas

Pescado Blanco o Azul/Huevo

Aves o Carne Roja/Huevo

Aves o Carne Roja/ Pescado Blanco o Azul

Lácteo

Fruta

☎ 902 103 478 Atención al cliente

🌐 www.tamar.es

🗨 COMIDA  CENA



Dilluns

Dimarts

Dimecres

Dijous

Divendres

# CUINA CENTRAL

## Març 2024 Menú Basal

# Tamar

RESTAURACIÓN & CATERING

<p><b>4</b> Kcal 794 Glú 90 Líp 34 Pro 38 Enciam, tomata, carlota i dacsà Lentilles juliana Truita de creïlla i ceba <b>Postre</b> Fruita <b>Pa</b></p>	<p><b>5</b> Kcal 892 Glú 91 Líp 36 Pro 35 Iceberg, tomata, carlota i olives Macarrons integrals sorrentina Varetes de salmó al forn <b>Postre</b> Fruita <b>Pa</b></p>	<p><b>6</b> Kcal 702 Glú 78 Líp 23 Pro 41 Escarola, tomata, dacsà i carlota Sopa de verdures amb plutja Pollastre al forn amb ceba i taronja <b>Postre</b> Fruita <b>Pa integral</b></p>	<p><b>7</b> Kcal 883 Glú 93 Líp 35 Pro 43 Torrada amb hummus Arròs al forn Companatge de pernil dolç i formatges <b>Postre</b> Lacti <b>Pa</b></p>	<p><b>8</b> Kcal 853 Glú 87 Líp 34 Pro 44 Enciam, tomata, carlota i olives Olleta de fesols amb hortalisses Croquetes de bacallà <b>Postre</b> Fruita <b>Pa</b></p>
<p><b>11</b> Kcal 796 Glú 91 Líp 31 Pro 33 Escarola, tomata, dacsà i pepino Guisat mariner amb creïlles Pizza de pernil dolç i formatge <b>Postre</b> Fruita <b>Pa</b></p>	<p><b>12</b> Kcal 856 Glú 90 Líp 36 Pro 37 Enciam, tomata, olives i remolatxa Fideua de marisc Nuggets de broquil <b>Postre</b> Fruita <b>Pa</b></p>	<p><b>13</b> Kcal 680 Glú 77 Líp 22 Pro 41 Iceberg, tomata, carlota i olives Crema de carabassa i carlota Pollastre a la cacçadora amb chips <b>Postre</b> Fruita <b>Pa integral</b></p>	<p><b>14</b> Kcal 792 Glú 86 Líp 32 Pro 38 Iceberg, tomata, carlota i olives Lentilles amb arròs integral i hortalisses Truita de carabasseta <b>Postre</b> Fruita <b>Pa</b></p>	<p><b>15</b> Kcal 883 Glú 93 Líp 35 Pro 43 JORNADA FALLERA Paella valenciana Assortiment de companatge <b>Postre</b> Lacti <b>Pa</b></p>
<p><b>18</b> FESTIU</p>	<p><b>19</b> FESTIU</p>	<p><b>20</b> Kcal 892 Glú 91 Líp 36 Pro 45 Carlota, dacsà, olives i remolatxa Espirals amb tomata, ceba i formatge Varetes de lluç al forn <b>Postre</b> Fruita <b>Pa integral</b></p>	<p><b>21</b> Kcal 883 Glú 93 Líp 35 Pro 43 Iceberg, tomata, carlota i olives Arròs a banda Pit de titot i formatge manxec <b>Postre</b> Lacti <b>Pa</b></p>	<p><b>22</b> Kcal 895 Glú 94 Líp 35 Pro 45 Enciam, tomata, carlota i dacsà Potatge de cigrons Rellom de pollastre al forn <b>Postre</b> Fruita <b>Pa</b></p>
<p><b>25</b> Kcal 801 Glú 85 Líp 21 Pro 47 Enciam, tomata, dacsà i remolatxa Macarrons amb tomata, ceba i tonyina Filet de abadejo a la biscaïna <b>Postre</b> Fruita <b>Pa</b></p>	<p><b>26</b> Kcal 852 Glú 92 Líp 32 Pro 41 Mezclum, tomata i dacsà Lentilles amb verdures Calamars romana amb carabasseta en tempura <b>Postre</b> Fruita <b>Pa</b></p>	<p><b>27</b> Kcal 904 Glú 89 Líp 36 Pro 50 JORNADA PASCUERA Arròs amb tomata Llonganisses de magre al forn <b>Postre</b> Fruita/Mona <b>Pa integral</b></p>	<p><b>28</b> Kcal 679 Glú 77 Líp 21 Pro 40 Enciam, tomata, dacsà i remolatxa Crema de carlota i carabasseta Mandonguilles a la jardinera <b>Postre</b> Fruita <b>Pa</b></p>	<p><b>29</b></p>

**1** Kcal 649 Glú 77 Líp 20 Pro 36

Escarola, tomata, carlota i formatge  
Crema llegums i hortalisses ECO

Lluç a la gallega amb allets

**Postre** Fruita **Pa**

### RECOMANACIONS DE SOPAR



902 103 478 Atenció al client

www.tamar.es



DINAR

SOPAR