



COCINA CENTRAL

octubre 2024

Menú Basal Escuela Infantil

Lunes

Martes

Miércoles

Jueves

Viernes

<p>1 Kcal 766 Glú 85 Lip 25 Pro 45</p> <p>Lechuga, tomate, pepino y zanahoria</p> <p>Lentejas hortelanas con arroz integral</p> <p>Merluza al horno a la vasca</p> <p>Postre Fruta Pan</p>	<p>2 Kcal 702 Glú 78 Lip 23 Pro 41</p> <p>Lechuga, tomate, pepino</p> <p>Sopa de cocido con garbanzos</p> <p>Pollo al romero con patatas</p> <p>Postre Fruta Pan integral</p>	<p>3 Kcal 871 Glú 91 Lip 35 Pro 42</p> <p>Tosta de tomate</p> <p>Arroz al horno con garbanzos</p> <p>Surtido de fiambres</p> <p>Postre Lácteo Pan</p>	<p>4 Kcal 764 Glú 82 Lip 31 Pro 34</p> <p>Lechuga, tomate, espárragos y maíz</p> <p>Guisado de albóndigas c verduras y guisantes</p> <p>Tortilla de patata y calabacín</p> <p>Postre Fruta ECO Pan</p>	
<p>7 Kcal 784 Glú 87 Lip 27 Pro 43</p> <p>Mezclum de lechuga, tomate y maíz</p> <p>Macarrones integrales sorrentina</p> <p>Hamburguesa de coliflor y sésamo</p> <p>Postre Fruta Pan</p>	<p>8 Kcal 763 Glú 88 Lip 27 Pro 38</p> <p>Lechuga, tomate, pepino</p> <p>Crema de legumbres y hortalizas</p> <p>Solomillo de pollo empanado</p> <p>Postre Fruta Pan integral</p>	<p>9</p> <p>FESTIVO</p>	<p>10 Kcal 836 Glú 89 Lip 33 Pro 40</p> <p>Lechuga, tomate, pepino y zanahoria</p> <p>Paella de verduras</p> <p>Pechuga de pavo y queso</p> <p>Postre Fruta Pan</p>	<p>11 Kcal 749 Glú 83 Lip 25 Pro 43</p> <p>Lechuga, tomate, pepino y zanahoria</p> <p>Lentejas con verduras ECO</p> <p>Filete de merluza a la provenzal</p> <p>Postre Fruta Pan</p>
<p>14 Kcal 892 Glú 91 Lip 36 Pro 45</p> <p>Lechuga, tomate y remolacha</p> <p>Espirales con atún</p> <p>Nuggets de merluza con mahonesa</p> <p>Postre Fruta Pan</p>	<p>15 Kcal 786 Glú 83 Lip 32 Pro 36</p> <p>Lechuga, tomate, pepino</p> <p>Potaje de garbanzos con hortalizas ECO</p> <p>Tortilla francesa con queso</p> <p>Postre Fruta Pan</p>	<p>16 Kcal 680 Glú 77 Lip 22 Pro 40</p> <p>Lechuga, tomate, maíz y zanahoria</p> <p>Crema de calabaza ECO con manzana</p> <p>Lomo cinta con pisto</p> <p>Postre Fruta Pan integral</p>	<p>17 Kcal 849 Glú 89 Lip 34 Pro 41</p> <p>Tosta de humus</p> <p>Paella valenciana con bachoqueta y garrofón</p> <p>Jamón york y quesito</p> <p>Postre Lácteo Pan</p>	<p>18 Kcal 699 Glú 77 Lip 24 Pro 39</p> <p>Lechuga, tomate, remolacha y espárragos</p> <p>Sopa de ave con estrellitas y verduras de puchi</p> <p>Pollo a la cazadora con champiñones</p> <p>Postre Fruta ECO Pan</p>
<p>21 Kcal 796 Glú 88 Lip 27 Pro 45</p> <p>Lechuga, tomate, maíz y zanahoria</p> <p>Arroz con tomate</p> <p>Abadejo a la gallega con ajitos</p> <p>Postre Fruta Pan</p>	<p>22 Kcal 712 Glú 78 Lip 25 Pro 39</p> <p>Lechuga, tomate y remolacha</p> <p>Sopa marinera con lluvia</p> <p>Hamburguesa mixta con aros de cebolla</p> <p>Postre Fruta Pan</p>	<p>23 Kcal 827 Glú 95 Lip 32 Pro 34</p> <p>Lechuga, tomate, queso y maíz</p> <p>Olleta de alubias con acelga</p> <p>Pizza de york y queso</p> <p>Postre Fruta Pan integral</p>	<p>24 Kcal 846 Glú 88 Lip 35 Pro 39</p> <p>Lechuga, tomate, pepino y zanahoria</p> <p>Fideuà de marisco</p> <p>Tortilla de patata y cebolla</p> <p>Postre Fruta Pan</p>	<p>25 Kcal 678 Glú 78 Lip 20 Pro 42</p> <p>Lechuga, tomate y remolacha</p> <p>Crema de hortalizas de temporada ECO</p> <p>Pollo al horno con patata y cebolla ECO</p> <p>Postre Fruta Pan</p>
<p>28 Kcal 794 Glú 86 Lip 32 Pro 35</p> <p>Lechuga, tomate, pepino</p> <p>Lentejas de la abuela</p> <p>Tortilla de patata y calabacín</p> <p>Postre Fruta Pan</p>	<p>29 Kcal 856 Glú 90 Lip 36 Pro 37</p> <p>Lechuga, tomate, remolacha y espárragos</p> <p>Coditos a la napolitana con cebolla</p> <p>Nuggets de brócoli al horno con salteado de maíz y cebolla</p> <p>Postre Fruta Pan</p>	<p>30 Kcal 782 Glú 79 Lip 29 Pro 46</p> <p>Lechuga, tomate y remolacha</p> <p>Guisado de albóndigas de merluza</p> <p>Pollo al horno al chilindrón</p> <p>Postre Fruta Pan integral</p>	<p>31 Kcal 859 Glú 88 Lip 32 Pro 49</p> <p>JORNADA HALLOWEEN</p> <p>Arroz con huevos fétidos</p> <p>Dedos de zombie ensangrentados</p> <p>Postre Gelatina terrorífica Pan</p>	<p>31</p> <p>JORNADA HALLOWEEN</p>

RECOMENDACIONES DE CENA





CUINA CENTRAL

octubre 2024

Menú Basal Escola Infantil

Tamar

RESTAURACIÓN & CATERING

Dilluns

Dimarts

Dimecres

Dijous

Divendres

<p>1 Kcal 766 Glú 85 Lip 25 Pro 45</p> <p>Enciam, tomata, cogombre i carlota</p> <p>Llentilles hortelanes amb arròs integral</p> <p>Lluç al forn a la basca</p> <p>Postre Fruita Pa</p>	<p>2 Kcal 702 Glú 78 Lip 23 Pro 41</p> <p>Enciam, tomata, cogombre</p> <p>Sopa de putxero amb cigrons</p> <p>Pollastre al romer amb creïlles</p> <p>Postre Fruita Pa integral</p>	<p>3 Kcal 871 Glú 91 Lip 35 Pro 42</p> <p>Tosta amb tomata</p> <p>Arròs al forn amb cigrons</p> <p>Assortiment de companatge</p> <p>Postre Lacti Pa</p>	<p>4 Kcal 764 Glú 82 Lip 31 Pro 34</p> <p>Enciam, tomata, espàrrecs i dacsca</p> <p>Guisat d mandonguilles amb verdures i pèsols</p> <p>Truita de creïlla i carabasseta</p> <p>Postre Fruita ECO Pa</p>	
<p>7 Kcal 784 Glú 87 Lip 27 Pro 43</p> <p>Mesclum d'enciam, tomata i dacsca</p> <p>Macarrons integrals sorrentina</p> <p>Hamburguesa de coliflor i sèsam</p> <p>Postre Fruita Pa</p>	<p>8 Kcal 763 Glú 88 Lip 27 Pro 38</p> <p>Enciam, tomata, cogombre</p> <p>Crema de llegums i hortalisses</p> <p>Rellom de pollastre empanat</p> <p>Postre Fruita Pa integral</p>	<p>9</p> <p>FESTIU</p>	<p>10 Kcal 836 Glú 89 Lip 33 Pro 40</p> <p>Enciam, tomata, cogombre i carlota</p> <p>Paella de verdures</p> <p>Pit de titot i formatge</p> <p>Postre Fruita Pa</p>	<p>11 Kcal 749 Glú 83 Lip 25 Pro 43</p> <p>Enciam, tomata, cogombre i carlota</p> <p>Llentilles amb verdures</p> <p>Filet de lluç a la provençal</p> <p>Postre Fruita Pa</p>
<p>14 Kcal 892 Glú 91 Lip 36 Pro 45</p> <p>Enciam, tomata i remolatxa</p> <p>Espirals amb tonyina</p> <p>Nuggets de lluç amb mahonesa</p> <p>Postre Fruita Pa</p>	<p>15 Kcal 786 Glú 83 Lip 32 Pro 36</p> <p>Enciam, tomata, cogombre</p> <p>Potatge de cigrons amb hortalisses ECO</p> <p>Truita francesa amb formatge</p> <p>Postre Fruita Pa</p>	<p>16 Kcal 680 Glú 77 Lip 22 Pro 40</p> <p>Enciam, tomata, dacsca i carlota</p> <p>Crema de carabassa ECO amb poma</p> <p>Llom cinta amb samfaina</p> <p>Postre Fruita Pa integral</p>	<p>17 Kcal 849 Glú 89 Lip 34 Pro 41</p> <p>Tosta amb humus</p> <p>Paella valenciana amb bajoqueta i garrofó</p> <p>Pernil dolç i "quesito"</p> <p>Postre Lacti Pa</p>	<p>18 Kcal 699 Glú 77 Lip 24 Pro 39</p> <p>Enciam, tomata, remolatxa i espàrrecs</p> <p>Sopa d'au amb estreles i verdures de putxero</p> <p>Pollastre a la caçadora amb xampinyons</p> <p>Postre Fruita ECO Pa</p>
<p>21 Kcal 796 Glú 88 Lip 27 Pro 45</p> <p>Enciam, tomata, dacsca i carlota</p> <p>Arròs amb tomata</p> <p>Abadejo a la gallega amb allets</p> <p>Postre Fruita Pa</p>	<p>22 Kcal 712 Glú 78 Lip 25 Pro 39</p> <p>Enciam, tomata i remolatxa</p> <p>Sopa marinera amb pluja</p> <p>Hamburguesa mixta amb arets de ceba</p> <p>Postre Fruita Pa</p>	<p>23 Kcal 827 Glú 95 Lip 32 Pro 34</p> <p>Enciam, tomata, formatge i dacsca</p> <p>Olleta de fesols amb bleada</p> <p>Pizza de pernil dolç i formatge</p> <p>Postre Fruita Pa integral</p>	<p>24 Kcal 846 Glú 88 Lip 35 Pro 39</p> <p>Enciam, tomata, cogombre i carlota</p> <p>Fideuà de marisc</p> <p>Truita de creïlla i ceba</p> <p>Postre Fruita Pa</p>	<p>25 Kcal 678 Glú 78 Lip 20 Pro 42</p> <p>Enciam, tomata i remolatxa</p> <p>Crema d'hortalisses de temporada ECO</p> <p>Pollastre al forn amb creïlla i ceba ECO</p> <p>Postre Fruita Pa</p>
<p>28 Kcal 794 Glú 86 Lip 32 Pro 35</p> <p>Enciam, tomata, cogombre</p> <p>Llentilles de la iaia</p> <p>Truita de creïlla i carabasseta</p> <p>Postre Fruita Pa</p>	<p>29 Kcal 856 Glú 90 Lip 36 Pro 37</p> <p>Enciam, tomata, remolatxa i espàrrecs</p> <p>Colzets a la napolitana amb ceba</p> <p>Nuggets de bròcoli al forn amb saltejat de dacsca i ceba</p> <p>Postre Fruita Pa</p>	<p>30 Kcal 782 Glú 79 Lip 29 Pro 46</p> <p>Enciam, tomata i remolatxa</p> <p>Guisat de mandonguilles de lluç</p> <p>Pollastre al forn al xilindró</p> <p>Postre Fruita Pa integral</p>	<p>31 Kcal 859 Glú 88 Lip 32 Pro 49</p> <p>JORNADA HALLOWEEN</p> <p>Arròs amb ous fètidts</p> <p>Dits de zombie ensangrentats</p> <p>Postre Gelatina terrorífica Pa</p>	<p>31</p>

RECOMANACIONS DE SOPAR

Pasta / Arròs o Llegums

Hortalisses

Peix Blanc o Blau / Ou

Aus o Carn Roja / Ou

Aus o Carn Roja / Peix Blanc o Blau

Lacti

Fruita

902 103 478 Atenció al client

www.tamar.es

DINAR

SOPAR