

LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
		2 587 Kc 23gr Prot. 22gr HC. 53gr Lip	3 688 Kc 29gr Prot. 62gr HC. 31gr Lip	4 571 Kc 10gr Prot. 64gr HC. 34gr Lip
		Judía verde redonda salteada Frech beans sauteed Salchicha Vegetal c/g. Sausages Veggie Wiener Bizcocho de Zanahoria Carrot cake Pure verdura con fletan	Lentejas c/calabacin ECO Organic lentils with zucchini Canelones espinacas gratinad Spinach caneloni Yogur Yogurt Pure verdura con legumbre	Crema de calabaza Zucchini Puree Arroz Campero Rice with vegetables Fruta de temporada Fresh Fruit Pure verdura con ternera
7 655 Kc 21gr Prot. 31gr HC. 47gr Lip	8 554 Kc 31gr Prot. 32gr HC. 39gr Lip	9 541 Kc 31gr Prot. 12gr HC. 48gr Lip	10 683 Kc 31gr Prot. 32gr HC. 47gr Lip	11 553 Kc 23gr Prot. 68gr HC. 27gr Lip
Menestra de verduras Vegetable medley Tortilla francesa c/ chistorra Omelette with sausage Yogur Yogurt Pure verdura con ternera	Potaje garbanzos c/zanah.EC Organic garbanzo beans Pollo asado en su jugo Roast chicken Fruta de temporada Fresh Fruit Pure verdura con legumbre	Sopa maravilla ECO Chicken soup Estofado de pavo c/patatas Braised Turkey Fruta de temporada Fresh Fruit Pure verduras con halibut	Acelga fresca con patata Fresh swiss chard/potatoes Albondigas caseras Homemade meatballs Yogur Yogurt Pure verdura con pollo	Coditos Bolognesa Shaped with tomato Delicias Carbonero Fish delicacies Fruta de temporada Fresh Fruit Pure verdura con limanda
14 678 Kc 12gr Prot. 40gr HC. 53gr Lip	15 667 Kc 27gr Prot. 74gr HC. 49gr Lip	16 615 Kc 29gr Prot. 14gr HC. 57gr Lip	17 519 Kc 34gr Prot. 30gr HC. 25gr Lip	18 965 Kc 11gr Prot. 86gr HC. 70gr Lip
Patatas a la riojana Riojan Style potatoe stew Salchichas horno c/guarnicion Baked sausages/ new potatoe Yogur Yogurt Pure verdura con pavo	Alubia roja c/calabaza ECO Kidney beans with carrots Empanadillas atun c/ensalada Tuna patties Fruta de temporada Fresh Fruit Pure verdura con legumbre	Borrajá fresca con patata Fresh borage with potatoes Escalope pollo c/sesamo ECO Breaded chicken steak Fruta de temporada Fresh Fruit Pure verdura con fletan	Crema brocoli ECO/picatostes Cream of broccoli soup Eco Guiso ternera c/zanahoria Beef stew Yogur Yogurt Pure verdura con ternera	Arroz con tomate casero White rice with tomatoe sauce Escalope merluza c/york/ques Breaded hake with ham/chees Fruta de temporada Fresh Fruit Pure verduras con gallo
21 614 Kc 33gr Prot. 27gr HC. 40gr Lip	22 513 Kc 22gr Prot. 43gr HC. 33gr Lip	23 554 Kc 29gr Prot. 19gr HC. 50gr Lip	24 564 Kc 42gr Prot. 26gr HC. 32gr Lip	25 521 Kc 44gr Prot. 80gr HC. 39gr Lip
Cardo a la navarra Navarran style thistle Lomo con tomate casero Pork with tomato Yogur Yogurt Pure verdura con ternera	Guisantes salteados ECO Peas with ham Abadejo a la andaluza Fish medallions Andalusian Fruta de temporada Fresh Fruit Pure verdura con legumbre	Judía verde con patata Fresh green beans with potato Pollo al horno con manzana Roast chicken with apples Fruta de temporada Fresh Fruit Pure verduras con halibut	Sopa de quinoa ECO Quinoa Soup F. ruso casero c/ternera Beef patty with mushrooms Yogur Yogurt Pure verdura con pollo	Lacitos vegetales con bacon Vegetable pasta with bacon Tilapia rebosada c/ guarnición Breaded tilapia with vegetable Fruta de temporada Fresh Fruit Pure verdura con limanda
28 587 Kc 22gr Prot. 48gr HC. 32gr Lip	29 758 Kc 37gr Prot. 57gr HC. 43gr Lip	30 598 Kc 27gr Prot. 16gr HC. 54gr Lip	31 467 Kc 22gr Prot. 45gr HC. 20gr Lip	
Crema calabacin ECO c/ques Cream of zucchini with cheese Tortilla pat. c/ensalada Potato omelette with salad Natillas de vainilla Vanilla pudding Pure verdura con pollo	Alubia estilo pocha c/borrajá White Beans With borage Escalope de calamar c/g. Squid escalope Fruta de temporada Fresh Fruit Pure verdura con legumbre	Sopa de pollo c/verduras Chicken soup with vegetables San Jacobo casero Cordon bleu Fruta de temporada Fresh Fruit Pure verduras con halibut	Calderete de patata Stewed potatoes Solla al horno c/guarnicion Baked solla Yogur Yogurt Pure verdura con pollo	

Segun el Reglamento 1169/2011 sobre información alimentaria: salvo dietas especificas elaboradas para intolerancias,el resto de platos contienen sustancias o productos alergenicos incluidos en el anexo II del Reglamento.

Orienta tus cenas consultando nuestro blog.

Del 2 al 4 de Mayo disfrutaremos de la semana de la exaltacion de la verdura

El 27 de Mayo es el día Nacional del Celiaco.Gourmetfood trabaja cada dia con la finalidad de ofrecer menus aptos para la mayoría de las intolerancias alimentarias.



gourmetfood
CATERING y SERVICIOS A COLECTIVIDADES

