

LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
				1 811 Kc 25gr Prot. 60gr HC 59gr Lip Arroz Tres Delicias Fried Rice " Chines Style" Lomo adobado c/guarnicion Marinated pork with vegetable Fruta de temporada Fresh Fruit Pure verdura con ternera
4 694 Kc 9gr Prot. 31gr HC 60gr Lip Acelga fresca con patata Fresh swiss chard/potatoes Salchichas horno c/guarnicion Baked sausages/ new potatoe Yogur Yogurt Pure verdura con ternera	5 687 Kc 27gr Prot. 74gr HC 49gr Lip Alubia roja c/calabaza ECO Kidney beans with carrots Empanadillas atun c/ensalada Tuna patties Fruta de temporada Fresh Fruit Pure verdura con legumbre	6 415 Kc 27gr Prot. 7gr HC 38gr Lip Sopa de quinoa ECO Quinoa Soup Pollo asado en su jugo Roast chicken Fruta de temporada Fresh Fruit Pure verduras con halibut	7 914 Kc 32gr Prot. 58gr HC 60gr Lip Judia verde con patata Fresh green beans with potato Albondigas caseras Homemade meatballs Bizcocho casero Homemade pound cake Pure verdura con pollo	8 734 Kc 24gr Prot. 78gr HC 42gr Lip Macarrones c/tomate ECO Organic Macarroni Filete de merluza al horno c/g Baked hake with garnish Fruta de temporada Fresh Fruit Pure verdura con limanda
11 635 Kc 22gr Prot. 37gr HC 43gr Lip Patatas con costilla Stewed potato with ribs Tortilla francesa c/ chistorra Omelette with sausage Yogur Yogurt Pure verdura con pavo	12 412 Kc 13gr Prot. 30gr HC 31gr Lip Crema de calabaza ECO Zucchini Puree Abadejo a la andaluza Fish medallions Andalusian Fruta de temporada Fresh Fruit Pure verdura con fletan	13 643 Kc 46gr Prot. 38gr HC 40gr Lip Potaje garbanzo/zanah.ECO Organic garbanzo beans Bacalao con tomate casero Cod with tomatoe sauce Fruta de temporada Fresh Fruit Pure verdura con legumbre	14 690 Kc 42gr Prot. 27gr HC 34gr Lip Borraja fresca con patata Fresh borage with potatoes Bacalao con tomate casero Beef stew Yogur Yogurt Pure verdura con ternera	15 648 Kc 33gr Prot. 74gr HC 26gr Lip Lacitos vegetales bolognesa Pasta Bolognesa Pollo al horno con manzana Roast chicken with apples Postre Especial Special dessert Pure verduras con gallo
18 723 Kc 28gr Prot. 33gr HC 61gr Lip Judia verde con patata Fresh green beans with potato Salchicha Vegetal c/g Sausages Veggie Wiener Yogur Yogurt Pure verdura con ternera	19 609 Kc 22gr Prot. 21gr HC 54gr Lip Menestra de verduras Vegetable medley Bistec de pollo al ajillo Garlic chicken Fruta de temporada Fresh Fruit Pure verduras con halibut	20 588 Kc 28gr Prot. 27gr HC 40gr Lip Alubia estilo pocha c/borraja White Beans With borage Solla al horno c/guarnicion Baked solla Fruta de temporada Fresh Fruit Pure verdura con legumbre	21 711 Kc 33gr Prot. 38gr HC 48gr Lip Sopa pollo c/verduras ECO Chicken soup with vegetables San Jacobo casero Cordon bleu Yogur Yogurt Pure verdura con pollo	22 929 Kc 26gr Prot. 86gr HC 60gr Lip Arroz Campero Rice with vegetables Escalope merluza c/york/ques Breaded hake with ham/cheese Fruta de temporada Fresh Fruit Pure verdura con limanda
25 663 Kc 23gr Prot. 28gr HC 45gr Lip Crema brocoli ECO/picatostes Cream of broccoli soup Eco Lomo con tomate casero Pork with tomato Yogur liquido Yogurt drink Pure verdura con pollo	26 653 Kc 29gr Prot. 48gr HC 43gr Lip Lentejas ECO c/arroz integral Organic lentils with brownrice Tortilla pat. c/ensalada Potato omelette with salad Fruta de temporada Fresh Fruit Pure verdura con legumbre	27 632 Kc 28gr Prot. 82gr HC 37gr Lip Patatas a la riojana Riojan Style potatoe stew Escalope de calamar c/g. Squid escalope Fruta de temporada Fresh Fruit Pure verduras con halibut	28 722 Kc 43gr Prot. 48gr HC 37gr Lip Guisantes salteados ECO Peas with ham F. ruso casero c/ternera. Beef patty with mushrooms Yogur Yogurt Pure verdura con pollo	29 498 Kc 43gr Prot. 18gr HC 35gr Lip Sopa maravilla ECO Chicken soup Tilapia rebozada c/ guarnición Breaded tilapia with vegetable Fruta de temporada Fresh Fruit Pure verduras con gallo

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

Orienta tus cenas consultando nuestro blog.

Gourmetfood incorpora comidas internacionales a sus menus, en el mes de marzo pudimos degustar el "British Menú". Con esta iniciativa se pretende familiarizar a los comensales con los Sabores del mundo. La gastronomía también es cultura.

