

LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
<b>3</b> 770 Kc 24gr Prot 20gr HC 73gr Lip Judía verde con patata Fresh green beans with potato Salchichas frescas homo c/g. Baked sausages/ new potatoe Fruta de temporada Fresh Fruit Pure verdura con pavo	<b>4</b> 554 Kc 42gr Prot 45gr HC 18gr Lip Alubia roja c/calabaza ECO Kidney beans with carrots Filete de merluza al horno c/g Baked hake with garnish Yogur Yogurt Pure verdura con legumbre	<b>5</b> 420 Kc 41gr Prot 21gr HC 48gr Lip Crema zanahoria ECO Cream of carrots Escalope pollo c/sesamo ECO Breaded chicken steak ECO Fruta de temporada Fresh Fruit Pure verdura con fletan	<b>6</b> 700 Kc 27gr Prot 42gr HC 47gr Lip Patatas con costilla Stewed potato with ribs Tortilla francesa c/ chistorra Omelette with sausage Yogur Yogurt Pure verdura con ternera	<b>7</b> 587 Kc 22gr Prot 70gr HC 31gr Lip Arroz Tres Delicias Fried Rice " Chines Style" Abadejo a la andaluza Fish medallions Andalusian Fruta de temporada Fresh Fruit Pure verduras con gallo
<b>10</b> 741 Kc 24gr Prot 22gr HC 88gr Lip Cardo a la navarra Navarran style thistle Lomo salsa ciruelas Loin in plum sauce Fruta de temporada Fresh Fruit Pure verdura con ternera	<b>11</b> 571 Kc 34gr Prot 41gr HC 26gr Lip Alubia blanca estofada Homestyle white beans Solla al horno c/guarnicion Baked solla Yogur liquido Yogurt drink Pure verdura con legumbre	<b>12</b> 444 Kc 9gr Prot 8gr HC 43gr Lip Ensalada primavera Spring salad Filete de Ternera en salsa Beef fillet in sauce Fruta de temporada Fresh Fruit Pure verduras con halibut	<b>13</b> 711 Kc 33gr Prot 36gr HC 48gr Lip Sopa pollo c/verduritas ECO Chicken soup with vegetables San Jacobo casero Cordon bleu Yogur Yogurt Pure verdura con pollo	<b>14</b> 707 Kc 30gr Prot 71gr HC 46gr Lip Coditos Bolognesa Shaped with tomato Limanda homo c/guarnicion Baked limanda with vegetable Fruta de temporada Fresh Fruit Pure verdura con limanda
<b>17</b> 322 Kc 7gr Prot 18gr HC 33gr Lip Judía verde con patata Fresh green beans with potato Pollo asado c/lechuga Roast chicken Fruta de temporada Fresh Fruit Pure verdura con pollo	<b>18</b> 715 Kc 85gr Prot 45gr HC 14gr Lip Lentejas c/calabacin ECO Organic lentils with zucchini Bacalao con tomate casero Cod with tomatoe sauce Yogur Yogurt Pure verdura con legumbre	<b>19</b> 708 Kc 33gr Prot 41gr HC 44gr Lip Sopa maravilla ECO Chicken soup Pavo al horno c/naranja Turkey baked with orange Bizcocho casero Homemade pound cake Pure verdura con fletan	<b>20</b> 680 Kc 33gr Prot 18gr HC 60gr Lip Borrajá fresca con patata Fresh borage with potatoes F. ruso casero c/ternera Beef patty with mushrooms Fruta de temporada Fresh Fruit Pure verdura con pollo	<b>21</b> 702 Kc 40gr Prot 65gr HC 36gr Lip Arroz Campero Rice with vegetables Filete de merluza al horno c/g Baked hake with garnish Fruta de temporada Fresh Fruit Pure verduras con gallo
<b>24</b> 585 Kc 33gr Prot 35gr HC 33gr Lip Menestra de verduras Vegetable medley Bistec de pollo al ajillo Garlic chicken Yogur Yogurt Pure verdura con ternera	<b>25</b> 596 Kc 29gr Prot 26gr HC 53gr Lip Patatas guisadas Stewed potatoes Tortilla de atun Tuna omelet Fruta de temporada Fresh Fruit Pure verduras con halibut	<b>26</b> 326 Kc 17gr Prot 42gr HC 7gr Lip Potaje garbanzo/zanah.ECO Organic garbanzo beans Filete de abadejo homo c/g. Baked cod with garnish Yogur Yogurt Pure verdura con legumbre	<b>27</b> 633 Kc 36gr Prot 27gr HC 48gr Lip Crema de Quinoa y vegetales Quinoa and vegetable cream Albondigas caseras Homemade meatballs Fruta de temporada Fresh Fruit Pure verdura con pollo	<b>28</b> 753 Kc 23gr Prot 76gr HC 47gr Lip Laditos vegetales con bacon Vegetable pasta with bacon Escalope de limanda Breaded dab Fruta de temporada Fresh Fruit Pure verdura con limanda

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 menús, 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.

