

LUNES

MARTES

MIÉRCOLES

JUEVES

VIERNES

				<b>1</b> 867 Kc 53gr Prot 82gr HC 34gr Lip Codos Bolognesa Shaped with tomato Merluza rebozada c/guarnic. Hake with garnish Yogur Yogurt Pure verdura con pollo
--	--	--	--	---

<b>4</b> 632 Kc 29gr Prot 66gr HC 25gr Lip Lentejas ECO c/arroz integral Organic lentils with brownrice Tortilla pat. c/ensalada Potato omelette with salad Yogur Yogurt Pure verdura con legumbre	<b>5</b> 613 Kc 44gr Prot 10gr HC 50gr Lip Cardo a la navarra Navarran style thistle Pollo asado en su jugo Roast chicken Fruta de temporada Fresh Fruit Pure verdura con pollo	<b>6</b> 785 Kc 23gr Prot 46gr HC 54gr Lip Borraja fresca con patata Fresh borage with potatoes San Jacobo casero Cordon bleu Fruta en su jugo Fruit in syrup Pure verduras con gallo	<b>7</b> 671 Kc 38gr Prot 38gr HC 38gr Lip Crema de calabaza ECO Zucchini Puree Albondigas caseras Homemade meatballs Yogur Yogurt Pure verdura con ternera	<b>8</b> 652 Kc 88gr Prot 74gr HC 34gr Lip Arroz con verduras Rice with Vegetables Bacalao con tomate casero Cod with tomatoe sauce Fruta de temporada Fresh Fruit Pure verdura con limanda
---	--	--	--	--

<b>11</b> 621 Kc 34gr Prot 48gr HC 32gr Lip Patatas a la riojana Riojan Style potatoe stew Bistec de pollo al ajillo Garlic chicken Natillas de vainilla Vanilla pudding Pure verdura con pollo	<b>12</b> 322 Kc 7gr Prot 16gr HC 33gr Lip Judia verde con patata Fresh green beans with potato Escalope cerdo c/pimientos Breaded pork with peppers Fruta de temporada Fresh Fruit Pure verdura con fletan	<b>13</b> 599 Kc 29gr Prot 33gr HC 42gr Lip Alubia estilo pocha c/borraja White Beans With borage Perca c/patatas y calabacin Perch the oven with trim Fruta de temporada Fresh Fruit Pure verdura con legumbre	<b>14</b> 581 Kc 46gr Prot 13gr HC 38gr Lip Sopa maravilla ECO Chicken soup Filete de ternera en salsa Fillet of beef Yogur Yogurt Pure verdura con pollo	<b>15</b> 732 Kc 32gr Prot 74gr HC 41gr Lip Espirales vegetales con york Vegetable pasta with bacon Merluza en salsa verde Hake in green sauce Fruta de temporada Fresh Fruit Pure verduras con gallo
--	--	--	--	--

<b>18</b> 753 Kc 25gr Prot 35gr HC 55gr Lip Menestra de verduras Vegetable medley Salchichas encbolladas Sausages with onion Yogur Yogurt Pure verdura con ternera	<b>19</b> 530 Kc 36gr Prot 32gr HC 34gr Lip Potaje garbanzo/zanahECO Organic garbanzo beans Cazuela de rape Snuff casserole Fruta de temporada Fresh Fruit Pure verdura con legumbre	<b>20</b> 597 Kc 45gr Prot 18gr HC 39gr Lip Acelga fresca con patata Fresh swiss chard/potatoes Pollo al homo con manzana Roast chicken with apples Fruta de temporada Fresh Fruit Pure verduras con halibut	<b>21</b> 815 Kc 38gr Prot 57gr HC 47gr Lip Crema brocoli ECO/picatostes Cream of broccoli soup Eco F. ruso casero c/ternera Beef patty with mushrooms Bizcocho casero Homemade pound cake Pure verdura con pollo	<b>22</b> 879 Kc 9gr Prot 61gr HC 73gr Lip Paella mixta pollo y calamar Paella Empanadilla de Atún Tuna pie Fruta de temporada Fresh Fruit Pure verdura con limanda
---	---	---	--	--

<b>25</b> 769 Kc 31gr Prot 32gr HC 62gr Lip Guisantes salteados Peas with ham Lomo a la cazadora Stewed pork loin Fruta de temporada Fresh Fruit Pure verdura con pollo	<b>26</b> 544 Kc 38gr Prot 43gr HC 24gr Lip Calderete de patata Stewed potatoes Pavo al homo c/ naranja Turkey with orange sauce Yogur liquido Yogurt drink Pure verdura con fletan	<b>27</b> 568 Kc 31gr Prot 29gr HC 40gr Lip Alubias rojas c/calabaza ECO Red beans with organic pumpk Solla al homo c/guarnicion Baked solla Fruta de temporada Fresh Fruit Pure verdura con legumbre	<b>28</b> 593 Kc 46gr Prot 10gr HC 38gr Lip Sopa de quinoa ECO Quinoa Soup Guiso ternera c/zanahoria Beef stew Fruta de temporada Fresh Fruit Pure verdura con pavo
--	--	--	--

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 esta desarrollando un plan IGE, a traves del gobierno de Navarra, para implementar la igualdad de genero en nuestra empresa. Este curso vamos a impartir formacion al monitoraje y alumnado de Gourmetfood, sobre materia de igualdad.

