



Gobierno Vasco
Mayo 2025
Menú No legumbre

Tamar
RESTAURACIÓN & CATERING

Lunes

Martes

Miércoles

Jueves

Viernes

			1	
			FIESTA	2
				Kcal 820 Glú 89 Líp 23 Pro 58
				1° Arroz con verduras*
				2° Pechuga de pollo con ensalada tres estaciones*
				Postre Yogur Pan
5	6	7	8	9
Kcal 724 Glú 83 Líp 29 Pro 36	Kcal 885 Glú 150 Líp 16 Pro 32	Kcal 825 Glú 84 Líp 30 Pro 47	Kcal 940 Glú 123 Líp 29 Pro 47	Kcal 757 Glú 92 Líp 33 Pro 23
1° Puré de verduras*	1° Arroz con tomate	1° Patatas a la riojana	1° Espaguetis con tomate y verduras*	1° Crema de brócoli
2° Bacalao rebozado con pimientos	2° Puré de verduras*	2° Muslo de pollo asado con ensalada tres estaciones	2° Hamburguesas de ternera con vegetales salteados*	2° Tortilla de patata con ensalada tres estaciones
Postre Fruta Pan	Postre Fruta Pan integral	Postre Fruta Pan	Postre Yogur Pan	Postre Fruta Pan
12	13	14	15	16
Kcal 845 Glú 121 Líp 24 Pro 35	Kcal 862 Glú 112 Líp 32 Pro 36	Kcal 741 Glú 81 Líp 22 Pro 57	Kcal 910 Glú 133 Líp 25 Pro 44	Kcal 914 Glú 88 Líp 40 Pro 46
1° Macarrones con tomate*	1° Sopa de fideo *	1° Crema de porrusalda	1° Arroz con verduras*	1° Patatas guisadas*
2° Merluza a la romana con ensalada tres estaciones	2° Tortilla de patata con ensalada tres estaciones	2° Chuleta de cerdo con pimientos	2° Guisado de ternera con champiñones	2° Salmón fresco al horno con mahonesa
Postre Fruta Pan	Postre Fruta Pan integral	Postre Yogur Pan	Postre Fruta Pan	Postre Fruta Pan
19	20	21	22	23
Kcal 869 Glú 103 Líp 31 Pro 49	Kcal 799 Glú 95 Líp 39 Pro 20	Kcal 773 Glú 120 Líp 17 Pro 35	Kcal 776 Glú 93 Líp 34 Pro 28	Kcal 879 Glú 107 Líp 30 Pro 50
1° Arroz con verduras*	1° Puré de verduras*	1° Espaguetis con tomate*	1° Crema de zanahoria	1° Patatas guisadas*
2° Hamburguesas de ternera con pimientos*	2° Pechuga de pollo con ensalada tres estaciones*	2° Merluza al horno en salsa verde*	2° Tortilla de patata con tomate	2° Ternera asada con ensalada tres estaciones*
Postre Fruta Pan	Postre Yogur Pan integral	Postre Fruta Pan	Postre Fruta Pan	Postre Fruta Pan
26	27	28	29	30
Kcal 861 Glú 121 Líp 23 Pro 42	Kcal 798 Glú 82 Líp 33 Pro 47	Kcal 763 Glú 89 Líp 20 Pro 60	Kcal 748 Glú 89 Líp 27 Pro 40	Kcal 859 Glú 103 Líp 32 Pro 36
1° Macarrones con tomate y verduras*	1° Ensalada mixta	1° Patatas camperas	1° Crema de calabacín	1° Arroz con verduras*
2° Bacalao rebozado con ensalada tres estaciones	2° Guisado de ternera a la jardinera*	2° Lomo adobado de cerdo con champiñones	2° Palometa con tomate	2° Tortilla de patata y chorizo con ensalada tres estaciones
Postre Fruta Pan	Postre Fruta Pan integral	Postre Yogur Pan	Postre Fruta Pan	Postre Fruta Pan



902 103 478

Atención al cliente



www.tamar.es





Eusko Jaurlaritza

2025ko Maiatza

Lekalerik gabeko menua

Tamar

RESTAURACIÓN & CATERING

Astelehena

Asteartea

Asteazkena

Osteguna

Ostirala

			1	2
			JAIA	Kcal 820 Glú 89 Líp 23 Pro 58
				1° Arroza barazkiekin*
				2° Oilasko bularkia hiru urtaro entsaladarekin*
				Postrea Jogurta Ogia
5	6	7	8	9
Kcal 724 Glú 83 Líp 29 Pro 36	Kcal 885 Glú 150 Líp 16 Pro 32	Kcal 825 Glú 84 Líp 30 Pro 47	Kcal 940 Glú 123 Líp 29 Pro 47	Kcal 757 Glú 92 Líp 33 Pro 23
1° Barazki purea*	1° Arroza tomatearekin	1° Patatak errioxar erara	1° Espagetiak tomate eta barazkiekin*	1° Brokoli krema
2° Makailu frijitua piperrekin	2° Barazki purea*	2° Oilasko izter errea hiru urtaro entsaladarekin	2° Txahal hanburgesak begetal saltuatuekin*	2° Patata tortila hiru urtaro entsaladarekin
Postrea Fruta Ogia	Postrea Fruta Ogi integrala	Postrea Fruta Ogia	Postrea Jogurta Ogia	Postrea Fruta Ogia
12	13	14	15	16
Kcal 845 Glú 121 Líp 24 Pro 35	Kcal 862 Glú 112 Líp 32 Pro 36	Kcal 741 Glú 81 Líp 22 Pro 57	Kcal 910 Glú 133 Líp 25 Pro 44	Kcal 914 Glú 88 Líp 40 Pro 46
1° Makarroiak tomatearekin*	1° Fideo zopa*	1° Porrusaltsa krema	1° Arroza barazkiekin*	1° Patatak gisatuak*
2° Legatz frijitua hiru urtaro entsaladarekin	2° Patata tortila hiru urtaro entsaladarekin	2° Txerri txuleta piperrekin	2° Txahal gisatua barregorriein	2° Izokin fresko errea mahonesarekin
Postrea Fruta Ogia	Postrea Fruta Ogi integrala	Postrea Jogurta Ogia	Postrea Fruta Ogia	Postrea Fruta Ogia
19	20	21	22	23
Kcal 869 Glú 103 Líp 31 Pro 49	Kcal 799 Glú 95 Líp 39 Pro 20	Kcal 773 Glú 120 Líp 17 Pro 35	Kcal 776 Glú 93 Líp 34 Pro 28	Kcal 879 Glú 107 Líp 30 Pro 50
1° Arroza barazkiekin*	1° Barazki purea*	1° Espagetiak tomatearekin*	1° Azenario krema	1° Patatak gisatuak*
2° Txahal hanburgesak piperrekin*	2° Oilasko bularkia hiru urtaro entsaladarekin*	2° Legatz errea saltsa berdean *	2° Patata tortila tomatearekin	2° Txahal errea hiru urtaro entsaladarekin*
Postrea Fruta Ogia	Postrea Jogurta Ogi integrala	Postrea Fruta Ogia	Postrea Fruta Ogia	Postrea Fruta Ogia
26	27	28	29	30
Kcal 861 Glú 121 Líp 23 Pro 42	Kcal 798 Glú 82 Líp 33 Pro 47	Kcal 763 Glú 89 Líp 20 Pro 60	Kcal 748 Glú 89 Líp 27 Pro 40	Kcal 859 Glú 103 Líp 32 Pro 36
1° Makarroiak tomate eta barazkiekin*	1° Entsalada mixtoa	1° Ortuko patatak	1° Kuitxo krema	1° Arroza barazkiekin*
2° Makailu frijitua hiru urtaro entsaladarekin	2° Txahal gisatua barazkiekin *	2° Txerri solomo freskoa barregorriein	2° Papardoa tomatearekin	2° Patata eta txorizo tortila hiru urtaro entsaladarekin
Postrea Fruta Ogia	Postrea Fruta Ogi integrala	Postrea Jogurta Ogia	Postrea Fruta Ogia	Postrea Fruta Ogia



902 103 478

Atención al cliente



www.tamar.es

