



Lunes

Martes

Miércoles

Jueves

Viernes

Gobierno Vasco
Mayo 2023
Menú No Legumbres

Tamar
 RESTAURACIÓN & CATERING

<p>1</p> <p>FIESTA</p>	<p>2 Kcal 745 Glú 103 Líp 20 Pro 41</p> <p>1° Crema de zanahoria*</p> <p>2° Merluza al horno en salsa cazadora*</p> <p>Postre Fruta Pan</p>	<p>3 Kcal 903 Glú 78 Líp 34 Pro 37</p> <p>1° Ensalada oriental</p> <p>2° Albóndigas de ternera a la jardinera*</p> <p>Postre Yogur Pan</p>	<p>4 Kcal 912 Glú 129 Líp 30 Pro 31</p> <p>1° Tallarines con tomate y verduras</p> <p>2° Tortilla de patata con lechuga</p> <p>Postre Fruta Pan</p>	<p>5 Kcal 904 Glú 101 Líp 36 Pro 48</p> <p>1° Patatas guisadas*</p> <p>2° Escalope de ternera con ensalada</p> <p>Postre Fruta Pan</p>
<p>8 Kcal 777 Glú 97 Líp 37 Pro 17</p> <p>1° Puré de verduras*</p> <p>2° Lomo adobado de cerdo con ensalada tres estaciones*</p> <p>Postre Fruta Pan</p>	<p>9 Kcal 912 Glú 103 Líp 37 Pro 45</p> <p>1° Patatas guisadas*</p> <p>2° Bacalao rebozado con mahonesa</p> <p>Postre Yogur Pan</p>	<p>10 Kcal 903 Glú 110 Líp 33 Pro 44</p> <p>1° Espaguetis con tomate y queso</p> <p>2° Hamburguesas de ternera con vegetales salteados*</p> <p>Postre Fruta Pan</p>	<p>11 Kcal 883 Glú 97 Líp 25 Pro 64</p> <p>1° Arroz con verduras*</p> <p>2° Muslo de pollo asado a la piña</p> <p>Postre Yogur Pan</p>	<p>12 Kcal 757 Glú 92 Líp 33 Pro 23</p> <p>1° Crema de brócoli</p> <p>2° Tortilla de patata con lechuga</p> <p>Postre Fruta Pan</p>
<p>15 Kcal 821 Glú 121 Líp 22 Pro 35</p> <p>1° Macarrones con tomate y verduras</p> <p>2° Merluza a la romana con ensalada de maíz</p> <p>Postre Fruta Pan</p>	<p>16 Kcal 886 Glú 99 Líp 41 Pro 35</p> <p>1° Sopa de fideo*</p> <p>2° Ternera asada con verduras*</p> <p>Postre Fruta Pan</p>	<p>17 Kcal 724 Glú 83 Líp 26 Pro 43</p> <p>1° Crema de porrusalda</p> <p>2° Pechuga de pollo con lechuga*</p> <p>Postre Yogur Pan</p>	<p>18 Kcal 913 Glú 134 Líp 25 Pro 43</p> <p>1° Arroz con verduras*</p> <p>2° Guisado de ternera con champiñones</p> <p>Postre Fruta Pan</p>	<p>19 Kcal 675 Glú 103 Líp 6 Pro 31</p> <p>1° Patatas en salsa verde*</p> <p>2° Trucha fresca al horno con pisto</p> <p>Postre Fruta Pan</p>
<p>22 Kcal 938 Glú 128 Líp 32 Pro 39</p> <p>1° Patatas guisadas*</p> <p>2° Hamburguesas de ternera con arroz*</p> <p>Postre Fruta Pan</p>	<p>23 Kcal 825 Glú 101 Líp 39 Pro 22</p> <p>1° Puré de verduras*</p> <p>2° Pechuga de pollo con ensalada*</p> <p>Postre Yogur bebible Pan</p>	<p>24 Kcal 773 Glú 120 Líp 17 Pro 35</p> <p>1° Espaguetis con tomate</p> <p>2° Merluza al horno en salsa verde*</p> <p>Postre Fruta Pan</p>	<p>25 Kcal 757 Glú 92 Líp 34 Pro 23</p> <p>1° Crema de zanahoria</p> <p>2° Tortilla de patata con ensalada de maíz</p> <p>Postre Fruta Pan</p>	<p>26 Kcal 912 Glú 107 Líp 31 Pro 53</p> <p>1° Arroz con verduras*</p> <p>2° Escalope de ternera con tian de verduras</p> <p>Postre Yogur Pan</p>
<p>29 Kcal 824 Glú 101 Líp 18 Pro 60</p> <p>1° Macarrones con tomate y bonito</p> <p>2° Lomo adobado de cerdo con champiñones</p> <p>Postre Fruta Pan</p>	<p>30 Kcal 691 Glú 71 Líp 25 Pro 47</p> <p>1° Ensalada tropical</p> <p>2° Guisado de pavo a la jardinera*</p> <p>Postre Fruta Pan</p>	<p>31 Kcal 847 Glú 92 Líp 37 Pro 40</p> <p>1° Patatas camperas</p> <p>2° Bacalao rebozado con mahonesa</p> <p>Postre Yogur Pan</p>		





Eusko Jaurlaritza

2023ko Maiatza

Lekalerik gabeko menua

Tamar

RESTAURACIÓN & CATERING

Astelehena

Asteartea

Asteazkena

Osteguna

Ostirala

1

JAIA

2

Kcal 745 Glú 103 Líp 20 Pro 41

- 1° Azenario krema*
- 2° Legatz errea ehiztari saltsan*

Postrea Fruta Ogia

3

Kcal 903 Glú 78 Líp 34 Pro 37

- 1° Ekialdeko entsalada
- 2° Txahal albondigak barazkiekin*

Postrea Jogurta Ogia

4

Kcal 912 Glú 129 Líp 30 Pro 31

- 1° Tailarinak tomate eta barazkiekin
- 2° Patata tortila uhazarekin

Postrea Fruta Ogia

5

Kcal 904 Glú 101 Líp 36 Pro 48

- 1° Patata gisatuak*
- 2° Txahal eskalopea entsaladarekin

Postrea Fruta Ogia

8

Kcal 777 Glú 97 Líp 37 Pro 17

- 1° Barazki purea*
- 2° Txerri solomo adobatua hiru urtaro entsaladarekin*

Postrea Fruta Ogia

9

Kcal 912 Glú 103 Líp 37 Pro 45

- 1° Patata gisatuak*
- 2° Makailu frijitua mahonesarekin

Postrea Jogurta Ogia

10

Kcal 903 Glú 110 Líp 33 Pro 44

- 1° Espagetiak tomate eta gaztarekin
- 2° Txahal hanburgesak begetal salteatuekin*

Postrea Fruta Ogia

11

Kcal 883 Glú 97 Líp 25 Pro 64

- 1° Arroza barazkiekin*
- 2° Oilasko izter errea ananarekin

Postrea Jogurta Ogia

12

Kcal 757 Glú 92 Líp 33 Pro 23

- 1° Brokoli krema
- 2° Patata tortila uhazarekin

Postrea Fruta Ogia

15

Kcal 821 Glú 121 Líp 22 Pro 35

- 1° Makarroiak tomate eta barazkiekin
- 2° Legatz frijitua arto entsaladarekin

Postrea Fruta Ogia

16

Kcal 886 Glú 99 Líp 41 Pro 35

- 1° Fideo zopa*
- 2° Txahal errea barazkiekin*

Postrea Fruta Ogia

17

Kcal 724 Glú 83 Líp 26 Pro 43

- 1° Porrusaltsa krema
- 2° Oilasko bularkia uhazarekin*

Postrea Jogurta Ogia

18

Kcal 913 Glú 134 Líp 25 Pro 43

- 1° Arroza barazkiekin*
- 2° Txahal gisatua barrengorriekin

Postrea Fruta Ogia

19

Kcal 675 Glú 103 Líp 6 Pro 31

- 1° Patatak saltsa berdean*
- 2° Amuarrair fresko errea pistoarekin

Postrea Fruta Ogia

22

Kcal 938 Glú 128 Líp 32 Pro 39

- 1° Patata gisatuak*
- 2° Txahal hanburgesak arrozarekin*

Postrea Fruta Ogia

23

Kcal 825 Glú 101 Líp 39 Pro 22

- 1° Barazki purea*
- 2° Oilasko bularkia entsaladarekin*

Postrea E. jogurta Ogia

24

Kcal 773 Glú 120 Líp 17 Pro 35

- 1° Espagetiak tomatearekin
- 2° Legatz errea saltsa berdean*

Postrea Fruta Ogia

25

Kcal 757 Glú 92 Líp 34 Pro 23

- 1° Azenario krema
- 2° Patata tortila arto entsaladarekin

Postrea Fruta Ogia

26

Kcal 912 Glú 107 Líp 31 Pro 53

- 1° Arroza barazkiekin*
- 2° Txahal eskalopea tian barazkiekin

Postrea Jogurta Ogia

29

Kcal 824 Glú 101 Líp 18 Pro 60

- 1° Makarroiak tomate eta hegaluzearekin
- 2° Txerri solomo adobatua barrengorriekin

Postrea Fruta Ogia

30

Kcal 691 Glú 71 Líp 25 Pro 47

- 1° Tropikal entsalada
- 2° Indioilar gisatua barazkiekin*

Postrea Fruta Ogia

31

Kcal 847 Glú 92 Líp 37 Pro 40

- 1° Ortuko patatak
- 2° Makailu frijitua mahonesarekin

Postrea Jogurta Ogia



902 103 478

Atención al cliente



www.tamar.es

