

LUNES

MARTES

MIÉRCOLES

JUEVES

VIERNES



01	Kcal 715 Lip. 22	P. 21 H.C. 101	02	Kcal 685 Lip. 27	P. 44 H.C. 62	03	Kcal 620 Lip. 12	P. 35 H.C. 87	04	Kcal 499 Lip. 15	P. 26 H.C. 58
-----------	---------------------	-------------------	-----------	---------------------	------------------	-----------	---------------------	------------------	-----------	---------------------	------------------

- MACARRONES A LA NAPOLITANA
- HAMBURGUESA DE TERNERA A LA JARDINERA
- POSTRE Y PAN

- SOPA DE PICADILLO O GAZPACHO
- POLLO ASADO
- PATATAS Y PIMIENTOS
- POSTRE Y PAN

- PAELLA MIXTA
- FILETE DE MERLUZA A LA PLANCHA
- ENSALADA DE LECHUGA Y TOMATE
- POSTRE Y PAN

- MENESTRA DE VERDURAS
- CHULETA DE SAJONIA
- ENSALADA DE LECHUGA Y ACEITUNAS
- POSTRE Y PAN

07	Kcal 644 Lip. 13	P. 31 H.C. 94	08	Kcal 579 Lip. 11	P. 34 H.C. 81	09	Kcal 570 Lip. 19	P. 25 H.C. 70	10	Kcal 545 Lip. 15	P. 17 H.C. 79	11	Kcal 630 Lip. 17	P. 25 H.C. 95
-----------	---------------------	------------------	-----------	---------------------	------------------	-----------	---------------------	------------------	-----------	---------------------	------------------	-----------	---------------------	------------------

- ARROZ RIOJANO
- JUREL CON TOMATE
- POSTRE Y PAN

- PATATAS A LA MARINERA
- MAGRO GUISADO CON CALABAZA Y GUISANTES
- POSTRE Y PAN

- GARBANZOS GUISADOS
- HUEVOS REVUELTOS CON BACON
- ENSALADA DE LECHUGA Y ZANAHORIA
- POSTRE Y PAN

- CREMA DE VERDURAS
- SAN JACOBO CASERO
- ENSALADA DE LECHUGA Y TOMATE
- POSTRE Y PAN

- CODITOS ITALIANA
- BACALAO AL HORNO
- SALTEADO DE VERDURAS
- POSTRE Y PAN

14	Kcal 514 Lip. 18	P. 18 H.C. 65	15	Kcal 587 Lip. 9	P. 24 H.C. 95	16	Kcal 617 Lip. 11	P. 36 H.C. 86	17	Kcal 608 Lip. 12	P. 13 H.C. 103	18	Kcal 782 Lip. 22	P. 45 H.C. 95
-----------	---------------------	------------------	-----------	--------------------	------------------	-----------	---------------------	------------------	-----------	---------------------	-------------------	-----------	---------------------	------------------

- JUDÍAS VERDES REHOGADAS
- ALBÓNDIGAS DE TERNERA EN SALSAS CAZADORA
- POSTRE Y PAN

- ARROZ BLANCO CON TOMATE
- MERLUZA EN SALSAS VERDES
- POSTRE Y PAN

- LENTEJAS CON VERDURA
- FILETE DE POLLO
- CHAMPIÑÓN AL AJILLO
- POSTRE Y PAN

- CREMA DE CALABAZA
- PIZZA ITALIANA
- ENSALADA DE LECHUGA Y ACEITUNAS
- POSTRE Y PAN

- ESPIRALES GRATINADAS
- LOMO A LA PLANCHA
- ENSALADA DE LECHUGA Y MAIZ
- POSTRE Y PAN

21			22			23			24			25		
-----------	--	--	-----------	--	--	-----------	--	--	-----------	--	--	-----------	--	--

28			29			30		
-----------	--	--	-----------	--	--	-----------	--	--

Este establecimiento tiene disponible para su consulta la información relativa a la presencia de alérgenos de nuestros productos.

ALIMENTOS CONSUMIDOS EN LA COMIDA	SUGERENCIA PARA LA CENA
Arroz, pasta, patata o legumbre	Verduras u hortalizas crudas o cocinadas
Verduras	Arroz, pasta o patata
Carnes	Pescado o huevo
Pescados	Carne o huevo
Huevo	Pescado o carne
Fruta	Lácteo o fruta
Lácteo	Fruta

CON LA SONRISA EN LA MIRADA



Queridas familias,

Al término de este curso marcado por la pandemia, todas las personas que trabajamos en Gastronomic os agradecemos vuestra confianza en el servicio de comedor.

Por nuestra parte hemos modificado la forma de entregar la comida, eliminando el autoservicio y sirviendo individualmente; hemos intensificado las labores de limpieza, extremando las medidas higiénicas y vigilando en todo momento el mantenimiento de las distancias de seguridad y la estabilidad de los grupos burbuja. Hemos trabajado duro, de verdad.

Pero los verdaderos protagonistas de esta historia han sido vuestros hijos e hijas. Se han comportado como personas responsables y solidarias, han cumplido con todo lo que se les indicaba sin poner un pero y siempre, siempre con una sonrisa en sus ojos.

Han sido el ejemplo a seguir para todos nosotros. Su día a día admirable nos ha motivado para seguir trabajando. Merecen nuestra felicitación y agradecimiento.

Ahora llega el verano, os deseamos que sea muy feliz y que podáis descansar.

Y a partir de septiembre, a por el nuevo curso con ganas e ilusión renovadas.

Con cariño de todo el equipo de trabajadoras y trabajadores de Gastronomic,

GastronomicTM
ESPECIALISTAS EN ALIMENTACIÓN



AL TERMINAR CEPÍLLATE
LOS DIENTES

LOCAL responsable
agroecología RICO saludable
Compartimos valores que nos hacen mejores



Proteína
saludable



Granos
integrales



Frutas
y verduras



Gastronomic

Calle del Arte, 15 · 28033 Madrid
91 302 02 20



www.gastronomic.es

AENOR

PROTOCOLO
FRENTE AL COVID-19

GB CORPORACION