

LUNES

MARTES

MIÉRCOLES

JUEVES

VIERNES




<p>01 Kcal 671 Lip. 21 P. 37 H.C. 78</p> <ul style="list-style-type: none"> - GARBANZOS REHOGADOS CON TOMATE - JAMONCITOS DE POLLO EN PEPITORIA CON ZANAHORIA Y HUEVO COCIDO - FRUTA FRESCA Y PAN 	<p>02 Kcal 447 Lip. 8 P. 25 H.C. 60</p> <ul style="list-style-type: none"> - BRÓCOLI GRATINADO - LACÓN A LA GALLEGA CON CACHELOS - LÁCTEO Y PAN 	<p>03 Kcal 646 Lip. 18 P. 23 H.C. 99</p> <ul style="list-style-type: none"> - ARROZ TRES DELICIAS - BACALAO ORLY - ENSALADA DE LECHUGA Y ZANAHORIA - FRUTA FRESCA Y PAN 	<p>04 Kcal 822 Lip. 44 P. 21 H.C. 76</p> <ul style="list-style-type: none"> - CREMA DE VERDURAS - TORTILLA ESPAÑOLA - ENSALADA DE LECHUGA Y TOMATE - FRUTA FRESCA Y PAN
<p>07 Kcal 557 Lip. 10 P. 31 H.C. 82</p> <ul style="list-style-type: none"> ● LENTEJAS ECOLÓGICAS CON VERDURA - MERLUZA A LA ROMANA - ENSALADA DE LECHUGA Y MAIZ - FRUTA FRESCA Y PAN 	<p>08 Kcal 483 Lip. 8 P. 28 H.C. 66</p> <ul style="list-style-type: none"> - CREMA DE CALABACÍN - MAGRO ESTOFADO CON ZANAHORIA Y PATATA - FRUTA FRESCA Y PAN 	<p>09 Kcal 757 Lip. 30 P. 22 H.C. 92</p> <ul style="list-style-type: none"> - TALLARINES A LA ITALIANA - TORTILLA FRANCESA DE ATÚN - ENSALADA DE LECHUGA Y ACEITUNAS - ACTIMEL Y PAN 	<p>10 Kcal 710 Lip. 22 P. 24 H.C. 102</p> <ul style="list-style-type: none"> - PATATAS GRATINADAS - ALBÓNDIGAS A LA MADRILEÑA CON ZANAHORIA, GUISANTE Y CHAMPIÑÓN - FRUTA FRESCA Y PAN
<p>14 Kcal 835 Lip. 45 P. 20 H.C. 79</p> <ul style="list-style-type: none"> - PURÉ DE PUERRO Y ZANAHORIA - TORTILLA ESPAÑOLA - ENSALADA DE LECHUGA Y TOMATE - FRUTA FRESCA Y PAN 	<p>15 Kcal 841 Lip. 24 P. 53 H.C. 98</p> <ul style="list-style-type: none"> - ENSALADA DE PASTA - LOMO ADOBADO A LA PLANCHA - BERENJENA - FRUTA FRESCA Y PAN 	<p>16 Kcal 627 Lip. 9 P. 38 H.C. 91</p> <ul style="list-style-type: none"> - ALUBIAS BLANCAS CON VERDURAS - FILETE DE POLLO - ENSALADA DE LECHUGA Y MAIZ - LÁCTEO Y PAN 	<p>17 Kcal 722 Lip. 21 P. 25 H.C. 101</p> <ul style="list-style-type: none"> - SOPA DE PICADILLO - HAMBURGUESA AMERICANA - FRUTA FRESCA Y PAN
<p>21</p>	<p>22</p>	<p>23</p>	<p>24</p>
<p>28</p>	<p>29</p>	<p>30</p>	

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

● Este punto indica los platos y días con productos ecológicos certificados o de procedencia agroecológica.



Cena	ALIMENTOS CONSUMIDOS EN LA COMIDA	SUGERENCIA PARA LA CENA	 <p>PROTOCOLO FRENTE AL COVID-19</p> <p>GB CORPORACION</p>
	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-Hoycosa 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-Hoycosa,

Gastronomic

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



GastronomicTM
ESPECIALISTAS EN ALIMENTACIÓN

HOYCOSA



AL TERMINAR CEPÍLLATE
LOS DIENTES

LOCAL responsable
agroecología RICO saludable
Compartimos valores que nos hacen mejores



Proteína
saludable



Granos
integrales



Frutas
y verduras



AENOR

PROTOCOLO
FRENTE AL COVID-19

GB CORPORACION

www.gastronomic.es