



MENÚ

MENU SIN PESCADO Y MARISCO

MAYO

Lunes

Martes

Miércoles

1

Jueves

2

Viernes

3

CREMA DE CALABACIN

PAELLA DE POLLO

PLÁTANO ECOLÓGICO

PAN INTEGRAL



LENTEJAS COMPUESTAS

TERNERA AL HORNO CON MOJO ROJO Y
PAPAS AL HORNO

FRUTA

PAN BLANCO

SOPA DE POLLO CON FIDEOS

LOMO ADOBADO

ENSALADA CAMPERA

HELADO

PAN BLANCO

Lunes

6

Martes

7

Miércoles

8

Jueves

9

Viernes 10

PURE DE CALABAZA
HAMBURGUESAS CON TOMATE Y ARROZ
BLANCO

FRUTA

PAN INTEGRAL

SOPA DOMINGUERA

MUSLO DE POLLO CON ADOBO CANARIO

ENSALADA DE PASTA

YOGUR

PAN BLANCO

CREMA DE VERDURAS
PASTA CONCHA CON TOMATE Y
SALCHICHAS

PLÁTANO ECOLÓGICO

PAN INTEGRAL



CREMA DE CALABACIN Y CALABAZA
FILETITOS DE CERDO CON MOJO CILANTRO Y
PAPAS GUIADAS

FRUTA

PAN BLANCO

POTAJE DE ACELGAS CON GARBANZOS

NUGGETS

ENSALADA TROPICAL

HELADO

PAN BLANCO

Lunes

13

Martes

14

Miércoles

15

Jueves

16

Viernes 17

CREMA DE ZANAHORIA

LASAÑA BOLOÑESA

FRUTA

PAN INTEGRAL

RANCHO CANARIO CON JUDIAS

LOMO ADOBADO CON PAPAS AL VAPOR

YOGUR

PAN BLANCO

POTAJE DE ESPINACAS CON GARBANZOS

TORTILLA ESPAÑOLA

ENSALADA DE LA HUERTA

PLÁTANO ECOLÓGICO

PAN INTEGRAL



SOPA DE AVE CON HIERBABUENA

FRICADELLE EN SALSA CON MENESTRA
REHOGADA

FRUTA

PAN BLANCO

PURE DE VERDURAS

POLLO A LA RIOJANA CON PAPAS
DOLLAR

HELADO

PAN BLANCO

Lunes

20

Martes

21

Miércoles

22

Jueves

23

Viernes 24

LENTEJAS COMPUESTAS
POLLO AL HORNO CON MOJO VERDE Y
PAPAS GUIADAS

FRUTA

PAN INTEGRAL

SOPA DOMINGUERA CON GARBANZOS Y
FIDEOS

CORDON BLEU

ENSALADA DE LA CASA

YOGUR

PAN BLANCO

CREMA DE CALABACIN

CARNE CON PAPAS

PLÁTANO ECOLÓGICO

PAN INTEGRAL



PURE DE BERROS

SALCHICHAS CON TOMATE Y ARROZ BLANCO

FRUTA

PAN BLANCO

PURE DE CALABAZA

PASTA CON TOMATE Y PAVO

HELADO

PAN BLANCO

Lunes

27

Martes

28

Miércoles

29

Jueves

30

Viernes 31

SOPA DE POLLO CON FIDEOS

NUGGETS

ENSALADA TROPICAL

FRUTA

PAN INTEGRAL

POTAJE DE ACELGAS CON LEGUMBRES

PASTA BOLOÑESA

YOGUR

PAN BLANCO

RANCHO CANARIO

POLLO FIESTA Y PAPAS CON MOJO ROJO

PLÁTANO ECOLÓGICO

PAN INTEGRAL



CREMA DE CALABACIN Y CALABAZA

HAMBURGUESAS CON TOMATE Y PAPAS
ENCEBOLLADAS

FRUTA

PAN BLANCO

PURE DE ZANAHORIA

TORTILLA ESPAÑOLA

JAMÓN COCIDO

HELADO

PAN BLANCO

Los pescados que empleamos son: carbonero, merluza, atún y abadejo.

La fruta puede variar en función del punto de madurez.

Menús elaborados y revisados por nuestro equipo de Diplomados en Nutrición Humana y Dietética.

En cumplimiento con la Ley 17/2011 de Seguridad Alimentaria y Nutrición y con el Reglamento UE 1169/2011 de información alimentaria facilitada al consumidor, el centro educativo tiene acceso a la descripción completa de ingredientes utilizados y alérgenos que pueda contener cada plato del menú. Solicite más información a su centro educativo.

n=wrest

