

MENÚ CUARTO BIMESTRE

Menú Basal -Comedores Escolares Curso 2021/2022



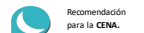
	LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
A	<ul style="list-style-type: none"> RANCHO CANARIO NUGGETS ENSALADA DE TEMPORADA CON ACEITUNAS Y ATÚN FRUTA NATURAL, PAN INTEGRAL. 	<ul style="list-style-type: none"> CREMA DE CALABACINES. CERDO EN SALSA CON PAPAS Y VERDURAS. FRUTA NATURAL, PAN BLANCO. 	<ul style="list-style-type: none"> POTAJE DE CALABAZA. ARROZ AMARILLO CON POLLO RODAJA DE LIMON YOGUR, PAN BLANCO. 	<ul style="list-style-type: none"> SOPA DE ESTRELLITAS. FOGONERO EN MOJO ROJO PAPAS GUIADAS FRUTA NATURAL, PAN INTEGRAL. 	<ul style="list-style-type: none"> POTAJE DE VERDURAS. SPAGUETTIS A LA BOLONESA. QUESO RALLADO. HELADO, PAN BLANCO.
	E 607 P 31 L 19 H 77 Lomo con panaché de verduras	E 1047 P 35 L 59 H 94 Emperador a la plancha con tomate cherry.	E 562 P 19 L 10 H 99 Revuelto de champiñones	E 501 P 24 L 10 H 78 Lomo de merluza a la plancha con ensalada.	E 687 P 27 L 26 H 84 Pechuga de pollo y brócoli
B	<ul style="list-style-type: none"> CREMA DE CALABAZA. ALBONDIGAS EN SALSA MOSTAZA PAPAS GUIADAS. FRUTA NATURAL, PAN INTEGRAL. 	<ul style="list-style-type: none"> PURÉ DE ACELIGAS. JUDIAS COMPUSTAS. ARROZ BLANCO FRUTA NATURAL, PAN BLANCO. 	<ul style="list-style-type: none"> POTAJE DE ZANAHORIAS. CHURRITOS DE PESCADO ENSALADA TROPICAL CON COL. FRUTA NATURAL, PAN BLANCO. 	<ul style="list-style-type: none"> SOPA DE PESCADO TORTILLA ESPAÑOLA. LONCHA DE PAVO Y MAHONESA FRUTA NATURAL, PAN INTEGRAL. 	<ul style="list-style-type: none"> POTAJE DE ACELIGAS. FILLO DE TERNERA EN SALSA CASERA JUDIAS VERDES CON PAPAS YOGUR, PAN BLANCO.
	E 626 P 25 L 18 H 93 Crema de calabacín y lenguado al horno.	E 634 P 20 L 7 H 122 Bistec de ternera y zanahorias baby	E 580 P 18 L 21 H 80 Salmón a la plancha con canónigos.	E 691 P 30 L 32 H 70 Lomo a la plancha con menestra.	E 581 P 34 L 13 H 80 Judías verdes con patata, zanahoria y jamón serrano.
C	<ul style="list-style-type: none"> PURÉ DE ZANAHORIA CROQUETAS DE POLLO. ENSALADA CON ZANAHORIA Y REMOLACHA FRUTA NATURAL, PAN INTEGRAL. 	<ul style="list-style-type: none"> CREMA DE CALABACINES. MACARRONES CON TOMATE Y HUEVO DURO QUESO RALLADO. FRUTA NATURAL, PAN BLANCO. 	<ul style="list-style-type: none"> LENTEJAS COMPUSTAS TACO DE ATUN EN ADOBO. PAPAS AL VAPOR. NATILLAS, PAN BLANCO. 	<ul style="list-style-type: none"> POTAJE ESPINACAS. PAELLA MIXTA CON VERDURAS RODAJA DE LIMÓN. FRUTA NATURAL, PAN INTEGRAL. 	<ul style="list-style-type: none"> CREMA DE CALABAZA. POLLO AL AJILLO CON BACON MENESTRA DE VERDURAS HELADO, PAN BLANCO.
	E 605 P 15 L 31 H 65 Lomo asado con ensalada de tomates	E 877 P 24 L 41 H 101 Bacalao con ensalada verde.	E 794 P 54 L 26 H 87 Huevos revueltos con gambas y ensalada	E 691 P 20 L 20 H 107 Sopa de fideos y tortilla francesa.	E 661 P 34 L 24 H 76 Guisantes salteados con jamón.
D	<ul style="list-style-type: none"> RANCHO CANARIO. ATÚN CON MOJO VERDE. PAPAS GUIADAS. FRUTA NATURAL, PAN INTEGRAL. 	<ul style="list-style-type: none"> PURÉ DE VERDURAS. ESTOFADO DE POLLO Y VERDURAS GELATINA, PAN BLANCO. 	<ul style="list-style-type: none"> SOPA DE ESTRELLITAS. ALBONDIGAS EN A LA JARDINERA ARROZ BLANCO. FRUTA NATURAL, PAN BLANCO. 	<ul style="list-style-type: none"> PURÉ DE BUBANGOS FIGURITAS DE MERLUZA ENSALADA CON ZANAHORIA Y REMOLACHA FRUTA NATURAL, PAN INTEGRAL. 	MENÚ ESPECIAL DIA DE CANARIAS
	E 758 P 42 L 21 H 102 Crema de verduras y tortilla paisana	E 566 P 33 L 11 H 83 Merluza al limón	E 611 P 25 L 15 H 92 Pechuga de pavo a la plancha	E 525 P 19 L 15 H 78 Sopa juliana y dorada al horno	
E	<ul style="list-style-type: none"> LENTEJAS COMPUSTAS. EMPANADILLAS DE BONITO. ENSALADA MIXTA CON BROTES Y FRUTA FRUTA NATURAL, PAN INTEGRAL. 	<ul style="list-style-type: none"> CREMA DE CALABAZA. ARROZ A LA CUBANA CON HUEVOS Y SALCHICHAS. FRUTA NATURAL, PAN BLANCO. 	<ul style="list-style-type: none"> POTAJE DE ESPINACAS TERNERA ESTOFADA CON VERDURAS Y PAPAS YOGUR, PAN BLANCO 	<ul style="list-style-type: none"> PURÉ DE VERDURAS. ROPA VIEJA TRADICIONAL FRUTA NATURAL, PAN INTEGRAL. 	<ul style="list-style-type: none"> CREMA DE ZANAHORIAS ESPIRALES TRICOLOR CON TOMATE Y ATUN QUESO RALLADO HELADO, PAN BLANCO
	E 877 P 28 L 48 H 80 Crema de verdura y pechuga de pollo plancha.	E 865 P 22 L 40 H 104 Pizza casera vegetal.	E 703 P 39 L 18 H 98 Huevos revueltos y ensalada con atún.	E 650 P 24 L 14 H 108 Lomo de atún a la marinera con zanahorias	E 734 P 21 L 25 H 106 Ensalada con nueces y jamón york.

	L	M	X	J	V	S	D
	MAYO 2022						
E							1
A	2	3	4	5	6	7	8
B	9	10	11	12	13	14	15
C	16	17	18	19	20	21	22
D	23	24	25	26	27	28	29
E	30	31					

	L	M	X	J	V	S	D
	JUNIO 2022						
E		1	2	3	4	5	
A	6	7	8	9	10	11	12
B	13	14	15	16	17	18	19
C	20	21	22	23	24	25	26
D	27	28	29	30			

Valores Nutricionales:

- ENERGÍA Kcal
- PROTEÍNAS gr.
- LÍPIDOS gr.
- HIDRATOS DE CARBONO gr.



Menu elaborado con verduras frescas locales
 Los pescado utilizados son: ATÚN, FOGONERO Y MERLUZA
 * ESTE MENU PUEDE SUFRIR CAMBIOS DEBIDO A LAS CIRCUNSTANCIAS DEL MERCADO

★ En cumplimiento del Reglamento (UE) nº 1169/2011 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 25 de Octubre de 2011, sobre la información alimentaria facilitada al consumidor, puede consultar la información sobre el contenido en alérgenos así como la valoración nutricional a través de su centro educativo.

★ Los Valores Nutricionales están realizados por Dietistas de ALBIE, S.A.:
 -María González, Diplomada en Nutrición humana y dietética.
 -María Rodríguez, Graduada en Biología y Máster en Calidad y Seguridad de los Alimentos.

MENÚ CUARTO BIMESTRE - NO CERDO

Menú Basal -Comedores Escolares Curso 2021/2022

	LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
A	<ul style="list-style-type: none"> RANCHO CANARIO SIN CERDO NUGGETS ENSALADA DE TEMPORADA CON ATÚN Y ACEITUNAS FRUTA NATURAL, PAN INTEGRAL 	<ul style="list-style-type: none"> CREMA DE CALABACINES CALDERETA DE PESCADO FRUTA NATURAL, PAN BLANCO. 	<ul style="list-style-type: none"> POTAJE DE CALABAZA . ARROZ AMARILLO CON POLLO RODAJA DE LIMÓN. YOGUR, PAN BLANCO. 	<ul style="list-style-type: none"> SOPA DE ESTRELLITAS FOGONERO EN MOJO ROJO PAPAS GUIADAS FRUTA NATURAL, PAN INTEGRAL 	<ul style="list-style-type: none"> POTAJE DE VERDURAS. SPAGUETTIS EN SALSA DE TOMATE Y ATÚN QUESO RALLADO HELADO, PAN BLANCO.
B	<ul style="list-style-type: none"> CREMA DE CALABAZA ALBÓNDIGAS DE POLLO EN SALSA MOSTAZA PAPAS GUIADAS. FRUTA NATURAL, PAN INTEGRAL 	<ul style="list-style-type: none"> PURÉ DE ACELGAS JUDÍAS COMPUSTAS SIN CERDO ARROZ BLANCO FRUTA NATURAL, PAN BLANCO. 	<ul style="list-style-type: none"> POTAJE DE ZANAHORIAS CHURRITOS DE PESCADO ENSALADA TROPICAL CON COL FRUTA NATURAL, PAN BLANCO. 	<ul style="list-style-type: none"> SOPA DE PESCADO TORTILLA ESPAÑOLA. LONGCHA DE PAVO Y MAHONESA FRUTA NATURAL, PAN INTEGRAL 	<ul style="list-style-type: none"> POTAJE DE ACELGAS. FILO DE TERNERA EN SALSA CASERA JUDÍAS VERDES CON PAPAS YOGUR, PAN BLANCO.
C	<ul style="list-style-type: none"> PURÉ DE ZANAHORIAS CROQUETAS DE POLLO ENSALADA CON ZANAHORIAS Y REMOLACHA FRUTA NATURAL, PAN INTEGRAL 	<ul style="list-style-type: none"> CREMA DE CALABACINES. MACARRONES CON TOMATE Y HUEVO DURO QUESO RALLADO. FRUTA NATURAL, PAN BLANCO. 	<ul style="list-style-type: none"> LENTEJAS COMPUSTAS SIN CERDO TACO DE ATÚN EN ADOBO PAPAS AL VAPOR NATILLAS, PAN BLANCO. 	<ul style="list-style-type: none"> POTAJE ESPINACAS. ARROZ AMARILLO CON PESCADO RODAJA DE LIMÓN FRUTA NATURAL, PAN INTEGRAL 	<ul style="list-style-type: none"> CREMA DE CALABAZA POLLO AL AJILLO SIN BACON MENESTRA DE VERDURAS HELADO, PAN BLANCO.
D	<ul style="list-style-type: none"> RANCHO CANARIO SIN CERDO ATÚN CON MOJO VERDE. PAPAS GUIADAS. FRUTA NATURAL, PAN INTEGRAL 	<ul style="list-style-type: none"> PURÉ DE VERDURAS ESTOFADO DE POLLO Y VERDURAS GELATINA, PAN BLANCO. 	<ul style="list-style-type: none"> SOPA DE ESTRELLITAS ALBÓNDIGAS DE POLLO A LA JARDINERA ARROZ BLANCO FRUTA NATURAL, PAN BLANCO. 	<ul style="list-style-type: none"> PURÉ DE BUBANGOS. FIGURITAS DE MERLUZA ENSALADA CON ZANAHORIAS Y REMOLACHA FRUTA NATURAL, PAN INTEGRAL 	<ul style="list-style-type: none"> MENÚ ESPECIAL DIA DE CANARIAS
E	<ul style="list-style-type: none"> LENTEJAS COMPUSTAS SIN CERDO EMPANADILLAS DE BONITO. ENSALADA MIXTA CON BROTES Y FRUTA FRUTA NATURAL, PAN INTEGRAL 	<ul style="list-style-type: none"> CREMA DE CALABAZA. ARROZ A LA CUBANA CON HUEVO Y SALCHICHAS DE POLLO FRUTA NATURAL, PAN BLANCO. 	<ul style="list-style-type: none"> POTAJE DE ESPINACAS TERNERA ESTOFADA CON VERDURAS Y PAPAS YOGUR, PAN BLANCO 	<ul style="list-style-type: none"> PURÉ DE VERDURAS ROPA VIEJA TRADICIONAL SIN CERDO FRUTA NATURAL, PAN INTEGRAL 	<ul style="list-style-type: none"> CREMA DE CALABAZA ESPIRALES TRICOLOR CON TOMATE Y ATÚN QUESO RALLADO. HELADO, PAN BLANCO.

	L	M	X	J	V	S	D
	MAYO 2022						
E							1
A	2	3	4	5	6	7	8
B	9	10	11	12	13	14	15
C	16	17	18	19	20	21	22
D	23	24	25	26	27	28	29
E	30	31					

	L	M	X	J	V	S	D
	JUNIO 2022						
E		1	2	3	4	5	
A	6	7	8	9	10	11	12
B	13	14	15	16	17	18	19
C	20	21	22	23	24	25	26
D	27	28	28	30			

★ En cumplimiento del Reglamento (UE) nº 1169/2011 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 25 de Octubre de 2011, sobre la información alimentaria facilitada al consumidor, puede consultar la información sobre el contenido en alérgenos así como la valoración nutricional a través de su centro educativo.

★ Los Valores Nutricionales están realizados por Dietistas de ALBIE, S.A.:
- María González, Diplomada en Nutrición humana y dietética.
- María Rodríguez, Graduada en Biología y Máster en Calidad y Seguridad de los Alimentos.

MENÚ CUARTO BIMESTRE - NO PROTEÍNA LECHE

Menú Basal -Comedores Escolares Curso 2021/2022

	LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
A	<ul style="list-style-type: none"> RANCHO CANARIO SIN PLV TORTILLA ESPAÑOLA ENSALADA DE TEMPORADA CON ATÚN Y ACEITUNAS FRUTA NATURAL, PAN INTEGRAL 	<ul style="list-style-type: none"> CREMA DE CALABACINES CALDERETA DE PESCADO FRUTA NATURAL, PAN BLANCO. 	<ul style="list-style-type: none"> POTAJE DE CALABAZA . ARROZ AMARILLO CON POLLO RODAJA DE LIMÓN. COMPOTA, PAN BLANCO. 	<ul style="list-style-type: none"> SOPA DE ESTRELLITAS FOGONERO EN MOJO ROJO PAPAS GUIADAS FRUTA NATURAL, PAN INTEGRAL 	<ul style="list-style-type: none"> POTAJE DE VERDURAS. SPAGUETTIS EN SALSA DE TOMATE Y ATÚN HELADO DE HIELO, PAN BLANCO.
B	<ul style="list-style-type: none"> CREMA DE CALABAZA ALBÓNDIGAS SIN PLV EN SALSA MOSTAZA PAPAS GUIADAS. FRUTA NATURAL, PAN INTEGRAL 	<ul style="list-style-type: none"> PURÉ DE ACELGAS JUDÍAS COMPUSTAS SIN PLV ARROZ BLANCO FRUTA NATURAL, PAN BLANCO. 	<ul style="list-style-type: none"> POTAJE DE ZANAHORIAS FOGONERO AL VAPOR ENSALADA TROPICAL CON COL FRUTA NATURAL, PAN BLANCO. 	<ul style="list-style-type: none"> SOPA DE PESCADO TORTILLA ESPAÑOLA. LONGCHA DE PAVO Y MAHONESA FRUTA NATURAL, PAN INTEGRAL 	<ul style="list-style-type: none"> POTAJE DE ACELGAS. CINTA DE CERDO EN SALSA CASERA JUDÍAS VERDES CON PAPAS COMPOTA, PAN BLANCO.
C	<ul style="list-style-type: none"> PURÉ DE ZANAHORIAS PAVO EN ADOBO ENSALADA CON ZANAHORIAS Y REMOLACHA FRUTA NATURAL, PAN INTEGRAL 	<ul style="list-style-type: none"> CREMA DE CALABACINES. MACARRONES CON TOMATE Y HUEVO DURO FRUTA NATURAL, PAN BLANCO. 	<ul style="list-style-type: none"> LENTEJAS COMPUSTAS SIN PLV TACO DE ATÚN EN ADOBO PAPAS AL VAPOR COMPOTA, PAN BLANCO. 	<ul style="list-style-type: none"> POTAJE ESPINACAS. ARROZ AMARILLO CON PESCADO RODAJA DE LIMÓN FRUTA NATURAL, PAN INTEGRAL 	<ul style="list-style-type: none"> CREMA DE CALABAZA POLLO AL AJILLO SIN PLV MENESTRA DE VERDURAS HELADO DE HIELO, PAN BLANCO.
D	<ul style="list-style-type: none"> RANCHO CANARIO SIN PLV ATÚN CON MOJO VERDE. PAPAS GUIADAS. FRUTA NATURAL, PAN INTEGRAL 	<ul style="list-style-type: none"> PURÉ DE VERDURAS ESTOFADO DE POLLO Y VERDURAS COMPOTA, PAN BLANCO. 	<ul style="list-style-type: none"> SOPA DE ESTRELLITAS ALBÓNDIGAS SIN PLV A LA JARDINERA ARROZ BLANCO FRUTA NATURAL, PAN BLANCO. 	<ul style="list-style-type: none"> PURÉ DE BUBANGOS. TORTILLA DE PAPAS Y CEBOLLA ENSALADA CON ZANAHORIAS Y REMOLACHA FRUTA NATURAL, PAN INTEGRAL 	<ul style="list-style-type: none"> MENÚ ESPECIAL DIA DE CANARIAS
E	<ul style="list-style-type: none"> LENTEJAS COMPUSTAS SIN PLV DADOS DE PESCADO AL VAPOR ENSALADA MIXTA CON BROTES Y FRUTA FRUTA NATURAL, PAN INTEGRAL 	<ul style="list-style-type: none"> CREMA DE CALABAZA. ARROZ A LA CUBANA CON HUEVO Y SALCHICHAS SIN PLV FRUTA NATURAL, PAN BLANCO. 	<ul style="list-style-type: none"> POTAJE DE ESPINACAS POLLO ESTOFADO CON VERDURAS Y PAPAS COMPOTA, PAN BLANCO 	<ul style="list-style-type: none"> PURÉ DE VERDURAS ROPA VIEJA TRADICIONAL SIN PLV FRUTA NATURAL, PAN INTEGRAL 	<ul style="list-style-type: none"> CREMA DE CALABAZA ESPIRALES TRICOLOR CON TOMATE Y ATÚN HELADO DE HIELO, PAN BLANCO.

	L	M	X	J	V	S	D
	MAYO 2022						
E							1
A	2	3	4	5	6	7	8
B	9	10	11	12	13	14	15
C	16	17	18	19	20	21	22
D	23	24	25	26	27	28	29
E	30	31					

	L	M	X	J	V	S	D
	JUNIO 2022						
E		1	2	3	4	5	
A	6	7	8	9	10	11	12
B	13	14	15	16	17	18	19
C	20	21	22	23	24	25	26
D	27	28	28	30			

★ En cumplimiento del Reglamento (UE) nº 1169/2011 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 25 de Octubre de 2011, sobre la información alimentaria facilitada al consumidor, puede consultar la información sobre el contenido en alérgenos así como la valoración nutricional a través de su centro educativo.

★ Los Valores Nutricionales están realizados por Dietistas de ALBIE, S.A.:
- María González, Diplomada en Nutrición humana y dietética.
- María Rodríguez, Graduada en Biología y Máster en Calidad y Seguridad de los Alimentos.

MENÚ CUARTO BIMESTRE - NO LECHE

Menú Basal -Comedores Escolares Curso 2021/2022

	LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
A	<ul style="list-style-type: none"> RANCHO CANARIO TORTILLA ESPAÑOLA ENSALADA DE TEMPORADA CON ATÚN Y ACEITUNAS FRUTA NATURAL, PAN INTEGRAL 	<ul style="list-style-type: none"> CREMA DE CALABACINES CERDO EN SALSA CON PAPAS Y VERDURAS FRUTA NATURAL, PAN BLANCO. 	<ul style="list-style-type: none"> POTAJE DE CALABAZA . ARROZ AMARILLO CON POLLO RODAJA DE LIMÓN. COMPOTA, PAN BLANCO. 	<ul style="list-style-type: none"> SOPA DE ESTRELLITAS FOGONERO EN MOJO ROJO PAPAS GUIADAS FRUTA NATURAL, PAN INTEGRAL 	<ul style="list-style-type: none"> POTAJE DE VERDURAS. SPAGUETTIS A LA BOLOÑESA HELADO DE HIELO, PAN BLANCO.
B	<ul style="list-style-type: none"> CREMA DE CALABAZA ALBÓNDIGAS SIN LACTOSA EN SALSA MOSTAZA PAPAS GUIADAS. FRUTA NATURAL, PAN INTEGRAL 	<ul style="list-style-type: none"> PURÉ DE ACELGAS JUDÍAS COMPUSTAS ARROZ BLANCO FRUTA NATURAL, PAN BLANCO. 	<ul style="list-style-type: none"> POTAJE DE ZANAHORIAS FOGONERO AL VAPOR ENSALADA TROPICAL CON COL FRUTA NATURAL, PAN BLANCO. 	<ul style="list-style-type: none"> SOPA DE PESCADO TORTILLA ESPAÑOLA. LONGCHA DE PAVO Y MAHONESA FRUTA NATURAL, PAN INTEGRAL 	<ul style="list-style-type: none"> POTAJE DE ACELGAS. FILO DE TERNERA EN SALSA CASERA JUDÍAS VERDES CON PAPAS COMPOTA, PAN BLANCO.
C	<ul style="list-style-type: none"> PURÉ DE ZANAHORIAS PAVO EN ADOBO ENSALADA CON ZANAHORIAS Y REMOLACHA FRUTA NATURAL, PAN INTEGRAL 	<ul style="list-style-type: none"> CREMA DE CALABACINES. MACARRONES CON TOMATE Y HUEVO DURO FRUTA NATURAL, PAN BLANCO. 	<ul style="list-style-type: none"> LENTEJAS COMPUSTAS TACO DE ATÚN EN ADOBO PAPAS AL VAPOR COMPOTA, PAN BLANCO. 	<ul style="list-style-type: none"> POTAJE ESPINACAS. PAELLA MIXTA CON VERDURAS RODAJA DE LIMÓN FRUTA NATURAL, PAN INTEGRAL 	<ul style="list-style-type: none"> CREMA DE CALABAZA POLLO AL AJILLO CON BACON MENESTRA DE VERDURAS HELADO DE HIELO, PAN BLANCO.
D	<ul style="list-style-type: none"> RANCHO CANARIO ATÚN CON MOJO VERDE. PAPAS GUIADAS. FRUTA NATURAL, PAN INTEGRAL 	<ul style="list-style-type: none"> PURÉ DE VERDURAS ESTOFADO DE POLLO Y VERDURAS COMPOTA, PAN BLANCO. 	<ul style="list-style-type: none"> SOPA DE ESTRELLITAS ALBÓNDIGAS SIN LACTOSA A LA JARDINERA ARROZ BLANCO FRUTA NATURAL, PAN BLANCO. 	<ul style="list-style-type: none"> PURÉ DE BUBANGOS. TORTILLA DE PAPAS Y CEBOLLA ENSALADA CON ZANAHORIAS Y REMOLACHA FRUTA NATURAL, PAN INTEGRAL 	<ul style="list-style-type: none"> MENÚ ESPECIAL DIA DE CANARIAS
E	<ul style="list-style-type: none"> LENTEJAS COMPUSTAS DADOS DE PESCADO AL VAPOR ENSALADA MIXTA CON BROTES Y FRUTA FRUTA NATURAL, PAN INTEGRAL 	<ul style="list-style-type: none"> CREMA DE CALABAZA. ARROZ A LA CUBANA CON HUEVO Y SALCHICHAS SIN LACTOSA FRUTA NATURAL, PAN BLANCO. 	<ul style="list-style-type: none"> POTAJE DE ESPINACAS TERNERA ESTOFADA CON VERDURAS Y PAPAS COMPOTA, PAN BLANCO 	<ul style="list-style-type: none"> PURÉ DE VERDURAS ROPA VIEJA TRADICIONAL FRUTA NATURAL, PAN INTEGRAL 	<ul style="list-style-type: none"> CREMA DE CALABAZA ESPIRALES TRICOLOR CON TOMATE Y ATÚN HELADO DE HIELO, PAN BLANCO.

L	M	X	J	V	S	D
MAYO 2022						
E						1
A	2	3	4	5	6	7 8
B	9	10	11	12	13	14 15
C	16	17	18	19	20	21 22
D	23	24	25	26	27	28 29
E	30	31				

L	M	X	J	V	S	D
JUNIO 2022						
E		1	2	3	4	5
A	6	7	8	9	10	11 12
B	13	14	15	16	17	18 19
C	20	21	22	23	24	25 26
D	27	28	28	30		

★ En cumplimiento del Reglamento (UE) nº 1169/2011 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 25 de Octubre de 2011, sobre la información alimentaria facilitada al consumidor, puede consultar la información sobre el contenido en alérgenos así como la valoración nutricional a través de su centro educativo.

★ Los Valores Nutricionales están realizados por Dietistas de ALBIE, S.A.:
- María González, Diplomada en Nutrición humana y dietética.
- María Rodríguez, Graduada en Biología y Máster en Calidad y Seguridad de los Alimentos.

MENÚ CUARTO BIMESTRE - NO COLESTEROL

Menú Basal -Comedores Escolares Curso 2021/2022

	LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
A	<ul style="list-style-type: none"> CREMA DE VERDURAS TORTILLA ESPAÑOLA ENSALADA DE TEMPORADA CON ATÚN Y ACEITUNAS FRUTA NATURAL, PAN INTEGRAL 	<ul style="list-style-type: none"> CREMA DE CALABACINES CERDO EN SALSA CON PAPAS Y VERDURAS FRUTA NATURAL, PAN INTEGRAL 	<ul style="list-style-type: none"> POTAJE DE CALABAZA ARROZ AMARILLO CON POLLO RODAJA DE LIMÓN. YOGUR DESNATADO, PAN INTEGRAL 	<ul style="list-style-type: none"> PURÉ DE ZANAHORIAS FOGONERO EN MOJO ROJO PAPAS GUIADAS FRUTA NATURAL, PAN INTEGRAL 	<ul style="list-style-type: none"> POTAJE DE VERDURAS. PASTA INTEGRAL A LA BOLOÑESA QUESO RALLADO HELADO SIN AZÚCAR, PAN INTEGRAL
B	<ul style="list-style-type: none"> CREMA DE CALABAZA ALBÓNDIGAS EN SALSA MOSTAZA PAPAS GUIADAS. FRUTA NATURAL, PAN INTEGRAL 	<ul style="list-style-type: none"> PURÉ DE ACELGAS JUDÍAS COMPUSTAS ARROZ BLANCO FRUTA NATURAL, PAN INTEGRAL 	<ul style="list-style-type: none"> POTAJE DE ZANAHORIAS FOGONERO AL VAPOR ENSALADA TROPICAL CON COL FRUTA NATURAL, PAN INTEGRAL 	<ul style="list-style-type: none"> SOPA DE PESCADO TORTILLA ESPAÑOLA LONGCHA DE PAVO Y MAHONESA FRUTA NATURAL, PAN INTEGRAL 	<ul style="list-style-type: none"> POTAJE DE ACELGAS. FILO DE TERNERA EN SALSA CASERA JUDÍAS VERDES Y PAPAS YOGUR DESNATADO, PAN INTEGRAL
C	<ul style="list-style-type: none"> PURÉ DE ZANAHORIAS PAVO EN ADOBO ENSALADA CON ZANAHORIAS Y REMOLACHA FRUTA NATURAL, PAN INTEGRAL 	<ul style="list-style-type: none"> CREMA DE CALABACINES. PASTA INTEGRAL CON TOMATE Y HUEVO DURO QUESO RALLADO FRUTA NATURAL, PAN INTEGRAL 	<ul style="list-style-type: none"> CREMA DE VERDURAS TACO DE ATÚN EN ADOBO PAPAS AL VAPOR YOGUR DESNATADO, PAN INTEGRAL 	<ul style="list-style-type: none"> POTAJE ESPINACAS. PAELLA MIXTA CON VERDURAS RODAJA DE LIMÓN FRUTA NATURAL, PAN INTEGRAL 	<ul style="list-style-type: none"> CREMA DE CALABAZA POLLO AL AJILLO CON BACON PAPAS PANADERAS HELADO SIN AZÚCAR, PAN INTEGRAL
D	<ul style="list-style-type: none"> CREMA DE BUBANGOS ATÚN CON MOJO VERDE. PAPAS GUIADAS. FRUTA NATURAL, PAN INTEGRAL 	<ul style="list-style-type: none"> PURÉ DE VERDURAS ESTOFADO DE POLLO Y VERDURAS YOGUR DESNATADO, PAN INTEGRAL 	<ul style="list-style-type: none"> PURÉ DE CALABAZA ALBÓNDIGAS EN SALSA ARROZ BLANCO FRUTA NATURAL, PAN INTEGRAL 	<ul style="list-style-type: none"> PURÉ DE BUBANGOS. TORTILLA DE PAPAS Y CEBOLLA ENSALADA CON ZANAHORIAS Y REMOLACHA FRUTA NATURAL, PAN INTEGRAL 	<ul style="list-style-type: none"> MENÚ ESPECIAL DIA DE CANARIAS
E	<ul style="list-style-type: none"> LENTEJAS COMPUSTAS DADOS DE PESCADO AL VAPOR ENSALADA MIXTA CON BROTES Y FRUTA FRUTA NATURAL, PAN INTEGRAL 	<ul style="list-style-type: none"> CREMA DE CALABAZA. ARROZ A LA CUBANA CON HUEVO Y SALCHICHAS FRUTA NATURAL, PAN INTEGRAL 	<ul style="list-style-type: none"> POTAJE DE ESPINACAS TERNERA ESTOFADA CON VERDURAS Y PAPAS YOGUR DESNATADO, PAN INTEGRAL 	<ul style="list-style-type: none"> PURÉ DE VERDURAS ROPA VIEJA TRADICIONAL FRUTA NATURAL, PAN INTEGRAL 	<ul style="list-style-type: none"> CREMA DE CALABAZA PASTA INTEGRAL CON TOMATE Y ATÚN. QUESO RALLADO HELADO SIN AZÚCAR, PAN INTEGRAL

	L	M	X	J	V	S	D
	MAYO 2022						
E							1
A	2	3	4	5	6	7	8
B	9	10	11	12	13	14	15
C	16	17	18	19	20	21	22
D	23	24	25	26	27	28	29
E	30	31					

	L	M	X	J	V	S	D
	JUNIO 2022						
E				1	2	3	4
A	6	7	8	9	10	11	12
B	13	14	15	16	17	18	19
C	20	21	22	23	24	25	26
D	27	28	28	30			

★ En cumplimiento del Reglamento (UE) nº 1169/2011 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 25 de Octubre de 2011, sobre la información alimentaria facilitada al consumidor, puede consultar la información sobre el contenido en alérgenos así como la valoración nutricional a través de su centro educativo.

★ Los Valores Nutricionales están realizados por Dietistas de ALBIE, S.A.:

- María González, Diplomada en Nutrición humana y dietética.

- María Rodríguez, Graduada en Biología y Máster en Calidad y Seguridad de los Alimentos.

MENÚ CUARTO BIMESTRE - HIPOCALÓRICO

Menú Basal -Comedores Escolares Curso 2021/2022



	LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
A	<ul style="list-style-type: none"> CREMA DE VERDURAS TORTILLA ESPAÑOLA ENSALADA DE TEMPORADA CON ATÚN Y ACEITUNAS FRUTA NATURAL, PAN INTEGRAL 	<ul style="list-style-type: none"> CREMA DE CALABACINES CERDO EN SALSA CON PAPAS Y VERDURAS FRUTA NATURAL, PAN INTEGRAL 	<ul style="list-style-type: none"> POTAJE DE CALABAZA ARROZ AMARILLO CON POLLO RODAJA DE LIMÓN. YOGUR DESNATADO, PAN INTEGRAL 	<ul style="list-style-type: none"> PURÉ DE ZANAHORIAS FOGONERO EN MOJO ROJO PAPAS GUIADAS FRUTA NATURAL, PAN INTEGRAL 	<ul style="list-style-type: none"> POTAJE DE VERDURAS. PASTA INTEGRAL A LA BOLOÑESA QUESO RALLADO HELADO SIN AZÚCAR, PAN INTEGRAL
B	<ul style="list-style-type: none"> CREMA DE CALABAZA ALBÓNDIGAS EN SALSA MOSTAZA PAPAS GUIADAS. FRUTA NATURAL, PAN INTEGRAL 	<ul style="list-style-type: none"> PURÉ DE ACELGAS JUDÍAS COMPUSTAS ARROZ BLANCO FRUTA NATURAL, PAN INTEGRAL 	<ul style="list-style-type: none"> POTAJE DE ZANAHORIAS FOGONERO AL VAPOR ENSALADA TROPICAL CON COL FRUTA NATURAL, PAN INTEGRAL 	<ul style="list-style-type: none"> SOPA DE PESCADO TORTILLA ESPAÑOLA LONGCHA DE PAVO Y MAHONESA FRUTA NATURAL, PAN INTEGRAL 	<ul style="list-style-type: none"> POTAJE DE ACELGAS. FILO DE TERNERA EN SALSA CASERA JUDÍAS VERDES Y PAPAS YOGUR DESNATADO, PAN INTEGRAL
C	<ul style="list-style-type: none"> PURÉ DE ZANAHORIAS PAVO EN ADOBO ENSALADA CON ZANAHORIAS Y REMOLACHA FRUTA NATURAL, PAN INTEGRAL 	<ul style="list-style-type: none"> CREMA DE CALABACINES. PASTA INTEGRAL CON TOMATE Y HUEVO DURO QUESO RALLADO FRUTA NATURAL, PAN INTEGRAL 	<ul style="list-style-type: none"> CREMA DE VERDURAS TACO DE ATÚN EN ADOBO PAPAS AL VAPOR YOGUR DESNATADO, PAN INTEGRAL 	<ul style="list-style-type: none"> POTAJE ESPINACAS. PAELLA MIXTA CON VERDURAS RODAJA DE LIMÓN FRUTA NATURAL, PAN INTEGRAL 	<ul style="list-style-type: none"> CREMA DE CALABAZA POLLO AL AJILLO CON BACON PAPAS PANADERAS HELADO SIN AZÚCAR, PAN INTEGRAL
D	<ul style="list-style-type: none"> CREMA DE BUBANGOS ATÚN CON MOJO VERDE. PAPAS GUIADAS. FRUTA NATURAL, PAN INTEGRAL 	<ul style="list-style-type: none"> PURÉ DE VERDURAS ESTOFADO DE POLLO Y VERDURAS YOGUR DESNATADO, PAN INTEGRAL 	<ul style="list-style-type: none"> PURÉ DE CALABAZA ALBÓNDIGAS EN SALSA ARROZ BLANCO FRUTA NATURAL, PAN INTEGRAL 	<ul style="list-style-type: none"> PURÉ DE BUBANGOS. TORTILLA DE PAPAS Y CEBOLLA ENSALADA CON ZANAHORIAS Y REMOLACHA FRUTA NATURAL, PAN INTEGRAL 	<ul style="list-style-type: none"> MENÚ ESPECIAL DIA DE CANARIAS
E	<ul style="list-style-type: none"> LENTEJAS COMPUSTAS DADOS DE PESCADO AL VAPOR ENSALADA MIXTA CON BROTES Y FRUTA FRUTA NATURAL, PAN INTEGRAL 	<ul style="list-style-type: none"> CREMA DE CALABAZA. ARROZ A LA CUBANA CON HUEVO Y SALCHICHAS FRUTA NATURAL, PAN INTEGRAL 	<ul style="list-style-type: none"> POTAJE DE ESPINACAS TERNERA ESTOFADA CON VERDURAS Y PAPAS YOGUR DESNATADO, PAN INTEGRAL 	<ul style="list-style-type: none"> PURÉ DE VERDURAS ROPA VIEJA TRADICIONAL FRUTA NATURAL, PAN INTEGRAL 	<ul style="list-style-type: none"> CREMA DE CALABAZA PASTA INTEGRAL CON TOMATE Y ATÚN. QUESO RALLADO HELADO SIN AZÚCAR, PAN INTEGRAL

	L	M	X	J	V	S	D
	MAYO 2022						
E							1
A	2	3	4	5	6	7	8
B	9	10	11	12	13	14	15
C	16	17	18	19	20	21	22
D	23	24	25	26	27	28	29
E	30	31					

	L	M	X	J	V	S	D
	JUNIO 2022						
E				1	2	3	4
A	6	7	8	9	10	11	12
B	13	14	15	16	17	18	19
C	20	21	22	23	24	25	26
D	27	28	28	30			

★ En cumplimiento del Reglamento (UE) nº 1169/2011 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 25 de Octubre de 2011, sobre la información alimentaria facilitada al consumidor, puede consultar la información sobre el contenido en alérgenos así como la valoración nutricional a través de su centro educativo.

★ Los Valores Nutricionales están realizados por Dietistas de ALBIE, S.A.:

- María González, Diplomada en Nutrición humana y dietética.

- María Rodríguez, Graduada en Biología y Máster en Calidad y Seguridad de los Alimentos.

MENÚ CUARTO BIMESTRE - NO HUEVO

Menú Basal -Comedores Escolares Curso 2021/2022

	LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
A	<ul style="list-style-type: none"> RANCHO CANARIO SIN HUEVO FILO DE TERNERA EN SALSA ENSALADA DE TEMPORADA CON ATÚN Y ACEITUNAS FRUTA NATURAL, PAN INTEGRAL 	<ul style="list-style-type: none"> CREMA DE CALABACINES CERDO EN SALSA CON PAPAS Y VERDURAS FRUTA NATURAL, PAN BLANCO. 	<ul style="list-style-type: none"> POTAJE DE CALABAZA . ARROZ AMARILLO CON POLLO RODAJA DE LIMÓN. COMPOTA, PAN BLANCO. 	<ul style="list-style-type: none"> SOPA DE ESTRELLITAS SIN HUEVO FOGONERO EN MOJO ROJO PAPAS GUIADAS FRUTA NATURAL, PAN INTEGRAL 	<ul style="list-style-type: none"> POTAJE DE VERDURAS. PASTA NO HUEVO A LA BOLOÑESA QUESO RALLADO HELADO DE HIELO, PAN BLANCO.
B	<ul style="list-style-type: none"> CREMA DE CALABAZA ALBÓNDIGAS EN SALSA MOSTAZA PAPAS GUIADAS. FRUTA NATURAL, PAN INTEGRAL 	<ul style="list-style-type: none"> PURÉ DE ACELGAS JUDÍAS COMPUESTAS ARROZ BLANCO FRUTA NATURAL, PAN BLANCO. 	<ul style="list-style-type: none"> POTAJE DE ZANAHORIAS FOGONERO AL VAPOR ENSALADA TROPICAL CON COL FRUTA NATURAL, PAN BLANCO. 	<ul style="list-style-type: none"> SOPA DE PESCADO POLLO AL HORNO PAPAS AL VAPOR FRUTA NATURAL, PAN INTEGRAL 	<ul style="list-style-type: none"> POTAJE DE ACELGAS. FILO DE TERNERA EN SALSA CASERA JUDÍAS VERDES CON PAPAS COMPOTA, PAN BLANCO.
C	<ul style="list-style-type: none"> PURÉ DE ZANAHORIAS PAVO EN ADOBO ENSALADA CON ZANAHORIAS Y REMOLACHA FRUTA NATURAL, PAN INTEGRAL 	<ul style="list-style-type: none"> CREMA DE CALABACINES. MACARRONES NO HUEVO CON TOMATE QUESO RALLADO FRUTA NATURAL, PAN BLANCO. 	<ul style="list-style-type: none"> LENTEJAS COMPUESTAS TACO DE ATÚN EN ADOBO PAPAS AL VAPOR COMPOTA, PAN BLANCO. 	<ul style="list-style-type: none"> POTAJE ESPINACAS. PAELLA MIXTA CON VERDURAS RODAJA DE LIMÓN FRUTA NATURAL, PAN INTEGRAL 	<ul style="list-style-type: none"> CREMA DE CALABAZA POLLO AL AJILLO CON BACON MENESTRA DE VERDURAS HELADO DE HIELO, PAN BLANCO.
D	<ul style="list-style-type: none"> RANCHO CANARIO NO HUEVO ATÚN CON MOJO VERDE. PAPAS GUIADAS. FRUTA NATURAL, PAN INTEGRAL 	<ul style="list-style-type: none"> PURÉ DE VERDURAS ESTOFADO DE POLLO Y VERDURAS COMPOTA, PAN BLANCO. 	<ul style="list-style-type: none"> SOPA DE ESTRELLITAS NO HUEVO ALBÓNDIGAS A LA JARDINERA ARROZ BLANCO FRUTA NATURAL, PAN BLANCO. 	<ul style="list-style-type: none"> PURÉ DE BUBANGOS. CINTA DE CERDO EN SALSA ENSALADA CON ZANAHORIAS Y REMOLACHA FRUTA NATURAL, PAN INTEGRAL 	<ul style="list-style-type: none"> MENÚ ESPECIAL DIA DE CANARIAS
E	<ul style="list-style-type: none"> LENTEJAS COMPUESTAS DADOS DE PESCADO AL VAPOR ENSALADA MIXTA CON BROTES Y FRUTA FRUTA NATURAL, PAN INTEGRAL 	<ul style="list-style-type: none"> CREMA DE CALABAZA. ARROZ A LA CUBANA CON PLÁTANO Y SALCHICHAS FRUTA NATURAL, PAN BLANCO. 	<ul style="list-style-type: none"> POTAJE DE ESPINACAS TERNERA ESTOFADA CON VERDURAS Y PAPAS COMPOTA, PAN BLANCO 	<ul style="list-style-type: none"> PURÉ DE VERDURAS ROPA VIEJA TRADICIONAL FRUTA NATURAL, PAN INTEGRAL 	<ul style="list-style-type: none"> CREMA DE CALABAZA PASTA CON HUEVO CON TOMATE Y ATÚN QUESO RALLADO HELADO DE HIELO, PAN BLANCO.

	L	M	X	J	V	S	D
	MAYO 2022						
E							1
A	2	3	4	5	6	7	8
B	9	10	11	12	13	14	15
C	16	17	18	19	20	21	22
D	23	24	25	26	27	28	29
E	30	31					

	L	M	X	J	V	S	D
	JUNIO 2022						
E		1	2	3	4	5	
A	6	7	8	9	10	11	12
B	13	14	15	16	17	18	19
C	20	21	22	23	24	25	26
D	27	28	28	30			

★ En cumplimiento del Reglamento (UE) nº 1169/2011 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 25 de Octubre de 2011, sobre la información alimentaria facilitada al consumidor, puede consultar la información sobre el contenido en alérgenos así como la valoración nutricional a través de su centro educativo.

★ Los Valores Nutricionales están realizados por Dietistas de ALBIE, S.A.:

- María González, Diplomada en Nutrición humana y dietética.

- María Rodríguez, Graduada en Biología y Máster en Calidad y Seguridad de los Alimentos.

MENÚ CUARTO BIMESTRE - CELIACO

Menú Basal -Comedores Escolares Curso 2021/2022

	LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
A	<ul style="list-style-type: none"> RANCHO CANARIO SIN GLUTEN FILO DE TERNERA EN SALSA ENSALADA DE TEMPORADA CON ATÚN Y ACEITUNAS FRUTA NATURAL, PAN SIN GLUTEN 	<ul style="list-style-type: none"> CREMA DE CALABACINES CERDO EN SALSA CON PAPAS Y VERDURAS FRUTA NATURAL, PAN SIN GLUTEN 	<ul style="list-style-type: none"> POTAJE DE CALABAZA . ARROZ AMARILLO CON POLLO RODAJA DE LIMÓN. YOGUR, PAN SIN GLUTEN 	<ul style="list-style-type: none"> SOPA DE ESTRELLITAS SIN GLUTEN FOGONERO EN MOJO ROJO PAPAS GUIADAS FRUTA NATURAL, PAN SIN GLUTEN 	<ul style="list-style-type: none"> POTAJE DE VERDURAS. PASTA SIN GLUTEN A LA BOLOÑESA QUESO RALLADO HELADO, PAN SIN GLUTEN
B	<ul style="list-style-type: none"> CREMA DE CALABAZA ALBÓNDIGAS SIN GLUTEN EN SALSA MOSTAZA PAPAS GUIADAS. FRUTA NATURAL, PAN SIN GLUTEN 	<ul style="list-style-type: none"> PURÉ DE ACELGAS JUDÍAS COMPUESTAS ARROZ BLANCO FRUTA NATURAL, PAN SIN GLUTEN 	<ul style="list-style-type: none"> POTAJE DE ZANAHORIAS FOGONERO AL VAPOR ENSALADA TROPICAL CON COL FRUTA NATURAL, PAN SIN GLUTEN 	<ul style="list-style-type: none"> SOPA DE PESCADO TORTILLA ESPAÑOLA LONGCHA DE PAVO Y MAHONESA FRUTA NATURAL, PAN SIN GLUTEN 	<ul style="list-style-type: none"> POTAJE DE ACELGAS. FILO DE TERNERA EN SALSA CASERA JUDÍAS VERDES CON PAPAS YOGUR, PAN SIN GLUTEN
C	<ul style="list-style-type: none"> PURÉ DE ZANAHORIAS PAVO EN ADOBO ENSALADA CON ZANAHORIAS Y REMOLACHA FRUTA NATURAL, PAN SIN GLUTEN 	<ul style="list-style-type: none"> CREMA DE CALABACINES. MACARRONES SIN GLUTEN CON TOMATE QUESO RALLADO FRUTA NATURAL, PAN SIN GLUTEN 	<ul style="list-style-type: none"> LENTEJAS COMPUESTAS SIN GLUTEN TACO DE ATÚN EN ADOBO PAPAS AL VAPOR NATILLAS, PAN SIN GLUTEN. 	<ul style="list-style-type: none"> POTAJE ESPINACAS. PAELLA MIXTA CON VERDURAS RODAJA DE LIMÓN FRUTA NATURAL, PAN SIN GLUTEN 	<ul style="list-style-type: none"> CREMA DE CALABAZA POLLO AL AJILLO CON BACON MENESTRA DE VERDURAS HELADO, PAN SIN GLUTEN
D	<ul style="list-style-type: none"> RANCHO CANARIO SIN GLUTEN ATÚN CON MOJO VERDE. PAPAS GUIADAS. FRUTA NATURAL, PAN SIN GLUTEN 	<ul style="list-style-type: none"> PURÉ DE VERDURAS ESTOFADO DE POLLO Y VERDURAS GELATINA, PAN SIN GLUTEN 	<ul style="list-style-type: none"> SOPA DE ESTRELLITAS SIN GLUTEN ALBÓNDIGAS SIN GLUTEN A LA JARDINERA ARROZ BLANCO FRUTA NATURAL, PAN SIN GLUTEN 	<ul style="list-style-type: none"> PURÉ DE BUBANGOS. CINTA DE CERDO EN SALSA ENSALADA CON ZANAHORIAS Y REMOLACHA FRUTA NATURAL, PAN SIN GLUTEN 	<ul style="list-style-type: none"> MENÚ ESPECIAL DIA DE CANARIAS
E	<ul style="list-style-type: none"> LENTEJAS COMPUESTAS SIN GLUTEN DADOS DE PESCADO AL VAPOR ENSALADA MIXTA CON BROTES Y FRUTA FRUTA NATURAL, PAN SIN GLUTEN 	<ul style="list-style-type: none"> CREMA DE CALABAZA. ARROZ A LA CUBANA CON HUEVO Y SALCHICHAS FRUTA NATURAL, PAN SIN GLUTEN 	<ul style="list-style-type: none"> POTAJE DE ESPINACAS TERNERA ESTOFADA CON VERDURAS Y PAPAS YOGUR, PAN SIN GLUTEN 	<ul style="list-style-type: none"> PURÉ DE VERDURAS ROPA VIEJA TRADICIONAL FRUTA NATURAL, PAN SIN GLUTEN 	<ul style="list-style-type: none"> CREMA DE CALABAZA PASTA SIN GLUTEN CON TOMATE Y ATÚN QUESO RALLADO HELADO, PAN SIN GLUTEN

	L	M	X	J	V	S	D
	MAYO 2022						
E							1
A	2	3	4	5	6	7	8
B	9	10	11	12	13	14	15
C	16	17	18	19	20	21	22
D	23	24	25	26	27	28	29
E	30	31					

	L	M	X	J	V	S	D
	JUNIO 2022						
E				1	2	3	4
A	6	7	8	9	10	11	12
B	13	14	15	16	17	18	19
C	20	21	22	23	24	25	26
D	27	28	28	30			

★ En cumplimiento del Reglamento (UE) nº 1169/2011 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 25 de Octubre de 2011, sobre la información alimentaria facilitada al consumidor, puede consultar la información sobre el contenido en alérgenos así como la valoración nutricional a través de su centro educativo.

★ Los Valores Nutricionales están realizados por Dietistas de ALBIE, S.A.:

- María González, Diplomada en Nutrición humana y dietética.

- María Rodríguez, Graduada en Biología y Máster en Calidad y Seguridad de los Alimentos.

MENÚ CUARTO BIMESTRE - PESCADO

Menú Basal -Comedores Escolares Curso 2021/2022

	LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
A	<ul style="list-style-type: none"> RANCHO CANARIO FILO DE TERNERA EN SALSA ENSALADA DE TEMPORADA CON ATÚN Y ACEITUNAS FRUTA NATURAL, PAN INTEGRAL 	<ul style="list-style-type: none"> CREMA DE CALABACINES. CERDO EN SALSA CON PAPAS Y VERDURAS. FRUTA NATURAL, PAN BLANCO. 	<ul style="list-style-type: none"> POTAJE DE CALABAZA . ARROZ AMARILLO CON POLLO RODAJA DE LIMÓN YOGUR, PAN BLANCO. 	<ul style="list-style-type: none"> SOPA DE ESTRELLITAS. LOMO EN SALSA PAPAS GUIADAS FRUTA NATURAL, PAN INTEGRAL 	<ul style="list-style-type: none"> POTAJE DE VERDURAS. SPAGUETTIS A LA BOLOÑESA. QUESO RALLADO. HELADO, PAN BLANCO.
B	<ul style="list-style-type: none"> CREMA DE CALABAZA. ALBÓNDIGAS EN SALSA MOSTAZA PAPAS GUIADAS. FRUTA NATURAL, PAN INTEGRAL 	<ul style="list-style-type: none"> PURÉ DE ACELGAS. JUDÍAS COMPUESTAS. ARROZ BLANCO FRUTA NATURAL, PAN BLANCO. 	<ul style="list-style-type: none"> POTAJE DE ZANAHORIAS. POLLO A DADOS ENSALADA TROPICAL CON COL FRUTA NATURAL, PAN BLANCO. 	<ul style="list-style-type: none"> CREMA DE VERDURAS TORTILLA ESPAÑOLA. LONGCHA DE PAVO Y MAHONESA FRUTA NATURAL, PAN INTEGRAL 	<ul style="list-style-type: none"> POTAJE DE ACELGAS. FILO DE TERNERA EN SALSA CASERA JUDÍAS VERDES CON PAPAS YOGUR, PAN BLANCO.
C	<ul style="list-style-type: none"> PURE DE ZANAHORIA PAVO EN ADOBO ENSALADA CON ZANAHORIAS Y REMOLACHA FRUTA NATURAL, PAN INTEGRAL 	<ul style="list-style-type: none"> CREMA DE CALABACINES. MACARRONES CON TOMATE Y HUEVO DURO QUESO RALLADO. FRUTA NATURAL, PAN BLANCO. 	<ul style="list-style-type: none"> LENTEJAS COMPUESTAS FILO EN SALSA PAPAS AL VAPOR. NATILLAS, PAN BLANCO. 	<ul style="list-style-type: none"> POTAJE ESPINACAS. ARROZ AMARILLO CON CERDO CON CHAMPIÑONES RODAJA DE LIMÓN. FRUTA NATURAL, PAN INTEGRAL 	<ul style="list-style-type: none"> CREMA DE CALABAZA. POLLO AL AJILLO CON BACON MENESTRA DE VERDURAS HELADO, PAN BLANCO.
D	<ul style="list-style-type: none"> RANCHO CANARIO. TORTILLA CON PAPAS Y CEBOLLAS SALTEADO DE VERDURAS FRUTA NATURAL, PAN INTEGRAL 	<ul style="list-style-type: none"> PURE DE VERDURAS. ESTOFADO DE POLLO Y VERDURAS PAPAS A CUADRO GELATINA, PAN BLANCO. 	<ul style="list-style-type: none"> SOPA DE ESTRELLITAS. ALBÓNDIGAS A LA JARDINERA ARROZ BLANCO. FRUTA NATURAL, PAN BLANCO. 	<ul style="list-style-type: none"> PURE DE BUBANGOS CINTA DE CERDO EN SALSA ENSALADA CON ZANAHORIAS Y REMOLACHA FRUTA NATURAL, PAN INTEGRAL 	<p>MENÚ ESPECIAL DIA DE CANARIAS</p>
E	<ul style="list-style-type: none"> LENTEJAS COMPUESTAS. DADOS DE PAVO ENSALADA MIXTA CON BROTES Y FRUTA FRUTA NATURAL, PAN INTEGRAL 	<ul style="list-style-type: none"> CREMA DE CALABAZA. ARROZ A LA CUBANA CON HUEVOS Y SALCHICHAS. FRUTA NATURAL, PAN BLANCO. 	<ul style="list-style-type: none"> POTAJE DE ESPINACAS TERNERA ESTOFADA CON VERDURAS Y PAPAS YOGUR, PAN BLANCO 	<ul style="list-style-type: none"> PURÉ DE VERDURAS. ROPA VIEJA TARDICIONAL FRUTA NATURAL, PAN INTEGRAL 	<ul style="list-style-type: none"> CREMA DE CALABAZA ESPIRALES TRICOLOR CON TOMATE QUESO RALLADO HELADO, PAN BLANCO

	L	M	X	J	V	S	D
	MAYO 2022						
E							1
A	2	3	4	5	6	7	8
B	9	10	11	12	13	14	15
C	16	17	18	19	20	21	22
D	23	24	25	26	27	28	29
E	30	31					

	L	M	X	J	V	S	D
	JUNIO 2022						
E		1	2	3	4	5	
A	6	7	8	9	10	11	12
B	13	14	15	16	17	18	19
C	20	21	22	23	24	25	26
D	27	28	28	30			

★ En cumplimiento del Reglamento (UE) nº 1169/2011 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 25 de Octubre de 2011, sobre la información alimentaria facilitada al consumidor, puede consultar la información sobre el contenido en alérgenos así como la valoración nutricional a través de su centro educativo.

★ Los Valores Nutricionales están realizados por Dietistas de ALBIE, S.A.:

- María González, Diplomada en Nutrición humana y dietética.

- María Rodríguez, Graduada en Biología y Máster en Calidad y Seguridad de los Alimentos.

MENÚ CUARTO BIMESTRE - VEGETARIANO

Menú Basal -Comedores Escolares Curso 2021/2022

	LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
A	<ul style="list-style-type: none"> RANCHO CANARIO VEGETARIANO ROLLITOS DE PRIMAVERA ENSALADA DE TEMPORADA CON ATÚN Y ACEITUNAS FRUTA NATURAL, PAN INTEGRAL 	<ul style="list-style-type: none"> CREMA DE CALABACINES. ESTOFADO DE TOFU FRUTA NATURAL, PAN BLANCO. 	<ul style="list-style-type: none"> POTAJE DE CALABAZA . ARROZ AMARILLO CON VERDURAS RODAJA DE LIMON YOGUR, PAN BLANCO. 	<ul style="list-style-type: none"> PURÉ DE ZANAHORIAS HAMBURGUESAS DE GUISANTES PAPAS AL VAPOR FRUTA NATURAL, PAN INTEGRAL 	<ul style="list-style-type: none"> POTAJE DE VERDURAS. SPAGUETTIS CON TOMATE QUESO RALLADO HELADO, PAN BLANCO.
B	<ul style="list-style-type: none"> CREMA DE CALABAZA. ALBÓNDIGAS DE SOJA EN SALSA MOSTAZA PAPAS GUIADAS. FRUTA NATURAL, PAN INTEGRAL 	<ul style="list-style-type: none"> PURÉ DE ACELGAS. JUDIAS COMPUSTAS VEGETARIANAS ARROZ BLANCO FRUTA NATURAL, PAN BLANCO. 	<ul style="list-style-type: none"> POTAJE DE ZANAHORIAS. ROLLITOS DE PRIMAVERA ENSALADA TROPICAL CON COL FRUTA NATURAL, PAN BLANCO. 	<ul style="list-style-type: none"> POTAJE DE BUBANGOS TORTILLA ESPAÑOLA. LONGHA DE QUESO Y MAHONESA FRUTA NATURAL, PAN INTEGRAL 	<ul style="list-style-type: none"> POTAJE DE ACELGAS. TOFU ENCEBOLLADO JUDÍAS VERDES CON PAPAS YOGUR, PAN BLANCO.
C	<ul style="list-style-type: none"> PURE DE ZANAHORIA CROQUETAS DE VERDURAS ENSALADA CON ZANAHORIAS Y REMOLACHA FRUTA NATURAL, PAN INTEGRAL 	<ul style="list-style-type: none"> CREMA DE CALABACINES. MACARRONES CON TOMATE Y HUEVO DURO QUESO RALLADO. FRUTA NATURAL, PAN BLANCO. 	<ul style="list-style-type: none"> LENTEJAS COMPUSTOS VEGETARIANAS HAMBURGUESAS VEGETALES PAPAS AL VAPOR. NATILLAS, PAN BLANCO. 	<ul style="list-style-type: none"> POTAJE ESPINACAS. ARROZ AMARILLO CON CHAMPIÑONES RODAJA DE LIMÓN. FRUTA NATURAL, PAN INTEGRAL 	<ul style="list-style-type: none"> CREMA DE CALABAZA. GUISANTES COMPUSTOS HELADO, PAN BLANCO.
D	<ul style="list-style-type: none"> RANCHO CANARIO VEGETARIANO TORTILLA CON PAPAS Y CEBOLLAS SALTEADO DE VERDURAS FRUTA NATURAL, PAN INTEGRAL 	<ul style="list-style-type: none"> PURE DE VERDURAS. TOFU EN SALSA CON PAPAS Y VERDURAS GELATINA, PAN BLANCO. 	<ul style="list-style-type: none"> CREMA DE ZANAHORIAS ALBÓNDIGAS VEGETARIANAS A LA JARDINERA ARROZ BLANCO FRUTA NATURAL, PAN BLANCO. 	<ul style="list-style-type: none"> PURE DE BUBANGOS ROLLITOS DE PRIMAVERA ENSALADA CON ZANAHORIAS Y REMOLACHA FRUTA NATURAL, PAN INTEGRAL 	<p>MENÚ ESPECIAL DIA DE CANARIAS</p>
E	<ul style="list-style-type: none"> LENTEJAS COMPUSTAS VEGETARIANAS CROQUETAS DE ESPINACAS ENSALADA MIXTA CON BROTES Y FRUTA FRUTA NATURAL, PAN INTEGRAL 	<ul style="list-style-type: none"> CREMA DE CALABAZA. ARROZ A LA CUBANA CON HUEVOS Y SALCHICHAS VEGANAS FRUTA NATURAL, PAN BLANCO. 	<ul style="list-style-type: none"> POTAJE DE ESPINACAS TOFU SALTEADOS CON PAPAS Y VERDURAS PAPAS GUIADAS YOGUR, PAN BLANCO 	<ul style="list-style-type: none"> PURÉ DE VERDURAS. ROPA VIEJA TARDICIONAL VEGETARIANA FRUTA NATURAL, PAN INTEGRAL 	<ul style="list-style-type: none"> CREMA DE CALABAZA ESPIRALES TRICOLOR CON TOMATE QUESO RALLADO HELADO, PAN BLANCO

	L	M	X	J	V	S	D
	MAYO 2022						
E							1
A	2	3	4	5	6	7	8
B	9	10	11	12	13	14	15
C	16	17	18	19	20	21	22
D	23	24	25	26	27	28	29
E	30	31					

	L	M	X	J	V	S	D
	JUNIO 2022						
E		1	2	3	4	5	
A	6	7	8	9	10	11	12
B	13	14	15	16	17	18	19
C	20	21	22	23	24	25	26
D	27	28	28	30			

★ En cumplimiento del Reglamento (UE) nº 1169/2011 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 25 de Octubre de 2011, sobre la información alimentaria facilitada al consumidor, puede consultar la información sobre el contenido en alérgenos así como la valoración nutricional a través de su centro educativo.

★ Los Valores Nutricionales están realizados por Dietistas de ALBIE, S.A.:

- María González, Diplomada en Nutrición humana y dietética.

- María Rodríguez, Graduada en Biología y Máster en Calidad y Seguridad de los Alimentos.

MENÚ CUARTO BIMESTRE - NO CARNE

Menú Basal -Comedores Escolares Curso 2021/2022

	LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
A	<ul style="list-style-type: none"> RANCHO CANARIO SIN CARNE ROLLITOS DE PRIMAVERA ENSALADA DE TEMPORADA CON ATÚN Y ACEITUNAS FRUTA NATURAL, PAN INTEGRAL 	<ul style="list-style-type: none"> CREMA DE CALABACINES. CALDERETA DE PESCADO FRUTA NATURAL, PAN BLANCO. 	<ul style="list-style-type: none"> POTAJE DE CALABAZA . ARROZ AMARILLO CON VERDURAS RODAJA DE LIMON YOGUR, PAN BLANCO. 	<ul style="list-style-type: none"> PURÉ DE ZANAHORIAS FOGONERO EN MOJO ROJO PAPAS GUIADAS FRUTA NATURAL, PAN INTEGRAL 	<ul style="list-style-type: none"> POTAJE DE VERDURAS. SPAGUETTIS CON ATÚN QUESO RALLADO. HELADO, PAN BLANCO.
B	<ul style="list-style-type: none"> CREMA DE CALABAZA. SALPICÓN DE ATÚN PAPAS GUIADAS. FRUTA NATURAL, PAN INTEGRAL 	<ul style="list-style-type: none"> PURÉ DE ACELGAS. JUDIAS COMPUSTAS SIN CARNE ARROZ BLANCO FRUTA NATURAL, PAN BLANCO. 	<ul style="list-style-type: none"> POTAJE DE ZANAHORIAS. CHURRITOS DE PESCADO ENSALADA TROPICAL CON COL FRUTA NATURAL, PAN BLANCO. 	<ul style="list-style-type: none"> SOPA DE PESCADO TORTILLA ESPAÑOLA. LONGHA DE QUESO Y MAHONESA FRUTA NATURAL, PAN INTEGRAL 	<ul style="list-style-type: none"> POTAJE DE ACELGAS. FOGONERO ENCEBOLLADO JUDÍAS VERDES CON PAPAS YOGUR, PAN BLANCO.
C	<ul style="list-style-type: none"> PURE DE ZANAHORIA CROQUETAS DE MERLUZA ENSALADA CON ZANAHORIAS Y REMOLACHA FRUTA NATURAL, PAN INTEGRAL 	<ul style="list-style-type: none"> CREMA DE CALABACINES. MACARRONES CON TOMATE Y HUEVO DURO QUESO RALLADO. FRUTA NATURAL, PAN BLANCO. 	<ul style="list-style-type: none"> LENTEJAS COMPUSTAS SIN CARNE TACO DE ATÚN EN ADOBO PAPAS AL VAPOR. NATILLAS, PAN BLANCO. 	<ul style="list-style-type: none"> POTAJE ESPINACAS. ARROZ AMARILLO CON PESCADO RODAJA DE LIMÓN. FRUTA NATURAL, PAN INTEGRAL 	<ul style="list-style-type: none"> CREMA DE CALABAZA. GUISANTES COMPUSTOS HELADO, PAN BLANCO.
D	<ul style="list-style-type: none"> RANCHO CANARIO SIN CARNE ATÚN CON MOJO VERDE. PAPAS GUIADAS. FRUTA NATURAL, PAN INTEGRAL 	<ul style="list-style-type: none"> PURE DE VERDURAS. CALDERETA DE PESCADO GELATINA, PAN BLANCO. 	<ul style="list-style-type: none"> CREMA DE ZANAHORIAS TORTILLA CON PAPAS Y CEBOLLAS MENESTRA DE VERDURAS FRUTA NATURAL, PAN BLANCO. 	<ul style="list-style-type: none"> PURE DE BUBANGOS FIGURITAS DE MERLUZA ENSALADA CON ZANAHORIA Y REMOLACHA FRUTA NATURAL, PAN INTEGRAL 	<p>MENÚ ESPECIAL DIA DE CANARIAS</p>
E	<ul style="list-style-type: none"> LENTEJAS COMPUSTAS SIN CARNE EMPANADILLAS DE BONITO. ENSALADA MIXTA CON BROTES Y FRUTA FRUTA NATURAL, PAN INTEGRAL 	<ul style="list-style-type: none"> CREMA DE CALABAZA. ARROZ A LA CUBANA CON HUEVOS Y PLÁTANO FRUTA NATURAL, PAN BLANCO. 	<ul style="list-style-type: none"> POTAJE DE ESPINACAS ARROZ A LA CUBANA CON HUEVOS Y PLÁTANO PAPAS GUIADAS YOGUR, PAN BLANCO 	<ul style="list-style-type: none"> PURÉ DE VERDURAS. ROPA VIEJA TARDICIONAL SIN CARNE FRUTA NATURAL, PAN INTEGRAL 	<ul style="list-style-type: none"> CREMA DE CALABAZA ESPIRALES TRICOLOR CON TOMATE Y ATÚN QUESO RALLADO HELADO, PAN BLANCO

	L	M	X	J	V	S	D
	MAYO 2022						
E							1
A	2	3	4	5	6	7	8
B	9	10	11	12	13	14	15
C	16	17	18	19	20	21	22
D	23	24	25	26	27	28	29
E	30	31					

	L	M	X	J	V	S	D
	JUNIO 2022						
E		1	2	3	4	5	
A	6	7	8	9	10	11	12
B	13	14	15	16	17	18	19
C	20	21	22	23	24	25	26
D	27	28	28	30			

★ En cumplimiento del Reglamento (UE) nº 1169/2011 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 25 de Octubre de 2011, sobre la información alimentaria facilitada al consumidor, puede consultar la información sobre el contenido en alérgenos así como la valoración nutricional a través de su centro educativo.

★ Los Valores Nutricionales están realizados por Dietistas de ALBIE, S.A.:

- María González, Diplomada en Nutrición humana y dietética.

- María Rodríguez, Graduada en Biología y Máster en Calidad y Seguridad de los Alimentos.

MENÚ REFORZADO CON PROTEINAS

	LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
A	<ul style="list-style-type: none"> • CREMA DE ZANAHORIAS • POLLO • YOGUR 	<ul style="list-style-type: none"> • CREMA DE CALABACINES • PESCADO • YOGUR 	<ul style="list-style-type: none"> • POTAJE DE CALABAZA • HUEVO • YOGUR 	<ul style="list-style-type: none"> • PURE DE BUBANGOS • PAVO • YOGUR 	<ul style="list-style-type: none"> • POTAJE DE VERDURAS • TERNERA • YOGUR
B	<ul style="list-style-type: none"> • CREMA DE CALABAZA • POLLO • YOGUR 	<ul style="list-style-type: none"> • PURÉ DE ACELGAS • PESCADO • YOGUR 	<ul style="list-style-type: none"> • POTAJE DE ZANAHORIAS • HUEVO • YOGUR 	<ul style="list-style-type: none"> • CREMA DE VERDURAS • PAVO • YOGUR 	<ul style="list-style-type: none"> • POTAJE DE ACELGAS • TERNERA • YOGUR
C	<ul style="list-style-type: none"> • PURÉ DE ZANAHORIAS • POLLO • YOGUR 	<ul style="list-style-type: none"> • CREMA DE CALABACINES • PESCADO • YOGUR 	<ul style="list-style-type: none"> • POTAJE DE VERDURAS • HUEVO • YOGUR 	<ul style="list-style-type: none"> • POTAJE DE ESPINACAS • PAVO • YOGUR 	<ul style="list-style-type: none"> • CREMA DE CALABAZA • TERNERA • YOGUR
D	<ul style="list-style-type: none"> • PURÉ DE ZANAHORIAS • POLLO • YOGUR 	<ul style="list-style-type: none"> • PURÉ DE VERDURAS • PESCADO • YOGUR 	<ul style="list-style-type: none"> • POTAJE DE CALABAZA • HUEVO • YOGUR 	<ul style="list-style-type: none"> • PURÉ DE BUBANGOS • PAVO • YOGUR 	<ul style="list-style-type: none"> • CREMA DE ACELGAS • TERNERA • YOGUR
E	<ul style="list-style-type: none"> • CREMA DE ZANAHORIAS • POLLO • YOGUR 	<ul style="list-style-type: none"> • CREMA DE CALABAZA • PESCADO • YOGUR 	<ul style="list-style-type: none"> • POTAJE DE ESPINACAS • HUEVO • YOGUR 	<ul style="list-style-type: none"> • PURÉ DE VERDURAS • PAVO • YOGUR 	<ul style="list-style-type: none"> • CREMA DE CALABAZA • TERNERA • YOGUR

★ En cumplimiento del Reglamento (UE) nº 1169/2011 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 25 de Octubre de 2011, sobre la información alimentaria facilitada al consumidor, puede consultar la información sobre el contenido en alérgenos así como la valoración nutricional a través de su centro educativo.

★ Los Valores Nutricionales están realizados por Dietistas de ALBIE, S.A.:
- María González, Diplomada en Nutrición humana y dietética.
- María Rodríguez, Graduada en Biología y Máster en Calidad y Seguridad de los Alimentos.