



Menú CELIACO

Primer Trimestre 2023 2024

LUNES

MARTES

MIÉRCOLES

JUEVES

VIERNES

11-09 9-10 06-11 04-12 01-01

CREMA DE ZANAHORIAS
MACARRONES SIN GLUTEN CON SALSA TOMATE
NATURAL Y ATÚN

FRUTA NATURAL

12-09 10-10 07-11 05-12 02-01

CREMA DE BUBANGOS
TORTILLA ESPAÑOLA
ENSALADA DE TOMATE Y PEPINO

FRUTA NATURAL

13-09 11-10 08-11 06-12 03-01

CREMA DE VERDURAS
CONTRAMUSLO DE POLLO AL HORNO
PAPAS PANADERAS

FRUTA NATURAL

14-09 12-10 09-11 07-12 04-01

FIDEOS SOPA SIN GLUTEN
MERLUZA AL HORNO
ENSALADA MIXTA
POSTRE LÁCTEO

15-09 13-10 10-11 08-12 05-01

CREMA CUATRO ESTACIONES
HAMBURGUESA DE POLLO CON TOMATE
ARROZ BLANCO
FRUTA NATURAL

18-09 16-10 13-11 11-12

POTAJE DE ESPINACAS
TORTILLA ESPAÑOLA
ENSALADA MIXTA
FRUTA NATURAL

19-09 17-10 14-11 12-12

CREMA DE CALABAZA
ARROZ CON POLLO Y GUISANTES
FRUTA NATURAL

20-09 18-10 15-11 13-12

CREMA REINA
MERLUZA EN SALSA VERDE
ENSALADA MIXTA
FRUTA NATURAL

21-09 19-10 16-11 14-12

POTAJE DE GARBANZOS
MACARRONES S/G A LA CARBONARA
POSTRE LÁCTEO

22-09 20-10 17-11 15-12

SOPA DE PESCADO
JAMONCITOS DE POLLO AL HORNO
ENSALADA DE LECHUGA TOMATE, PEPINO Y
HUEVO
FRUTA NATURAL

25-09 23-10 20-11 18-12

CREMA DE ZANAHORIAS
JUDIAS PINTAS COMPUESTAS (A)
ARROZ BLANCO
FRUTA NATURAL

26-09 24-10 21-11 19-12

CREMA DE PUERRO
ALBÓNDIGAS DE POLLO EN SALSA
MACARRONES BLANCOS S/G
FRUTA NATURAL

27-09 25-10 22-11 20-12

CREMA PROVENZAL
TORTILLA ESPAÑOLA
ENSALADA DE COL (N)
FRUTA NATURAL

28-09 26-10 23-11 21-12

FIDEOS SOPA SIN GLUTEN
POLLO AL AJILLO
PAPAS GUIADAS
POSTRE LÁCTEO

29-09 27-10 24-11 22-12

POTAJE DE BERROS
MERLUZA AL HORNO
ENSALADA GRIEGA
FRUTA NATURAL

02-10 30-10 27-11 25-12

CREMA DE GUISANTES
POLLO DESHUESADO EN SU JUGO
ENSALADA DE LECHUGA TOMATE, PEPINO Y
HUEVO
FRUTA NATURAL

03-10 31-10 28-11 26-12

POTAJE DE ACELGAS
MACARRONES SIN GLUTEN CON SALSA TOMATE Y
PAVO
FRUTA NATURAL

04-10 01-11 29-11 27-12

SOPA HORTELANA - SIN GLUTEN
MERLUZA EN SALSA VERDE
PAPAS GUIADAS
FRUTA NATURAL

05-10 02-11 30-11 28-12

CREMA DE ACELGAS
CAZUELA DE CERDO
ARROZ BLANCO
POSTRE LÁCTEO

06-10 03-11 01-12 29-12

CREMA DE BUBANGOS
PIZZA DE LA CASA SIN GLUTEN
FRUTA NATURAL

- Todos los menús incluyen agua - PAN SIN GLUTEN 30 G.



Nuestros menú diarios potencian la **gastronomía canaria** además de la **introducción del platos** novedosos

Por eso diariamente nuestros comensales **toman a diario, gofio de millo** como aditivo a nuestros potajes y cremas.

"En Scolarest nos tomamos muy en serio la salud de nuestros comensales"

La seguridad es lo primero, en todo lo que hacemos.