

# COLEGIOS

# MENÚ BASAL |Tercer Trimestre 2023 - 2024



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

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

LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
<b>01/04</b> CREMA DE VERDURAS ESPIRAL A LA NAPOLITANA CON JAMÓN FRUTA NATURAL Kcal.: 579,27 - P: 16,21 - L: 16,82 - Hc: 17	<b>02/04</b> SOPA DE LETRAS CONTRAMUSLO DE POLLO AL HORNO ENSALADA MIXTA FRUTA NATURAL Kcal.: 539,7 - P: 21,72 - L: 13,82 - Hc: 18	<b>03/04</b> POTAJE DE JUDÍAS PINTAS MERLUZA AL HORNO PAPAS GUIADAS FRUTA NATURAL Kcal.: 507 - P: 25,77 - L: 15,92 - Hc: 19	<b>04/04</b> CREMA DE ZANAHORIAS ALBÓNDIGAS MIXTAS EN SALSA ARROZ BLANCO POSTRE LÁCTEO Kcal.: 694,85 - P: 28,82 - L: 30,91 - Hc: 20	<b>05/05</b> CREMA DE BUBANGOS TORTILLA ESPAÑOLA ENSALADA MIXTA FRUTA NATURAL Kcal.: 549,19 - P: 18,4 - L: 21,47 - Hc: 19
<b>08/04 06/05 03/06</b> SOPA CAMPESINA CODITOS CON SALSA DE TOMATE Y PAVO FRUTA NATURAL Kcal.: 587,01 - P: 12 - L: 18,85 - Hc: 41	<b>09/04 07/05 04/06</b> CREMA DE BERROS CON GARBANZOS TORTILLA ESPAÑOLA ENSALADA MIXTA FRUTA NATURAL Kcal.: 649,31 - P: 11 - L: 22,95 - Hc: 40	<b>10/04 08/05 05/06</b> CREMA DE CALABAZA JAMONCITOS DE POLLO AL HORNO ARROZ BLANCO FRUTA NATURAL Kcal.: 592,58 - P: 13 - L: 16,84 - Hc: 42	<b>11/04 09/05 06/06</b> CREMA REINA LOMO DE MERLUZA AL MOJO VERDE PAPAS ARRUGADAS POSTRE LÁCTEO Kcal.: 475,08 - P: 12 - L: 18,6 - Hc: 41	<b>12/04 10/05 07/06</b> CREMA DE ZANAHORIAS SOLOMILLO POLLO EMPANADO ENSALADA GRIEGA FRUTA NATURAL Kcal.: 499,03 - P: 13 - L: 18,91 - Hc: 43
<b>15/04 13/05 10/06</b> CREMA DE ZANAHORIAS MACARRONES CON TOMATE Y ATÚN FRUTA NATURAL Kcal.: 534,85 - P: 12,2 - L: 18,63 - Hc: 44	<b>16/04 14/05 11/06</b> CREMA DE LENTEJAS POLLO DESHUESADO EN SU JUGO ENSALADA MIXTA FRUTA NATURAL Kcal.: 599,47 - P: 11,50 - L: 20,2 - Hc: 41	<b>17/04 15/05 12/06</b> CREMA DE VERDURAS ROPA VIEJA MIXTA (CERDO Y POLLO) FRUTA NATURAL Kcal.: 632,27 - P: 11,8 - L: 21,27 - Hc: 42	<b>18/04 16/05 13/06</b> SOPA DE FIDEOS LOMO ASADO EN SU JUGO ARROZ BLANCO POSTRE LÁCTEO Kcal.: 458,44 - P: 12,2 - L: 19,88 - Hc: 44	<b>19/04 17/05 14/06</b> POTAJE DE GARBANZOS CHURROS DE PESCADO ENSALADA DE LECHUGA TOMATE, PEPINO Y HUEVO FRUTA NATURAL Kcal.: 484,9 - P: 11,6 - L: 19,34 - Hc: 42,2
<b>22/04 20/05 17/06</b> CREMA DE ESPINACAS ARROZ CON CERDO Y GUISANTES FRUTA NATURAL Kcal.: 552,24 - P: 11,38 - L: 18,46 - Hc: 44	<b>23/04 21/05 18/06</b> SOPA DE ESTRELLITAS LOMO DE MERLUZA AL MOJO VERDE PAPAS GUIADAS FRUTA NATURAL Kcal.: 513,51 - P: 10,19 - L: 21,66 - Hc: 41	<b>24/04 22/05 19/06</b> CREMA DE AJO PUERRO Y CALABACIN SOLOMILLO POLLO EMPANADO ENSALADA MIXTA FRUTA NATURAL Kcal.: 605,75 - P: 13,6 - L: 18,39 - Hc: 45	<b>25/04 23/05 20/06</b> CREMA DE CALABAZA ESPIRALES CON TOMATE Y ATÚN (N) POSTRE LÁCTEO Kcal.: 464,03 - P: 12,07 - L: 19,07 - Hc: 43	<b>26/04 24/05 21/06</b> POTAJE DE JUDIAS BLANCAS TORTILLA ESPAÑOLA ENSALADA DE TOMATES FRUTA NATURAL Kcal.: 516,99 - P: 19,75 - L: 19,6 - Hc: 43
<b>29/04 27/05 24/06</b> CREMA DE VERDURAS ESTOFADO DE CERDO CON PAPAS FRUTA NATURAL Kcal.: 565,54 - P: 11,17 - L: 19,19 - Hc: 41	<b>30/04 28/05 25/06</b> SOPA DE LETRAS JAMONCITOS DE POLLO AL HORNO ENSALADA DE ATÚN FRUTA NATURAL Kcal.: 547,39 - P: 11,03 - L: 19,86 - Hc: 43	<b>01/05 29/05 26/06</b> CREMA DE ZANAHORIAS ARROZ CON SALCHICHAS DE PAVO SALSA DE TOMATE NATURAL FRUTA NATURAL Kcal.: 601,58 - P: 12,51 - L: 18,71 - Hc: 41	<b>02/05 30/05 27/06</b> CREMA DE BUBANGOS LOMO DE MERLUZA AL MOJO VERDE ENSALADA DE LECHUGA TOMATE, PEPINO Y HUEVO POSTRE LÁCTEO Kcal.: 443,55 - P: 11,37 - L: 18,57 - Hc: 45	<b>03/05 31/05 28/06</b> POTAJE DE BERROS PIZZA DE LA CASA FRUTA NATURAL Kcal.: 491,15 - P: 12,32 - L: 19,2 - Hc: 42

EUREST COLECTIVIDADES, SL – CIF B 80267420 – Cocina Central RGSAA 26.049477TF – Polígono Industrial Valle de Güimar, manzana 5, parcela 38 – 922 256 040 – [scolarest@eurest-canarias.es](mailto:scolarest@eurest-canarias.es)

(\*) Los alérgenos informados en esta plantilla son los comunicados en el momento de edición del presente menú. Recomendamos leer detenidamente el etiquetado diario de nuestros menús servidos. Y comprobar diariamente los alérgenos que contiene cada plato.



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

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

