



# Menú CELIACO

## Tercer Trimestre 2023 2024

LUNES

MARTES

MIÉRCOLES

JUEVES

VIERNES

08/04 06/05 03/06

SOPA CAMPESINA SIN GLUTEN  
 MACARRONES SIN GLUTEN CON SALSA TOMATE Y PAVO  
 FRUTA NATURAL

09/04 07/05 04/06

CREMA DE BERROS CON GARBANZOS  
 TORTILLA ESPAÑOLA  
 ENSALADA MIXTA  
 FRUTA NATURAL

10/04 08/05 05/06

CREMA DE CALABAZA  
 JAMONCITOS DE POLLO AL HORNO  
 ARROZ BLANCO  
 FRUTA NATURAL

11/04 09/05 06/06

CREMA REINA  
 LOMO DE MERLUZA AL MOJO VERDE  
 PAPAS ARRUGADAS  
 POSTRE LÁCTEO

12/04 10/05 07/06

CREMA DE ZANAHORIAS  
 CONTRAMUSLO DE POLLO AL HORNO  
 ENSALADA GRIEGA  
 FRUTA NATURAL

15/04 13/05 10/06

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

16/04 14/05 11/06

CREMA DE LENTEJAS  
 POLLO DESHUESADO EN SU JUGO  
 ENSALADA MIXTA  
 FRUTA NATURAL

17/04 15/05 12/06

CREMA DE VERDURAS  
 ROPA VIEJA MIXTA (CERDO Y POLLO)  
 FRUTA NATURAL

18/04 16/05 13/06

FIDEOS SOPA SIN GLUTEN  
 LOMO ASADO EN SU JUGO  
 ARROZ BLANCO  
 POSTRE LÁCTEO

19/04 17/05 14/06

POTAJE DE GARBANZOS  
 LOMO DE MERLUZA AL MOJO VERDE  
 ENSALADA DE LECHUGA TOMATE, PEPINO Y HUEVO  
 FRUTA NATURAL

22/04 20/05 17/06

CREMA DE ESPINACAS  
 ARROZ CON CERDO Y GUI SANTES  
 FRUTA NATURAL

23/04 21/05 18/06

FIDEOS SOPA SIN GLUTEN  
 LOMO DE MERLUZA AL MOJO VERDE  
 PAPAS GUI SADAS  
 FRUTA NATURAL

24/04 22/05 19/06

CREMA DE APIO, PUERRO Y CALABACIN  
 CONTRAMUSLO DE POLLO AL HORNO  
 ENSALADA MIXTA  
 FRUTA NATURAL

25/04 23/05 20/06

CREMA DE CALABAZA  
 MACARRONES SIN GLUTEN CON SALSA TOMATE NATURAL Y ATÚN  
 POSTRE LÁCTEO

26/04 24/05 21/06

POTAJE DE JUDIAS BLANCAS  
 TORTILLA ESPAÑOLA  
 ENSALADA DE TOMATES  
 FRUTA NATURAL

29/04 27/05 24/06

CREMA DE VERDURAS  
 ESTOFADO DE CERDO CON PAPAS  
 FRUTA NATURAL

30/04 28/05 25/06

FIDEOS SOPA SIN GLUTEN  
 JAMONCITOS DE POLLO AL HORNO  
 ENSALADA DE ATUN  
 FRUTA NATURAL

01/05 29/05 26/06

CREMA DE ZANAHORIAS  
 ARROZ CON SALCHICHAS DE PAVO  
 SALSA DE TOMATE NATURAL  
 FRUTA NATURAL

02/05 30/05 27/06

CREMA DE BUBANGOS  
 LOMO DE MERLUZA AL MOJO VERDE  
 ENSALADA DE LECHUGA TOMATE, PEPINO Y HUEVO  
 POSTRE LÁCTEO

03/05 31/05 28/06

POTAJE DE BERROS  
 PIZZA DE LA CASA SIN GLUTEN  
 FRUTA NATURAL

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

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



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

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