



Menú NO HUEVO NO FRUTOS SECOS

Tercer Trimestre 2023 2024

LUNES

MARTES

MIÉRCOLES

JUEVES

VIERNES

08/04 06/05 03/06

SOPA CAMPESINA
CODITOS CON SALSA DE TOMATE Y PAVO

FRUTA NATURAL

09/04 07/05 04/06

CREMA DE BERROS CON GARBANZOS
LOMO ASADO EN SU JUGO

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

FRUTA NATURAL

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 CON TOMATE Y ATUN

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

SOPA DE FIDEOS
LOMO ASADO EN SU JUGO

ARROZ BLANCO

FRUTA NATURAL

19/04 17/05 14/06

POTAJE DE GARBANZOS
LOMO DE MERLUZA AL MOJO VERDE

ENSALADA DE LECHUGA, TOMATE Y PEPINO

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
ESPIRALES CON TOMATE Y ATÚN (N)

FRUTA NATURAL

26/04 24/05 21/06

POTAJE DE JUDIAS BLANCAS
LOMO ASADO EN SU JUGO

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 Y PEPINO

FRUTA NATURAL

03/05 31/05 28/06

POTAJE DE BERROS
PIZZA DE LA CASA SIN GLUTEN

FRUTA NATURAL



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.