



# Menú

# SIN LACTEOS - LACTOSA - PLV

# Tercer Trimestre 2023 2024

## LUNES

08/04 06/05 03/06
SOPA CAMPESINA
CODITOS CON SALSA DE TOMATE Y PAVO
FRUTA NATURAL

## MARTES

09/04 07/05 04/06
CREMA DE BERROS CON GARBANZOS
TORTILLA ESPAÑOLA
ENSALADA MIXTA
FRUTA NATURAL

## MIÉRCOLES

10/04 08/05 05/06
CREMA DE CALABAZA
JAMONCITOS DE POLLO AL HORNO
ARROZ BLANCO
FRUTA NATURAL

## JUEVES

11/04 09/05 06/06
CREMA REINA
LOMO DE MERLUZA AL MOJO VERDE
PAPAS ARRUGADAS
FRUTA NATURAL

## VIERNES

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, 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

SOPA DE ESTRELLITAS
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 ATUN (N)
FRUTA NATURAL

## 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

SOPA DE LETRAS
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
FRUTA NATURAL

## 03/05 31/05 28/06

POTAJE DE BERROS
PIZZA DE LA CASA SIN GLUTEN NI QUESO
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.