



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

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

Menú

SIN 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 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 FRUTA NATURAL	12/04 10/05 07/06 CREMA DE ZANAHORIAS SOLOMILLO POLLO EMPANADO 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 CHURROS DE PESCADO 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 SOLOMILLO POLLO EMPANADO 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 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 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.