

LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
14.09.20 CREMA DE CALABACÍN ESTOFADO DE POLLO O SALTEADO DE POLLO CON VERDURAS ENSALADA VERDE (LECHUGA, PEPINO, MILLO) FRUTA	15.09.20 POTAJE DE VERDURAS CON QUESO TIERNO PESCADO EMPANADO O PESCADO A LA PLANCHA PAPAS SANCOCHADAS / PISTO DE VERDURAS LÁCTEO	16.09.20 CREMA DE COLIFLOR LASAÑA O LASAÑA DE VERDURAS QUINOA CON VERDURAS FRUTA	17.09.20 SOPA DE PESCADO Y ARROZ PESCADO A LA ANDALUZA O PALOMETA A LA PLANCHA PAPAS ARRUGADAS / MOJO ROJO LÁCTEO	18.09.20 CREMA DE GUI SANTES CON PICATOSTES TORTILLA ESPAÑOLA O SALTEADO DE HUEVO Y CANGREJO TOMATES ALIÑADOS CON TACOS DE MOZARELLA FRUTA
21.09.20 CREMA DE CALABAZA CON PICATOSTES PASTA A LA BOLOÑESA O PASTA CON VERDURAS Y ACEITE DE OLIVA ENS DE LECHUGA, TOMATE, ACEITUNAS Y QUESO FRUTA	22.09.20 POTAJE DE VERDURAS FOGONERO ENCEBOLLADO O FILETE DE FOGONERO A LA PLANCHA PAPAS SANCOCHADAS LÁCTEO	23.09.20 POTAJE DE LENTEJAS CON QUESO TIERNO ARROZ TRES CARNES (POLLO, TERNERA Y CERDO) O ARROZ CON SETAS PALITOS ZANAHORIA, PEPINO Y SALSA YOGUR FRUTA	24.09.20 CREMA DE GARBANZOS CROQUETAS DE PESCADO O CROQUETAS VEGETALES MIX DE ARROZ INTEGRAL Y QUINOA LÁCTEO	25.09.20 SOPA DE POLLO PECHUGA DE POLLO CON AJO Y PEREJIL O PECHUGA DE POLLO A LA PLANCHA ENSALADILLA RUSA FRUTA
28.09.20 CREMA DE CALABACÍN CON PICATOSTES ALBÓNDIGAS AL HORNO CON TOMATE O ALBÓNDIGAS AL HORNO EN SU JUGO PURÉ DE PAPAS / ENSALADILLA DE VERDURAS FRUTA	29.09.20 POTAJE DE BERROS Y JUDÍAS FILETE DE PESCADO EMPANADO O FOGONERO A LA PLANCHA ENSALADA MIXTA / COLIFLOR CON BRECOL LÁCTEO	30.09.20 SOPA DE TERNERA MUSLO DE POLLO A LA CASERA O MUSLO DE POLLO EN SU JUGO ARROZ BLANCO FRUTA	01.10.20 POTAJE DE VERDURAS Y QUESO TIERNO ATÚN EN ADOBO CANARIO O ATÚN A LA PLANCHA PAPAS SANCOCHADAS LÁCTEO	02.10.20 CREMA DE VERDURAS CON PICATOSTES ROPA VIEJA DE POLLO O BULGUR CON GARBANZOS ENSALADA VERDE (LECHUGA, PEPINO, MILLO) FRUTA

INFORMACIÓN NUTRICIONAL

-  ENERGÍA (KCAL)
-  HIDRATOS CARBONO (GRS)
-  PROTEÍNAS (GRS)
-  LÍPIDOS (GRS)

INFORMACIÓN ALÉRGENOS

- 01 CEREALES CON GLUTEN
- 02 LECHE
- 03 HUEVO
- 04 PESCADO
- 05 MOLUSCOS
- 06 CRUSTÁCEOS
- 07 FRUTOS DE CÁSCARA
- 08 CACAHUETE
- 09 SOJA
- 10 APIO
- 11 MOSTAZA
- 12 ALTRAMUZ
- 13 SÉSAMO
- 14 SULFITOS

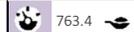
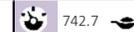
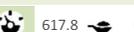
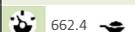
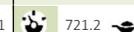
EN DIETAS POR ALERGIAS O INTOLERANCIAS ALIMENTARIAS, EL PLATO Y/O CONDICIONES DE ELABORACIÓN SE MODIFICAN PARA QUE NO PRESENTE EL ALÉRGENO

EL MENÚ PUEDE VARIAR POR CAUSAS JUSTIFICADAS CON LA FINALIDAD DE ADAPTARNOS A LAS CONDICIONES DEL MERCADO Y/O PRODUCCIÓN DIARIA

NUESTROS MENÚS ESTÁN SUPERVISADOS POR PERSONAL FORMADO EN NUTRICIÓN

PARA SU CONFECCIÓN NOS BASAMOS EN LA ESTRATEGIA NAOS Y EN LAS PARTICULARIDADES GASTRONÓMICAS DE CANARIAS



LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
14.09.20 CREMA DE CALABACÍN ESTOFADO DE POLLO ENSALADA VERDE (LECHUGA, PEPINO, MILLO) FRUTA CREMA DE CALABACÍN + POLLO  665.1 84.6 34.7 19.4	15.09.20 POTAJE DE VERDURAS CON QUESO TIERNO PESCADO EMPANADO PAPAS SANCOCHADAS / PISTO DE VERDURAS LÁCTEO PURÉ DE VERDURAS + PESCADO  739.6 88.3 34.1 26.1	16.09.20 CREMA DE COLIFLOR LASAÑA QUINOA CON VERDURAS FRUTA CREMA DE COLIFLOR + HUEVO  656.2 67.2 15.3 36.0	17.09.20 SOPA DE PESCADO Y ARROZ PESCADO A LA ANDALUZA PAPAS ARRUGADAS / MOJO ROJO LÁCTEO CREMA DE ZANAHORIAS + PESCADO  640.5 98.2 24.2 7.2	18.09.20 CREMA DE GUISANTES CON PICATOSTES TORTILLA ESPAÑOLA TOMATES ALIÑADOS CON TACOS DE MOZARELLA FRUTA CREMA DE GUISANTES + PESCADO  727.9 100.2 28.7 23.4
21.09.20 CREMA DE CALABAZA CON PICATOSTES PASTA A LA BOLOÑESA ENS DE LECHUGA, TOMATE, ACEITUNAS Y QUESO FRUTA CREMA DE CALABAZA + HUEVO  666.0 78.1 29.9 24.3	22.09.20 POTAJE DE VERDURAS FOGONERO ENCEBOLLADO PAPAS SANCOCHADAS LÁCTEO PURÉ DE VERDURAS + PESCADO  576.5 82.0 25.5 16.8	23.09.20 POTAJE DE LENTEJAS CON QUESO TIERNO ARROZ TRES CARNES (POLLO, TERNERA Y CERDO) PALITOS ZANAHORIA, PEPINO Y SALSA YOGUR FRUTA PURÉ DE LENTEJAS + TERNERA  763.4 115.4 28.5 19.1	24.09.20 CREMA DE GARBANZOS CROQUETAS DE PESCADO ARROZ INTEGRAL Y QUINOA LÁCTEO CREMA DE GARBANZOS + PESCADO  742.7 69.8 19.2 29.3	25.09.20 SOPA DE POLLO PECHUGA DE POLLO CON AJO Y PEREJIL ENSALADILLA RUSA FRUTA PURÉ DE VERDURAS + POLLO  697.8 73.6 31.4 30.2
28.09.20 CREMA DE CALABACÍN CON PICATOSTES ALBÓNDIGAS AL HORNO CON TOMATE PURÉ DE PAPAS / ENSALADILLA DE VERDURAS FRUTA CREMA DE CALABACÍN + TERNERA  617.8 61.0 28.5 29.7	29.09.20 POTAJE DE BERROS Y JUDÍAS FILETE DE FOGONERO EMPANADO ENSALADA MIXTA / COLIFLOR CON BRECOL LÁCTEO PURÉ DE BERROS + PESCADO  662.4 98.1 29.3 16.5	30.09.20 SOPA DE TERNERA MUSLO DE POLLO A LA CASERA ARROZ BLANCO FRUTA CREMA DE ZANAHORIAS + POLLO  659.6 69.0 29.1 25.1	01.10.20 POTAJE DE VERDURAS Y QUESO TIERNO ATÚN EN ADOBO CANARIO PAPAS SANCOCHADAS LÁCTEO PURÉ DE VERDURAS + PESCADO  721.2 105.3 30.3 13.0	02.10.20 CREMA DE VERDURAS CON PICATOSTES ROPA VIEJA DE POLLO BULGUR CON GARBANZOS ENSALADA VERDE (LECHUGA, PEPINO, MILLO) FRUTA CREMA DE CALABACÍN + POLLO  773.4 67.5 33.7 33.7

INFORMACIÓN NUTRICIONAL

-  ENERGÍA (KCAL)
-  HIDRATOS CARBONO (GRS)
-  PROTEÍNAS (GRS)
-  LÍPIDOS (GRS)

INFORMACIÓN ALÉRGENOS

- 01 CEREALES CON GLUTEN
- 02 LECHE
- 03 HUEVO
- 04 PESCADO
- 05 MOLUSCOS
- 06 CRUSTÁCEOS
- 07 FRUTOS DE CÁSCARA
- 08 CACAHUETE
- 09 SOJA
- 10 APIO
- 11 MOSTAZA
- 12 ALTRAMUZ
- 13 SÉSAMO
- 14 SULFITOS

EN DIETAS POR ALERGIAS O INTOLERANCIAS ALIMENTARIAS, EL PLATO Y/O CONDICIONES DE ELABORACIÓN SE MODIFICAN PARA QUE NO PRESENTE EL ALÉRGENO

EL MENÚ PUEDE VARIAR POR CAUSAS JUSTIFICADAS CON LA FINALIDAD DE ADAPTARNOS A LAS CONDICIONES DEL MERCADO Y/O PRODUCCIÓN DIARIA

NUESTROS MENÚS ESTÁN SUPERVISADOS POR PERSONAL FORMADO EN NUTRICIÓN

PARA SU CONFECCIÓN NOS BASAMOS EN LA ESTRATEGIA NAOS Y EN LAS PARTICULARIDADES GASTRONÓMICAS DE CANARIAS

