

LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
03.02.20 CREMA DE VERDURAS CON PICATOSTES ARROZ CON CARNE FRUTA CREMA DE VERDURAS+HUEVO 773.4 67.5 33.7 33.7	04.02.20 SOPA DE POLLO MERLUZA A LA PORTUGUESA PAPAS FRITAS LÁCTEO PURÉ ZANAHORIAS+POLLO 800.5 80.9 44.8 31.9	05.02.20 CREMA DE BERROS LASAÑA BOLOÑESA TOMATES ALIÑADOS CON TACOS DE MOZARELLA FRUTA CREMA BERROS+JAMÓN 601.9 77.8 17.3 23.1	06.02.20 POTAJE DE LENTEJAS CON QUESO TIERNO TACOS DE FOGONERO FRITO PAPAS SANCOCHADAS / MOJO VERDE LÁCTEO PURÉ LENTEJAS+PESCADO 526.1 74.2 35.5 8.0	07.02.20 CREMA DE CALABAZA MACARRONES CON TERNERA TOMATES ALIÑADOS FRUTA CREMA CALABAZA+TERNERA 665.1 84.6 34.7 19.4
10.02.20 CREMA DE CALABACÍN CON PICATOSTES ROPA VIEJA DE POLLO ENSALADA VERDE (LECHUGA, PEPINO, MILLO) FRUTA CREMA CALABACÍN+POLLO 665.1 84.6 34.7 19.4	11.02.20 CREMA DE ZANAHORIAS PORCIÓN DE MERLUZA EN SALSA VERDE GUISANTES CON ZANAHORIAS LÁCTEO CREMA ZANAHORIAS+PESCADO 739.6 88.3 34.1 26.1	12.02.20 SOPA DE TERNERA ALBÓNDIGAS A LA JARDINERA ARROZ BLANCO FRUTA PURÉ ESPINACAS+TERNERA 656.2 67.2 15.3 36.0	13.02.20 PAPAS, JUDÍAS Y FIDEOS CON QUESO TIERNO CROQUETAS CASERAS DE PESCADO ENSALADA MIXTA LÁCTEO PURÉ VERDURAS+JAMÓN 727.9 100.2 25.7 23.4	14.02.20 POTAJE DE VERDURAS PLUMAS DE PASTA A LA CARBONARA TOMATES ALIÑADOS CON TACOS DE MOZARELLA FRUTA CREMA JUDÍAS+PESCADO 640.5 98.2 24.2 7.2
17.02.20 CREMA DE CALABAZA ARROZ TRES CARNES (POLLO, TERNERA Y CERDO) ZANAHORIA, PEPINO Y SALSA DE YOGUR FRUTA CREMA CALABAZA+POLLO 665.1 84.6 34.7 19.4	18.02.20 POTAJE DE VERDURAS PORCIÓN DE ABADAJE CON SALSA PIQUILLOS PAPAS PANADERAS LÁCTEO PURÉ VERDURAS+PESCADO 739.6 88.3 34.1 26.1	19.02.20 POTAJE DE LENTEJAS CON QUESO TIERNO TORTILLA ESPAÑOLA ENS DE LECHUGA, TOMATE, ACEITUNAS Y QUESO FRUTA CREMA LENTEJAS+HUEVO 656.2 67.2 15.3 36.0	20.02.20 CREMA DE GUISANTES CON PICATOSTES CHURROS DE PESCADO PAPAS SANCOCHADAS / MOJO DE LIMÓN LÁCTEO CREMA GUISANTES+PESCADO 640.5 98.2 24.2 7.2	21.02.20 SOPA DE POLLO POLLO AGRIDULCE CUSCÚS CON ZANAHORIAS, CALABACÍN Y PASAS FRUTA PURÉ VERDURAS+POLLO 727.9 100.2 28.7 23.4
24.02.20 CARNAVAL CARNAVAL CARNAVAL 721.2 105.3 30.3 13.0	25.02.20 CARNAVAL CARNAVAL CARNAVAL 526.1 74.2 35.5 8.0	26.02.20 CARNAVAL CARNAVAL CARNAVAL 721.2 105.3 30.3 13.0	27.02.20 SOPA DE PESCADO CON PICATOSTES ATÚN ENCEBOLLADO PAPAS SANCOCHADAS LÁCTEO CREMA BERROS+PESCADO 721.2 105.3 30.3 13.0	28.02.20 MENÚ TEMÁTICO MENÚ TEMÁTICO MENÚ TEMÁTICO 526.1 74.2 35.5 8.0
29.02.20 CARNAVAL CARNAVAL CARNAVAL 721.2 105.3 30.3 13.0	01.03.20 CARNAVAL CARNAVAL CARNAVAL 526.1 74.2 35.5 8.0	02.03.20 CARNAVAL CARNAVAL CARNAVAL 721.2 105.3 30.3 13.0	03.03.20 CARNAVAL CARNAVAL CARNAVAL 526.1 74.2 35.5 8.0	04.03.20 CARNAVAL CARNAVAL CARNAVAL 721.2 105.3 30.3 13.0

INFORMACIÓN NUTRICIONAL

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

INFORMACIÓN ALÉRGICOS

- 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 ALÉRGICO

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

