



LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
<p>28.09.20</p> <p>TOMATES ALIÑADOS ●</p> <p>ALBÓNDIGAS AL HORNO CON TOMATE</p> <p>ALBÓNDIGAS AL HORNO EN SU JUGO</p> <p>PAPAS SANCOCHADAS / ENSALADILLA DE VERDURAS ●</p> <p>FRUTA</p> <p>BURGUER VEGETARIANAS</p> <p>886.4 115.6 21.8 34.0</p>	<p>29.09.20</p> <p>PISTO DE VERDURAS ●</p> <p>FILETE DE FOGONERO EMPANADO</p> <p>FOGONERO A LA PLANCHA</p> <p>ENSALADA MIXTA / COLIFLOR CON BRECOL ●</p> <p>LÁCTEO</p> <p>VARITAS DE VERDURAS</p> <p>783.4 56.9 47.86 39.5</p>	<p>30.09.20</p> <p>SALTEADO DE SETAS</p> <p>MUSLO DE POLLO A LA CASERA</p> <p>MUSLO DE POLLO EN SU JUGO</p> <p>ARROZ BLANCO ●</p> <p>FRUTA</p> <p>SOPA MINISTRÓN / TORTILLA FRANCESA</p> <p>746.9 86.3 26.6 27.4</p>	<p>01.10.20</p> <p>POTAJE DE VERDURAS Y QUESO TIERNO ●</p> <p>CHURROS DE PESCADO</p> <p>MERLUZ AL HORNO</p> <p>PAPAS SANCOCHADAS CON MOJO DE LIMÓN ●</p> <p>LÁCTEO</p> <p>PARRILLADA DE VERDURAS</p> <p>736.9 50.9 36.1 32.7</p>	<p>02.10.20</p> <p>JORNADA GASTRONÓMICA</p> <p>CHINA</p>
<p>05.10.20</p> <p>CREMA DE BERROS ●</p> <p>PECHUGA DE POLLO C/AJO Y PEREJIL</p> <p>VERDURAS ASADAS ●</p> <p>ENSALADA VERDE (LECHUGA, PEPINO, MILLO) ●</p> <p>FRUTA</p> <p>665.1 84.6 665.1</p>	<p>06.10.20</p> <p>GAZPACHO ●</p> <p>PORCIÓN DE MERLUZA EN SALSA VERDE</p> <p>PORCIÓN DE MERLUZA AL HORNO</p> <p>GUISANTES CON ZANAHORIAS ●</p> <p>LÁCTEO</p> <p>TORTILLA FRANCESA</p> <p>84.6 665.1 84.6</p>	<p>07.10.20</p> <p>SOPA DE POLLO</p> <p>ALBÓNDIGAS A LA JARDINERA</p> <p>ALBÓNDIGAS AL HORNO EN SU JUGO</p> <p>ARROZ BLANCO ●</p> <p>FRUTA</p> <p>HAMBURGUESAS VEGETALES</p> <p>665.1 84.6 665.1 84.6</p>	<p>08.10.20</p> <p>CALDO DE MILLO Y QUESO TIERNO ●</p> <p>CROQUETAS CASERAS DE PESCADO</p> <p>FOGONERO A LA PLANCHA</p> <p>ENSALADA MIXTA</p> <p>FRUTA</p> <p>CROQUETAS VEGETALES</p> <p>773.2 115.2 21.2 18.0</p>	<p>09.10.20</p> <p>SOPA DE TERNERA ●</p> <p>PLUMAS DE PASTA CARBONARA</p> <p>PLUMAS DE PASTA CON VERDURAS</p> <p>TOMATES ALIÑADOS CON TACOS DE MOZZARELLA</p> <p>LÁCTEO</p> <p>800.5 80.9 44.8 31.9</p>
<p>12.10.20</p>	<p>13.10.20</p> <p>PISTO DE VERDURAS ●</p> <p>PORCIÓN DE ABADEJO CON SALSA PIQUILLOS</p> <p>PORCIÓN DE ABADEJO AL HORNO</p> <p>PAPAS PANADERAS ●</p> <p>LÁCTEO</p> <p>576.5 82.0 25.5 16.8</p>	<p>14.10.20</p> <p>POTAJE DE LENTEJAS CON QUESO TIERNO ●</p> <p>TORTILLA ESPAÑOLA ●</p> <p>SALTEADO DE HUEVO Y PIMIENTOS TRICOLOR ●</p> <p>ENS DE LECHUGA, TOMATE, ACEITUNAS Y QUESO ●</p> <p>FRUTA</p> <p>763.4 115.4 28.5 19.1</p>	<p>15.10.20</p> <p>ENSALADA ●</p> <p>CHURROS DE PESCADO</p> <p>PORCIÓN DE MERLUZA AL HORNO</p> <p>PAPAS SANCOCHADAS /MOJO DE LIMÓN ●</p> <p>LÁCTEO</p> <p>PISTO DE VERDURAS</p> <p>675.7 83.9 18.7 19.9</p>	<p>16.10.20</p> <p>TOMATES ALIÑADOS ●</p> <p>HAMBURGUESA ESTILO AMERICANO</p> <p>PAPAS FRITAS</p> <p>FRUTA</p> <p>779.1 120.2 22.6 22.8</p>
<p>19.10.20</p> <p>ENSALADA DE PASTA ●</p> <p>TERNERA EN SALSA</p> <p>SALTEADO DE SETAS ●</p> <p>PAPAS SANCOCHADAS ●</p> <p>FRUTA</p> <p>617.8 61.0 28.5 29.7</p>	<p>20.10.20</p> <p>POTAJE DE BERROS Y JUDÍAS ●</p> <p>FILETE DE FOGONERO EMPANADO</p> <p>FOGONERO A LAS FINAS HIERBAS</p> <p>ENSALADA MIXTA / COLIFLOR Y BRÉCOL ●</p> <p>LÁCTEO</p> <p>CALABACÍN EMPANADO</p> <p>662.4 98.1 29.3 16.5</p>	<p>21.10.20</p> <p>SALTEADO DE SETAS ●</p> <p>PECHUGA DE POLLO CON AJO/PEREJIL</p> <p>PECHUGA DE POLLO A LA PLANCHA</p> <p>ENSALADILLA RUSA</p> <p>FRUTA</p> <p>SALTEADO DE GARBANZOS CON SOJA</p> <p>659.6 69.0 29.1 25.1</p>	<p>22.10.20</p> <p>CALDO DE PESCADO</p> <p>RABAS DE CALAMAR</p> <p>PAPAS SANCOCHADAS ●</p> <p>LÁCTEO</p> <p>PARRILLADA DE VERDURAS</p> <p>762.2 120.5 32.3 14.8</p>	<p>23.10.20</p> <p>ENSALADA DE COL ●</p> <p>PIZZA</p> <p>AROS DE CEBOLLA ●</p> <p>LÁCTEO</p> <p>PISTO DE VERDURAS</p> <p>710.1 86.0 30.9 27.9</p>
<p>26.10.20</p> <p>CREMA DE VERDURAS CON PICATOSTES ●</p> <p>TORTILLA ESPAÑOLA ●</p> <p>SALTEADO DE HUEVO Y CANGREJO</p> <p>ENSALADA</p> <p>FRUTA</p> <p>ARROZ BLANCO</p> <p>773.4 67.5 33.7 33.7</p>	<p>27.10.20</p> <p>SOPA DE POLLO</p> <p>CINTA DE CERDO CON SALSA A LA CASERA</p> <p>CINTA DE CERDO ASADA EN SU JUGO</p> <p>ARROZ BLANCO ●</p> <p>LÁCTEO</p> <p>SALTEADO DE CARNE DE SOJA</p> <p>800.5 80.9 44.8 31.9</p>	<p>28.10.20</p> <p>VERDURAS A LA PARRILLA ●</p> <p>LASAÑA BOLOÑESA</p> <p>MACARRONES CON TOMATE Y ALBAHACA ●</p> <p>TOMATES ALIÑADOS CON TACOS DE MOZZARELLA ●</p> <p>FRUTA</p> <p>601.9 77.8 17.3 23.1</p>	<p>29.10.20</p> <p>POTAJE DE LENTEJAS CON QUESO TIERNO ●</p> <p>TACOS DE FOGONERO FRITO</p> <p>FOGONERO A LA PLANCHA</p> <p>PAPAS SANCOCHADAS / MOJO VERDE ●</p> <p>LÁCTEO</p> <p>PARRILLADA DE VERDURAS</p> <p>773.4 67.5 33.7 33.7</p>	<p>30.10.20</p> <p>JORNADA GASTRONÓMICA</p> <p>EGIPTO</p>

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**

