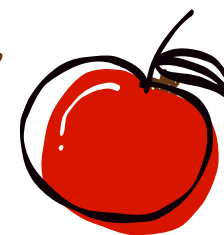


MENÚ 1º TRIMESTRE



	LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
PRIMERA SEMANA	- Macarrones con salsa tomate  - Solomillo pollo a la plancha con pisto verdura - Fruta de temporada	- Puré zanahoria  - Croquetas pollo fritas con ensalada de temporada  - Yogurt natural miel y fruta.	- Crema guisantes  - Tortilla papas ensalada - Fruta de temporada	- Sopa ternera  - Arroz a la cubana - Fruta de temporada	- Crema calabacín - Lomo cerdo asado con ensalada de temporada - Fruta de temporada.
SEGUNDA SEMANA	- Crema de verdura  - Espaguetis boloñesa - Fruta temporada	- Potaje lentejas y verdura  - Fogonero a la plancha con ensalada de temporada. - Yogurt natural  o fruta de temporada	- Sopa de pollo  - Croquetas de atún (fritas) con ensalada - Fruta de temporada	- Puré calabaza y zanahoria - Muslo de pollo al horno - Pisto - Fruta de temporada	- Puré judías blancas  - Tortilla calabacín - Ensalada de temporada. - Fruta de temporada
TERCERA SEMANA	- Lentejas compuestas - Arroz blanco y huevos duros  - Fruta de temporada	- Crema de verdura.   - Pizza jamón y queso - Fruta de temporada	- Rancho canario (potaje de pasta con costillas, garbanzos y papas)  - Fogonero al horno con mojo verde y papas guisadas  - Fruta de temporada	- Crema espinacas - Hamburguesa de pollo a la plancha con ensalada de temporada  - Yogurt o fruta de temporada	- Sopa pescado  - Pechuga pollo a la plancha con ensalada de temporada - Fruta de temporada
CUARTA SEMANA	- Crema berros  - Merluza horno - Ensalada de temporada - Fruta de temporada	- Sopa pollo - Arroz amarillo con ensalada de temporada - Fruta de temporada	- Puré garbanzos y verdura - Muslo de pollo al horno con pisto.  - Yogurt o fruta de temporada	- Crema calabacín - Hamburguesa mixta (cerdo y res) a la plancha con ensalada de temporada - Fruta de temporada	- Sopa ternera  - Tortilla de calabacín con ensalada de temporada - Fruta de temporada
QUINTA SEMANA	- Puré calabaza, berros, acelgas - Caballa guisadas con patas y mojo verde - Fruta de temporada	- Rancho canario (potaje de pasta con costillas, garbanzos)  - Carne de ternera guisada con papas y ensalada de temporada - Yogurt 	- Crema calabaza zanahoria - Lomo cerdo horneado pisto de verdura - Fruta de temporada	- Sopa pescado - Albóndigas pollo con arroz - Fruta de temporada	- Puré judías  - Huevos fritos y arroz blanco - Fruta de temporada

NOTAS IMPORTANTES

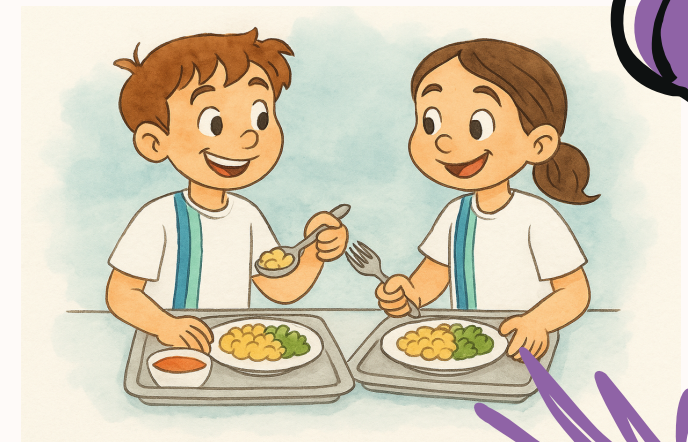
DESCRIPCIÓN DE ACOMPAÑAMIENTOS

- **ENSALADA: LECHUGA, TOMATE, MILLO U HORTALIZAS DE TEMPORADA.**
- **ALIÑO: ACEITE DE OLIVA Y VINAGRE.**
- **MOJO VERDE: ACEITE DE GIRASOL, CILANTRO, PIMIENTO VERDE, AJO, COMINO, SAL Y PIMIENTA.**

PAN

**EL MENÚ SIEMPRE SE
ACOMPAÑARÁ CON PAN
INTEGRAL Y AGUA.**

“EN CUMPLIMIENTO DEL REGLAMENTO (UE) Nº 1169/2011 SOBRE LA INFORMACIÓN ALIMENTARIA FACILITADA AL CONSUMIDOR, ESTE CENTRO TIENE DISPONIBLE PARA SU CONSULTA LA INFORMACIÓN RELATIVA A LA PRESENCIA DE ALÉRGENOS EN NUESTROS PRODUCTOS. SI SU HIJO/A PADECE ALGUNA ALERGIA O INTOLERANCIA, COMUNÍQUELO AL CENTRO. GRACIAS”



CONTENIDOR
GLUTEN



CRUSTACEOS



HUEVOS



PESCADO



CACAHUETES



SOJA



ALMENDRAS



LÁCTEOS



FRUTOS
DE CÁSCARA



APIO



MOSTAZA



GRANOS
DE SESAMO



FRUTO DE AZUL
Y SUS DERIVADOS



MOLUSCOS

ecocomedores
escolares
de Canarias