


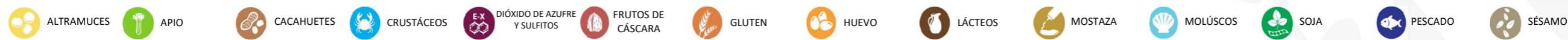


	1ª SEMANA	2ª SEMANA	3ª SEMANA	4ª SEMANA	5ª SEMANA
LUNES	Crema de calabaza con garbanzos. Lomo de merluza en salsa verde con ensalada de tomate y lechuga.  Fruta	Potaje de berros con judías blancas y zanahorias. Jamoncitos de pollo crujientes al horno con menestra de verduras. Fruta	Puré cremoso de coliflor y zanahoria. Marmitaco de atún con papas guisadas.   Yogur	Potaje de espinacas, zanahoria y calabaza. Pavo a la plancha con ensalada de lechuga, tomate y millo. Fruta	Lentejas compuestas con chorizo <sup>(2)</sup> . Lomos de merluza al horno con verduras salteadas.  Fruta
MARTES	Pasta <sup>(2)</sup> en salsa de tomate con queso rallado.  Solomillo de pollo asado al ajillo con verduritas salteadas. Fruta	Fideuá <sup>(2)</sup> de pollo con verduras. Lomo de merluza al horno con ensalada de tomate, lechuga y piña.  Fruta	Crema de bubangos. Pasta <sup>(2)</sup> tricolor en salsa de tomate con queso rallado.  Fruta	Crema de guisantes y zanahoria. Filetes de merluza a la plancha con papas guisadas.  Fruta	Puré de zanahoria, calabacín y calabaza. Paella de pollo y verduras.  Yogur
MIÉRCOLES	Potaje de lentejas Filete de ternera asado con ensalada de tomate, lechuga, millo y aceitunas. Fruta	Sopa de pollo con pasta <sup>(2)</sup> y garbanzos. Carne estofada con papas fritas. Fruta	Potaje de espinacas, calabaza y zanahoria. Tortilla de papas con ketchup.  Fruta	Potaje de verduras. Filete de ternera asado con verduras salteadas. Gelatina	Crema de verduras de temporada. Albóndigas <sup>(2)</sup> de pollo fritas en salsa de tomate con papas fritas. Fruta
JUEVES	Crema de calabaza, zanahorias, berros y calabacín. Lomo de cerdo adobado a la plancha con papas fritas Fruta	Puré de hortalizas. Fogonero al horno con majado de perejil y ajos con papas arrugadas.   Fruta	Sopa de ave con pasta <sup>(2)</sup> y garbanzos. Albóndigas <sup>(2)</sup> de ternera fritas en salsa de tomates con puré de papas. Fruta	Garbanzo compuesto con chorizo <sup>(2)</sup> . Pechuga de pollo a la plancha con arroz blanco y salsa de tomate. Fruta	Pasta <sup>(2)</sup> en salsa de tomate con queso rallado. Merluza al horno con ensalada de tomate, lechuga y millo.  Fruta
VIERNES	Puré de zanahorias y calabaza. Arroz blanco con salchichas hervidas, huevo frito y salsa de tomate casera.  Yogur	Crema de puerros y calabacines. Pizza <sup>(2)</sup> de jamón, queso y pimiento rojo con ensalada de tomate, lechuga y aceitunas.   Fruta	Puré de calabaza y acelgas. Lomo de merluza a la plancha con menestra de verduras al ajillo. Fruta	Sopa de pollo con pasta <sup>(2)</sup> . Huevos rellenos de atún y mayonesa con ensalada de tomate, aceitunas y   Fruta	Ropa vieja (pollo, carne y papas fritas estofadas).  Rollitos de salchichas con papas panaderas al horno.   Fruta



(1) Se servirá la fruta de temporada








(2) Adaptado a las alergias, sin gluten, huevo o lácteos

(3) Intolerantes a la lactosa se sustituirá por producto sin lactosa. Alérgicos a la proteína de la leche se retira el producto si no es alimento principal o se cambia por otro que puedan consumir

NOTA: Todas las ensaladas están aliñadas con aceite de oliva, vinagre y sal

Este menú ha sido revisado por la empresa FUNDACIÓN CANARIA PARA LA SEGURIDAD ALIMENTARIA "FUNCASA".

En cumplimiento del Reglamento (UE) N°1169/2011 sobre la información alimentaria facilitada al consumidor, este centro tiene disponible para su consulta la información relativa a la presencia de alérgenos de nuestros productos. Si su hijo o hija padece alguna alergia o intolerancia comuníquelo en la secretaría del centro, gracias.

	1ª SEMANA	2ª SEMANA	3ª SEMANA	4ª SEMANA	5ª SEMANA
LUNES	<p>Crema de calabaza con garbanzos. Lomo de merluza en salsa verde con ensalada de tomate y lechuga. </p> <p> Pan y fruta</p>	<p>Potaje de berros con judías blancas y zanahorias. Jamoncitos de pollo crujientes al horno con menestra de verduras.</p> <p> Pan y fruta</p>	<p>Puré cremoso de coliflor y zanahoria. Marmitaco de atún con papas guisadas. </p> <p>  Pan y yogur</p>	<p>Potaje de espinacas, zanahoria y calabaza. Pavo a la plancha con ensalada de lechuga, tomate y millo.</p> <p> Pan y fruta</p>	<p>Lentejas compuestas con chorizo. Lomos de merluza al horno con verduras salteadas. </p> <p> Pan y fruta</p>
MARTES	<p>Pasta en salsa de tomate con queso rallado.   Solomillo de pollo asado al ajillo con verduritas salteadas.</p> <p> Pan y fruta</p>	<p>Fideuá de pollo con verduras.  Lomo de merluza al horno con ensalada de tomate, lechuga y piña.</p> <p>  Pan y fruta</p>	<p>Crema de bubangos. Pasta tricolor en salsa de tomate con queso rallado.  </p> <p> Pan y fruta</p>	<p>Crema de guisantes y zanahoria. Filetes de merluza a la plancha con papas guisadas. </p> <p> Pan y fruta</p>	<p>Puré de zanahoria, calabacín y calabaza. Paella de pollo y verduras. </p> <p>  Pan y yogur</p>
MIÉRCOLES	<p>Potaje de lentejas Filete de ternera asado con ensalada de tomate, lechuga, millo y aceitunas.</p> <p> Pan y fruta</p>	<p>Sopa de pollo con pasta y garbanzos.  Carne estofada con papas fritas.</p> <p> Pan y fruta</p>	<p>Potaje de espinacas, calabaza y zanahoria. Salchichas con papas fritas.</p> <p> Pan y fruta</p>	<p>Potaje de verduras. Filete de ternera asado con verduras salteadas.</p> <p> Pan y gelatina</p>	<p>Crema de verduras de temporada. Albóndigas<sup>(2)</sup> de pollo fritas en salsa de tomate con papas fritas.</p> <p> Pan y fruta</p>
JUEVES	<p>Crema de calabaza, zanahorias, berros y calabacín. Lomo de cerdo adobado a la plancha con papas fritas</p> <p> Pan y fruta</p>	<p>Puré de hortalizas. Fogonero al horno con majado de perejil y ajos con papas arrugadas.</p> <p>   Pan y fruta</p>	<p>Sopa de ave con pasta y garbanzos. Albóndigas<sup>(2)</sup> de ternera fritas en salsa de tomates con puré de papas.</p> <p> Pan y fruta</p>	<p>Garbanzo compuesto con chorizo. Pechuga de pollo a la plancha con arroz blanco y salsa de tomate.</p> <p>Pan y fruta</p>	<p>Pasta en salsa de tomate con queso rallado.   Merluza rebozada frita con ensalada de tomate, lechuga  millo.</p> <p> Pan y fruta</p>
VIERNES	<p>Puré de zanahorias y calabaza. Arroz blanco con salchichas hervidas y salsa de tomate casera.</p> <p>  Pan y yogur</p>	<p>Crema de puerros y calabacines. Rollitos de jamón y queso con ensalada de tomate, lechuga y aceitunas.  </p> <p> Pan y fruta</p>	<p>Puré de calabaza y acelgas. Lomo de merluza a la plancha con menestra de verduras al ajillo.</p> <p>Pan y fruta</p>	<p>Sopa de pollo con pasta.  Atún y mayonesa con ensalada de tomate, aceitunas y piña. </p> <p> Pan y fruta</p>	<p>Ropa vieja (pollo, carne y papas fritas estofadas).  Salchichas guisadas con jamón y queso. </p> <p> Pan y fruta</p>



(1) Se servirá la fruta de temporada

(2) Adaptado a las alergias, sin gluten, huevo o lácteos



















































(3) Intolerantes a la lactosa se sustituirá por producto sin lactosa. Alérgicos a la proteína de la leche se retira el producto si no es alimento principal o se cambia por otro que puedan consumir

NOTA: Todas las ensaladas están aliñadas con aceite de oliva, vinagre y sal

Este menú ha sido revisado por la empresa FUNDACIÓN CANARIA PARA LA SEGURIDAD ALIMENTARIA "FUNCASA".

En cumplimiento del Reglamento (UE) N°1169/2011 sobre la información alimentaria facilitada al consumidor, este centro tiene disponible para su consulta la información relativa a la presencia de alérgenos de nuestros productos. Si su hijo o hija padece alguna alergia o intolerancia comuníquelo en la secretaría del centro, gracias.



	1ª SEMANA	2ª SEMANA	3ª SEMANA	4ª SEMANA	5ª SEMANA
LUNES	<p>Crema de calabaza con garbanzos. Lomo de merluza en salsa verde con ensalada de tomate y lechuga. </p> <p> Pan y fruta</p>	<p>Potaje de berros con judías blancas y zanahorias. Jamoncitos de pollo crujientes al horno con menestra de verduras.</p> <p> Pan y fruta</p>	<p>Puré cremoso de coliflor y zanahoria. Marmitaco de atún con papas guisadas. </p> <p> Pan y yogur<sup>(2)</sup></p>	<p>Potaje de espinacas, zanahoria y calabaza. Pavo a la plancha con ensalada de lechuga, tomate y millo.</p> <p> Pan y fruta</p>	<p>Lentejas compuestas con chorizo. Lomos de merluza al horno con verduras salteadas. </p> <p> Pan y fruta</p>
MARTES	<p>Pasta en salsa de tomate. </p> <p>Solomillo de pollo asado al ajillo con verduritas salteadas.</p> <p> Pan y fruta</p>	<p>Fideuá de pollo con verduras. </p> <p>Lomo de merluza al horno con ensalada de tomate, lechuga y piña.</p> <p>  Pan y fruta</p>	<p>Crema de bubangos. Pasta tricolor en salsa de tomate.</p> <p> Pan y fruta</p>	<p>Crema de guisantes y zanahoria. Filetes de merluza a la plancha con papas guisadas. </p> <p> Pan y fruta</p>	<p>Puré de zanahoria, calabacín y calabaza. Paella de pollo y verduras. </p> <p> Pan y yogur<sup>(2)</sup></p>
MIÉRCOLES	<p>Potaje de lentejas Filete de ternera asado con ensalada de tomate, lechuga, millo y aceitunas.</p> <p> Pan y fruta</p>	<p>Sopa de pollo con pasta y garbanzos. </p> <p>Carne estofada con papas fritas.</p> <p> Pan y fruta</p>	<p>Potaje de espinacas, calabaza y zanahoria. Tortilla de papas con ketchup. </p> <p> Pan y fruta</p>	<p>Potaje de verduras. Filete de ternera asado con verduras salteadas.</p> <p> Pan y gelatina</p>	<p>Crema de verduras de temporada. Albóndigas de pollo fritas en salsa de tomate con papas fritas.</p> <p> Pan y fruta</p>
JUEVES	<p>Crema de calabaza, zanahorias, berros y calabacín. Lomo de cerdo adobado a la plancha con papas fritas</p> <p> Pan y fruta</p>	<p>Puré de hortalizas. Fogonero al horno con majado de perejil y ajos con papas arrugadas.</p> <p>  Pan y fruta</p>	<p>Sopa de ave con pasta y garbanzos. Albóndigas de ternera fritas en salsa de tomates con puré de papas.</p> <p> Pan y fruta</p>	<p>Garbanzo compuesto con chorizo. Pechuga de pollo a la plancha con arroz blanco y salsa de tomate.</p> <p>Pan y fruta</p>	<p>Pasta en salsa de tomate. </p> <p>Merluza rebozada frita con ensalada de tomate, lechuga y millo. </p> <p> Pan y fruta</p>
VIERNES	<p>Puré de zanahorias y calabaza. Arroz blanco con salchichas hervidas, huevo frito y salsa de tomate casera. </p> <p> Pan y yogur<sup>(2)</sup></p>	<p>Crema de puerros y calabacines. Pizza de jamón, queso<sup>(2)</sup> y pimiento rojo con ensalada de tomate, lechuga y aceitunas.  </p> <p> Pan y fruta</p>	<p>Puré de calabaza y acelgas. Varitas precocinadas de merluza fritas con menestra de verduras al ajillo.    </p> <p> Pan y fruta</p>	<p>Sopa de pollo con pasta. </p> <p>Huevos rellenos de atún y mayonesa con ensalada de tomate, aceitunas y  </p> <p> Pan y fruta</p>	<p>Ropa vieja (pollo, carne y papas fritas estofadas). </p> <p>Rollitos de salchichas con papas panaderas al horno.  </p> <p> Pan y fruta</p>



(1) Se servirá la fruta de temporada

(2) Adaptado a las alergias, sin gluten, huevo o lácteos

(3) Intolerantes a la lactosa se sustituirá por producto sin lactosa. Alérgicos a la proteína de la leche se retira el producto si no es alimento principal o se cambia por otro que puedan consumir

NOTA: Todas las ensaladas están aliñadas con aceite de oliva, vinagre y sal

Este menú ha sido revisado por la empresa FUNDACIÓN CANARIA PARA LA SEGURIDAD ALIMENTARIA "FUNCASA".

En cumplimiento del Reglamento (UE) N°1169/2011 sobre la información alimentaria facilitada al consumidor, este centro tiene disponible para su consulta la información relativa a la presencia de alérgenos de nuestros productos. Si su hijo o hija padece alguna alergia o intolerancia comuníquelo en la secretaría del centro, gracias.