Menú NO HUEVO NO FRUTOS SECOS

Segundo Trimestre 2023 2024

"En Scolarest nos tomamos muy en serio la salud de nuestros comensales"

La seguridad es lo Segundoo, en todo lo que hacemos.

LUNES **MARTES**

MIÉRCOLES

JUEVES

VIERNES •

08/01 05/02 04/03

CREMA DE VERDURAS

MACARRONES NAPOLITANA CON JAMÓN - SIN GLUTEN - NO HUEVO

FRUTA NATURAL

09/01 06/02 05/03

FIDEOS SOPA SIN GLUTEN

CONTRAMUSLO DE POLLO AL HORNO

ENSALADA MIXTA

FRUTA NATURAL

10/01 07/02 06/03

CREMA DE JUDIAS PINTAS SIN CERDO

MERLUZA AL HORNO

PAPAS GUISADAS

FRUTA NATURAL

11/01 08/02 07/03

CREMA DE ZANAHORIAS

ALBÓN DIGAS MIXTAS EN SALSA

ARROZ BLANCO

COMPOTA DE FRUTAS

12/01 09/02 08/03

CREMA DE BUBANGOS

LOMO ASADO EN SU JUGO

ENSALADA MIXTA

FRUTA NATURAL



15/01 12/02 11/03

FIDEOS SOPA SIN GLUTEN

MERLUZA HORNEADA AL CILANTRO

MENESTRA VERDURAS

FRUTA NATURAL

16/01 13/02 12/03

CREMA DE CALABAZA

CONTRAMUSLO DE POLLO AL HORNO

ENSALADA MEDITERRÁNEA SIN HUEVO

FRUTA NATURAL

17/01 14/02 13/03

CREMA DE LENTEJAS

PAELLA MIXTA (POLLO-CERDO)

FRUTA NATURAL

18/01 15/02 14/03

CREMA CUATRO ESTACIONES

ESTOFADO DE CERDO CON PAPAS

FRUTA NATURAL

19/01 16/02 15/03

CREMA DE ZANAHORIAS

PIZZA DE LA CASA SIN GLUTEN

COMPOTA DE FRUTAS

Nuestros menú diarios potencian la gastronomía canaria además de la introducción del platos novedosos

22/01 19/02 18/03

CREMA DE ESPINACAS

MACARRONES GRATINADOS S/G CON JAMON

FRUTA NATURAL

23/01 20/02 19/03

CREMA DE VERDURAS

MERLUZA AL HORNO

ENSALADA MIXTA

FRUTA NATURAL

24/01 21/02 20/03

FIDEOS SOPA SIN GLUTEN

ROPA VIEJA MIXTA (CERDO Y POLLO)

COMPOTA DE FRUTAS

25/01 22/02 21/03

CREMA DE ZANAHORIA Y CALABAZA

LOMO ASADO EN SU JUGO

ENSALADA ROMANA

FRUTA NATURAL

26/01 23/02 22/03

POTAJE DE HABICHUELAS

HAMBURGUESA DE POLLO CON TOMATE

ARROZ BLANCO

FRUTA NATURAL

29/01 26/02 25/03

CREMA DE ACELGAS Y ZANAHORIA

MACARRONES SIN GLUTEN CON SALSA TOMATE NATURAL Y ATÚN

FRUTA NATURAL

30/01 27/02 26/03

POTAJE DE GARBANZOS

FILETE DE PESCADO AL MOJO VERDE

ENSALADA MIXTA

FRUTA NATURAL

31/01 28/02 27/03

SOPA HORTELANA - SIN GLUTEN

LOMO ASADO EN SU JUGO

CALABACINES SALTEADOS

FRUTA NATURAL

01/02 29/02 28/03

CREMA DE BUBANGOS

ARROZ CON PESCADO

COMPOTA DE FRUTAS

02/02 01/03 29/03

CREMA REINA

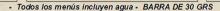
SAN JACOBO DE JAMON Y QUESO

EN SALADA MIXTA

FRUTA NATURAL

diariamente nuestros comensales toman a diario, gofio de millo como aditivo a nuestros potajes y cremas.

Por eso





"En Scolarest nos tomamos muy en serio la salud de nuestros comensales"

La seguridad es lo Segundoo, en todo lo que hacemos.

SIN LACTEOS - LACTOSA - PLV Menú

Segundo Trimestre 2023 2024

LUNES **MARTES**

MIÉRCOLES

JUEVES

VIERNES •

08/01 05/02 04/03

CREMA DE VERDURAS ESPIRAL A LA NAPOLITANA CON JAMÓN

FRUTA NATURAL

09/01 06/02 05/03

SOPA DE LETRAS CONTRAMUSLO DE POLLO AL HORNO

> ENSALADA MIXTA FRUTA NATURAL

10/01 07/02 06/03

CREMA DE JUDIAS PINTAS SIN CERDO

MERLUZA AL HORNO

PAPAS GUISADAS

FRUTA NATURAL

11/01 08/02 07/03

CREMA DE ZANAHORIAS

ALBÓNDIGAS MIXTAS EN SALSA

ARROZ BLANCO

COMPOTA DE FRUTAS

12/01 09/02 08/03

CREMA DE BUBANGOS

TORTILLA ESPAÑOLA

ENSALADA MIXTA

FRUTA NATURAL



15/01 12/02 11/03

SOPA DE FIDEOS

MERLUZA HORNEADA AL CILANTRO

MENESTRA VERDURAS

FRUTA NATURAL

16/01 13/02 12/03

CREMA DE CALABAZA CONTRAMUSLO DE POLLO AL HORNO

ENSALADA MEDITERRÁNEA

FRUTA NATURAL

17/01 14/02 13/03

CREMA DE LENTEJAS

PAELLA MIXTA (POLLO-CERDO)

FRUTA NATURAL

18/01 15/02 14/03

CREMA CUATRO ESTACIONES

ESTOFADO DE CERDO CON PAPAS

FRUTA NATURAL

19/01 16/02 15/03

CREMA DE ZANAHORIAS

PIZZA DE LA CASA SIN GLUTEN NI QUESO

COMPOTA DE FRUTAS

Nuestros menú diarios potencian la gastronomía canaria además de la introducción del platos novedosos

Por eso diariamente nuestros comensales toman a diario, gofio de millo

como aditivo a

nuestros potajes y cremas.

22/01 19/02 18/03

CREMA DE ESPINACAS

MACARRONES CON SALSA DE TOMATE Y JAMÓN

FRUTA NATURAL

23/01 20/02 19/03

CREMA DE VERDURAS

MERLUZA AL HORNO

ENSALADA MIXTA

FRUTA NATURAL

24/01 21/02 20/03

SOPA DE FIDEOS

ROPA VIEJA MIXTA (CERDO Y POLLO)

COMPOTA DE FRUTAS

25/01 22/02 21/03

CREMA DE ZANAHORIA Y CALABAZA

TORTILLA ESPAÑOLA

ENSALADA ROMANA

FRUTA NATURAL

01/02 29/02 28/03

CREMA DE BUBANGOS

26/01 23/02 22/03

POTAJE DE HABICHUELAS

HAMBURGUESA DE POLLO CON TOMATE

ARROZ BLANCO

FRUTA NATURAL

29/01 26/02 25/03

CREMA DE ACELGAS Y ZANAHORIA

MACARRONES CON TOMATE Y ATUN

FRUTA NATURAL

30/01 27/02 26/03

POTAJE DE GARBANZOS

FILETE DE PESCADO AL MOJO VERDE

ENSALADA MIXTA

FRUTA NATURAL

31/01 28/02 27/03

TORTILLA ESPAÑOLA CALABACINES SALTEADOS

FRUTA NATURAL

SOPA HORTELANA

ARROZ CON PESCADO

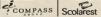
COMPOTA DE FRUTAS

02/02 01/03 29/03

CONTRAMUSLO DE POLLO AL HORNO

ENSALADA MIXTA

FRUTA NATURAL



- Todos los menús incluyen agua - BARRA DE 30 GRS

CREMA REINA

The second secon

"En Scolarest nos tomamos muy en serio la salud de nuestros comensales"

La seguridad es lo Segundoo, en todo lo que hacemos.

Segundo Trimestre 2023 2024 SIN FRUTOS SECOS SIN MARISCO Menú LUNES VIERNES • **MARTES** MIÉRCOLES **JUEVES** 10/01 07/02 06/03 08/01 05/02 04/03 09/01 06/02 05/03 11/01 08/02 07/03 12/01 09/02 08/03 CREMA DE VERDURAS SOPA DE LETRAS CREMA DE JUDIAS PINTAS SIN CERDO CREMA DE ZANAHORIAS CREMA DE BUBANGOS ESPIRAL A LA NAPOLITANA CON JAMÓN CONTRAMUSLO DE POLLO AL HORNO LOMO ASADO EN SU JUGO ALBÓNDIGAS MIXTAS EN SALSA TORTILLA ESPAÑOLA ENSALADA MIXTA PAPAS GUISADAS ARROZ BLANCO ENSALADA MIXTA FRUTA NATURAL FRUTA NATURAL COMPOTA DE FRUTAS FRUTA NATURAL FRUTA NATURAL 16/01 13/02 12/03

15/01 12/02 11/03	
SOPA DE FIDEOS	
LOMO ASADO EN SU JUGO	
MENESTRA VERDURAS	
FRUTA NATURAL	

	CREMA DE CALABAZA
CC	ONTRAMUSLO DE POLLO AL HORNO
	ENSALADA MEDITERRÁNEA
	FRUTA NATURAL

17/01 14/02 13/03 CREMA DE LENTEJAS PAELLA MIXTA (POLLO-CERDO) FRUTA NATURAL

18/01 15/02 14/03 CREMA CUATRO ESTACIONES ESTOFADO DE CERDO CON PAPAS FRUTA NATURAL

19/01 16/02 15/03 CREMA DE ZANAHORIAS PIZZA DE LA CASA SIN GLUTEN COMPOTA DE FRUTAS

ı	22/01 19/02 18/03
	CREMA DE ESPINACAS
	MACARRONES GRATINADOS CON JAMON
	FRUTA NATURAL

23/01 20/02 19/03
CREMA DE VERDURAS
CONTRAMUSLO DE POLLO AL HORNO
ENSALADA MIXTA
FRUTA NATURAL

24/01 21/02 20/03	
SOPA DE FIDEOS	
ROPA VIEJA MIXTA (CERDO Y POLLO)	
COMPOTA DE FRUTAS	

25/01 22/02 21/03
CREMA DE ZANAHORIA Y CALABAZA
TORTILLA ESPAÑOLA
ENSALADA ROMANA
FRUTA NATURAL

26/01 23/02 22/03
POTAJE DE HABICHUELAS
HAMBURGUESA DE POLLO CON TOMATE
ARROZ BLANCO
FRUTA NATURAL

29/01 26/02 25/03
CREMA DE ACELGAS Y ZANAHORIA
MACARRONES CON TOMATE Y PAVO
FRUTA NATURAL

30/01 27/02 26/03	
POTAJE DE GARBANZOS	
LOMO ASADO EN SU JUGO	
ENSALADA MIXTA	
FRUTA NATURAL	

31/01 28/02 27/03
SOPA HORTELANA
TORTILLA ESPAÑOLA
LONCHA DE QUESO AMARILLO (SJD)
FRUTA NATURAL

01/02 29/02 28/03
CREMA DE BUBANGOS
ARROZ CON POLLO
COMPOTA DE FRUTAS

02/02 01/03 29/03	
CREMA REINA	
SAN JACOBO DE JAMON Y QUESO	
EN SALADA MIXTA	
FRUTA NATURAL	

Por eso diariamente nuestros comensales toman a diario, gofio de millo como aditivo a nuestros potajes y cremas.

