



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

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

Menú NO HUEVO NO FRUTOS SECOS

Segundo Trimestre 2023 2024

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 GUIADAS 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 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
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 ENSALADA MIXTA FRUTA NATURAL



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

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

- Todos los menús incluyen agua - BARRA DE 30 GRS



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

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

Menú SIN LACTEOS - LACTOSA - PLV

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 GUIADAS 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
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	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 SOPA HORTELANA TORTILLA ESPAÑOLA CALABACINES SAL TEADOS 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 CONTRAMUSLO DE POLLO AL HORNO ENSALADA MIXTA FRUTA NATURAL



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.

- Todos los menús incluyen agua - BARRA DE 30 GRS



Menú

SIN FRUTOS SECOS SIN MARISCO

Segundo Trimestre 2023 2024

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

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



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.

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 LOMO ASADO EN SU JUGO PAPAS GUIADAS FRUTA NATURAL	11/01 08/02 07/03 CREMA DE ZANAHORIAS ALBÓNDIGAS MIXTAS EN SALSAS 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 LOMO ASADO EN SU JUGO 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 COMPOTA DE FRUTAS
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 ENSALADA MIXTA FRUTA NATURAL

- Todos los menús incluyen agua - BARRA DE 30 GRS