

Menú 3º Trimestre 2018-20019

ABRIL		MAYO		JUNIO			1º PLATOS	2º PLATOS	POSTRES
1	29		27			L	Potaje de verduras	Arroz a la milanesa con dados de pollo	Fruta natural
2	30		28			M	Potaje de berros y judías pintas con queso	Tortilla de papas con ensalada mixta	Fruta natural
3		1	29			X	Sopa de letras	Ropa vieja	Fruta natural
4		2	30			J	Crema de calabacín	Tallarines a la napolitana	Yogur
5		3	31			V	Potaje de acelgas y garbanzos	Pescado rebozado con papas al ajillo	Fruta natural
8		6		3		L	Sopa de estrellitas	Pollo empanado con ensalada reina	Fruta natural
9		7		4		M	Crema de puerros y espinacas	Macarrones a la boloñesa	Fruta natural
10		8		5		X	Potaje de lentejas	Lomo adobado con arroz a la jardinera	Fruta natural
11		9		6		J	Rancho canario	Pescado en salsa verde con papas sancochadas	Fruta natural
12		10		7		V	Crema de calabaza	Paella mixta	Yogur
15		13		10		L	Crema de berros	Pollo en salsa de champiñones con papas sancochadas	Fruta natural
16		14		11		M	Potaje de col y garbanzos	Pescado empanado con ensalada variada	Fruta natural
17		15		12		X	Crema reina con picatostes	Espirales a la amatriciana	Fruta natural
18		16		13		J	Sopa de pollo	Arroz a la cubana con tortilla francesa	Yogur
19		17		14		V	Potaje de berros y judías pintas	Empanadillas de atún con papas fritas	Fruta natural
22		20		17		L	Potaje de verduras	Albóndigas a la jardinera con arroz	Fruta natural
23		21		18		M	Crema de zanahoria y brócoli	Coditos con atún	Fruta natural
24		22		19		X	Potaje de lentejas	Jamoncitos de pollo o pollo deshuesado a la barbacoa con papas fritas	Fruta natural
25		23		20		J	Potaje de espinacas y calabaza	Sanjacobos con ensalada canaria	Fruta natural
26		24		21		V	Judías, fideos y papas	Tacos de pescado con mojo rojo y papas sancochadas	Postre lácteo

Menú 3º Trimestre 2018-2019-SIN GLUTEN

ABRIL		MAYO		JUNIO			1º PLATOS	2º PLATOS	POSTRES
1	29		27			L	Potaje de verduras	Arroz a la milanesa con dados de pollo	Fruta natural
2	30		28			M	Potaje de berros y judías pintas con queso	Tortilla de papas con ensalada mixta .	Fruta natural
3		1	29			X	Sopa de letras	Ropa vieja	Fruta natural
4		2	30			J	Crema de calabacín	Pasta s/g a la napolitana	Yogur
5		3	31			V	Potaje de acelgas y garbanzos	Pescado rebozado con papas al ajillo	Fruta natural
8		6		3		L	Sopa de estrellitas	Pollo a la plancha con ensalada reina	Fruta natural
9		7		4		M	Crema de puerros y espinacas	Pasta s/g a la boloñesa	Fruta natural
10		8		5		X	Potaje de lentejas	Lomo adobado con arroz a la jardinera	Fruta natural
11		9		6		J	Rancho canario	Pescado en salsa verde con papas sancochadas	Fruta natural
12		10		7		V	Crema de calabaza	Paella mixta	Yogur
15		13		10		L	Crema de berros	Pollo en salsa de champiñones con papas sancochadas	Fruta natural
16		14		11		M	Potaje de col y garbanzos	Pescado a la plancha con ensalada variada	Fruta natural
17		15		12		X	Crema reina con picatostes	Pasta s/g a la amatriciana	Fruta natural
18		16		13		J	Sopa de pollo	Arroz a la cubana con tortilla francesa	Yogur
19		17		14		V	Potaje de berros y judías pintas	Lomo con papas fritas	Fruta natural
22		20		17		L	Potaje de verduras	Albóndigas a la jardinera con arroz	Fruta natural
23		21		18		M	Crema de zanahoria y brócoli	Coditos con atún	Fruta natural
24		22		19		X	Potaje de lentejas	Jamoncitos de pollo o pollo deshuesado a la barbacoa con papas fritas	Fruta natural
25		23		20		J	Potaje de espinacas y calabaza	Lomo a la plancha con ensalada canaria	Fruta natural
26		24		21		V	Judías, fideos y papas	Tacos de pescado con mojo rojo y papas sancochadas	Postre lácteo

Menú 3º Trimestre 2018-20019-S.HUEVO

ABRIL		MAYO		JUNIO			1º PLATOS	2º PLATOS	POSTRES
1	29		27			L	Potaje de verduras	Arroz a la milanesa con dados de pollo	Fruta natural
2	30		28			M	Potaje de berros y judías pintas con queso	Tortilla de papas con ensalada mixta	Fruta natural
3		1	29			X	Sopa de letras	Ropa vieja	Fruta natural
4		2	30			J	Crema de calabacin	Tallarines a la napolitana	Yogur
5		3	31			V	Potaje de acelgas y garbanzos	Pescado a la plancha con papas al ajillo	Fruta natural
8		6		3		L	Sopa de estrellitas	Pollo a la plancha con ensalada reina	Fruta natural
9		7		4		M	Crema de puerros y espinacas	Macarrones a la boloñesa	Fruta natural
10		8		5		X	Potaje de lentejas	Lomo adobado con arroz a la jardinera	Fruta natural
11		9		6		J	Rancho canario	Pescado en salsa verde con papas sancochadas	Fruta natural
12		10		7		V	Crema de calabaza	Paella mixta	Yogur
15		13		10		L	Crema de berros	Pollo en salsa de champiñones con papas sancochadas	Fruta natural
16		14		11		M	Potaje de col y garbanzos	Pescado a la plancha con ensalada variada	Fruta natural
17		15		12		X	Crema reina con picatostes	Espirales a la amatriciana	Fruta natural
18		16		13		J	Sopa de pollo	Arroz a la cubana(no tortilla)	Yogur
19		17		14		V	Potaje de berros y judías pintas	Lomo a la plancha con papas fritas	Fruta natural
22		20		17		L	Potaje de verduras	Albóndigas a la jardinera con arroz	Fruta natural
23		21		18		M	Crema de zanahoria y brócoli	Coditos con atún	Fruta natural
24		22		19		X	Potaje de lentejas	Jamoncitos de pollo o pollo deshuesado a la barbacoa con papas fritas	Fruta natural
25		23		20		J	Potaje de espinacas y calabaza	Lomo a la plancha con ensalada canaria	Fruta natural
26		24		21		V	Judías, fideos y papas	Tacos de pescado con mojo rojo y papas sancochadas	Postre lácteo

Menú 3º Trimestre 2018-20019-S.LECHE

ABRIL		MAYO		JUNIO			1º PLATOS	2º PLATOS	POSTRES
1	29		27			L	Potaje de verduras	Arroz a la milanesa con dados de pollo	Fruta natural
2	30		28			M	Potaje de berros y judías pintas	Tortilla de papas con ensalada mixta	Fruta natural
3		1	29			X	Sopa de letras	Ropa vieja	Fruta natural
4		2	30			J	Crema de calabacin	Tallarines a la napolitana	Gelatina
5		3	31			V	Potaje de acelgas y garbanzos	Pescado rebozado con papas al ajillo	Fruta natural
8		6		3		L	Sopa de estrellitas	Pollo empanado con ensalada reina	Fruta natural
9		7		4		M	Crema de puerros y espinacas	Macarrones a la boloñesa	Fruta natural
10		8		5		X	Potaje de lentejas	Lomo adobado con arroz a la jardinera	Fruta natural
11		9		6		J	Rancho canario	Pescado en salsa verde con papas sancochadas	Fruta natural
12		10		7		V	Crema de calabaza	Paella mixta	Gelatina
15		13		10		L	Crema de berros	Pollo en salsa de champiñones con papas sancochadas	Fruta natural
16		14		11		M	Potaje de col y garbanzos	Pescado empanado con ensalada variada	Fruta natural
17		15		12		X	Crema reina con picatostes	Espirales a la amatriciana	Fruta natural
18		16		13		J	Sopa de pollo	Arroz a la cubana con tortilla francesa	Gelatina
19		17		14		V	Potaje de berros y judías pintas	Lomo a la plancha con papas fritas	Fruta natural
22		20		17		L	Potaje de verduras	Albóndigas a la jardinera con arroz	Fruta natural
23		21		18		M	Crema de zanahoria y brócoli	Coditos con atún	Fruta natural
24		22		19		X	Potaje de lentejas	Jamoncitos de pollo o pollo deshuesado a la barbacoa con papas fritas	Fruta natural
25		23		20		J	Potaje de espinacas y calabaza	Lomo a la plancha con ensalada canaria	Fruta natural
26		24		21		V	Judías, fideos y papas	Tacos de pescado con mojo rojo y papas sancochadas	Gelatina

Menú 3º Trimestre 2018-20019-SIN PESCADO

ABRIL		MAYO		JUNIO			1º PLATOS	2º PLATOS	POSTRES
1	29		27			L	Potaje de verduras	Arroz a la milanesa con dados de pollo	Fruta natural
2	30		28			M	Potaje de berros y judías pintas con queso	Tortilla de papas con ensalada mixta	Fruta natural
3		1	29			X	Sopa de letras	Ropa vieja	Fruta natural
4		2	30			J	Crema de calabacín	Tallarines a la napolitana	Yogur
5		3	31			V	Potaje de acelgas y garbanzos	Lomo a la plancha con papas al ajillo	Fruta natural
8		6		3		L	Sopa de estrellitas	Pollo empanado con ensalada reina	Fruta natural
9		7		4		M	Crema de puerros y espinacas	Macarrones a la boloñesa	Fruta natural
10		8		5		X	Potaje de lentejas	Lomo adobado con arroz a la jardinera	Fruta natural
11		9		6		J	Rancho canario	Hamburguesas con papas sancochadas	Fruta natural
12		10		7		V	Crema de calabaza	Paella de carne	Yogur
15		13		10		L	Crema de berros	Pollo en salsa de champiñones con papas sancochadas	Fruta natural
16		14		11		M	Potaje de col y garbanzos	Tortilla francesa con ensalada variada	Fruta natural
17		15		12		X	Crema reina con picatostes	Espirales a la amatriciana	Fruta natural
18		16		13		J	Sopa de pollo	Arroz a la cubana con tortilla francesa	Yogur
19		17		14		V	Potaje de berros y judías pintas	Lomo a la plancha con papas fritas	Fruta natural
22		20		17		L	Potaje de verduras	Albóndigas a la jardinera con arroz	Fruta natural
23		21		18		M	Crema de zanahoria y brócoli	Coditos con jamón	Fruta natural
24		22		19		X	Potaje de lentejas	Jamoncitos de pollo o pollo deshuesado a la barbacoa con papas fritas	Fruta natural
25		23		20		J	Potaje de espinacas y calabaza	Sanjacobos con ensalada canaria	Fruta natural
26		24		21		V	Judías, fideos y papas	Lomo a la plancha con mojo rojo y papas sancochadas	Postre lácteo

Menú 3º Trimestre 2018-20019-S.MARISCO

ABRIL		MAYO		JUNIO			1º PLATOS	2º PLATOS	POSTRES
1	29		27			L	Potaje de verduras	Arroz a la milanesa con dados de pollo	Fruta natural
2	30		28			M	Potaje de berros y judías pintas con queso	Tortilla de papas con ensalada mixta	Fruta natural
3		1	29			X	Sopa de letras	Ropa vieja	Fruta natural
4		2	30			J	Crema de calabacín	Tallarines a la napolitana	Yogur
5		3	31			V	Potaje de acelgas y garbanzos	Pescado rebozado con papas al ajillo	Fruta natural
8		6		3		L	Sopa de estrellitas	Pollo empanado con ensalada reina	Fruta natural
9		7		4		M	Crema de puerros y espinacas	Macarrones a la boloñesa	Fruta natural
10		8		5		X	Potaje de lentejas	Lomo adobado con arroz a la jardinera	Fruta natural
11		9		6		J	Rancho canario	Pescado en salsa verde con papas sancochadas	Fruta natural
12		10		7		V	Crema de calabaza	Paella mixta	Yogur
15		13		10		L	Crema de berros	Pollo en salsa de champiñones con papas sancochadas	Fruta natural
16		14		11		M	Potaje de col y garbanzos	Pescado empanado con ensalada variada	Fruta natural
17		15		12		X	Crema reina con picatostes	Espirales a la amatriciana	Fruta natural
18		16		13		J	Sopa de pollo	Arroz a la cubana con tortilla francesa	Yogur
19		17		14		V	Potaje de berros y judías pintas	Empanadillas de atún con papas fritas	Fruta natural
22		20		17		L	Potaje de verduras	Albóndigas a la jardinera con arroz	Fruta natural
23		21		18		M	Crema de zanahoria y brócoli	Coditos con atún	Fruta natural
24		22		19		X	Potaje de lentejas	Jamoncitos de pollo o pollo deshuesado a la barbacoa con papas fritas	Fruta natural
25		23		20		J	Potaje de espinacas y calabaza	Sanjacobos con ensalada canaria	Fruta natural
26		24		21		V	Judías, fideos y papas	Tacos de pescado con mojo rojo y papas sancochadas	Postre lácteo

Menú 3º Trimestre 2018-20019-SIN CARNE DE CERDO

ABRIL		MAYO		JUNIO			1º PLATOS	2º PLATOS	POSTRES
1	29		27			L	Potaje de verduras	Arroz a la milanesa con dados de pollo	Fruta natural
2	30		28			M	Potaje de berros y judías pintas con queso	Tortilla de papas con ensalada mixta	Fruta natural
3		1	29			X	Sopa de letras	Ropa vieja	Fruta natural
4		2	30			J	Crema de calabacín	Tallarines a la napolitana (pavo)	Yogur
5		3	31			V	Potaje de acelgas y garbanzos	Pescado rebozado con papas al ajillo	Fruta natural
8		6		3		L	Sopa de estrellitas	Pollo empanado con ensalada reina	Fruta natural
9		7		4		M	Crema de puerros y espinacas	Macarrones a la boloñesa	Fruta natural
10		8		5		X	Potaje de lentejas	Pollo con arroz a la jardinera	Fruta natural
11		9		6		J	Rancho canario	Pescado en salsa verde con papas sancochadas	Fruta natural
12		10		7		V	Crema de calabaza	Paella mixta	Yogur
15		13		10		L	Crema de berros	Pollo en salsa de champiñones con papas sancochadas	Fruta natural
16		14		11		M	Potaje de col y garbanzos	Pescado empanado con ensalada variada	Fruta natural
17		15		12		X	Crema reina con picatostes	Espirales a la amatriciana (pavo)	Fruta natural
18		16		13		J	Sopa de pollo	Arroz a la cubana con tortilla francesa	Yogur
19		17		14		V	Potaje de berros y judías pintas	Empanadillas de atún con papas fritas	Fruta natural
22		20		17		L	Potaje de verduras	Albóndigas a la jardinera con arroz	Fruta natural
23		21		18		M	Crema de zanahoria y brócoli	Coditos con atún	Fruta natural
24		22		19		X	Potaje de lentejas	Jamoncitos de pollo o pollo deshuesado a la barbacoa con papas fritas	Fruta natural
25		23		20		J	Potaje de espinacas y calabaza	Pollo a la plancha con ensalada canaria	Fruta natural
26		24		21		V	Judías, fideos y papas	Tacos de pescado con mojo rojo y papas sancochadas	Postre lácteo

Menú 3º Trimestre 2018-20019-HIPOCALÓRICO

ABRIL		MAYO		JUNIO			1º PLATOS	2º PLATOS	POSTRES
1	29		27			L	Potaje de verduras	Arroz a la milanesa con dados de pollo	Fruta natural
2	30		28			M	Potaje de berros y judías pintas	Tortilla de papas con ensalada mixta	Fruta natural
3		1	29			X	Sopa de letras	Ropa vieja	Fruta natural
4		2	30			J	Crema de calabacín	Tallarines con jamón	Yogur
5		3	31			V	Potaje de acelgas y garbanzos	Pescado a la plancha con papas al ajillo	Fruta natural
8		6		3		L	Sopa de estrellitas	Pollo a la plancha con ensalada reina	Fruta natural
9		7		4		M	Crema de puerros y espinacas	Macarrones con carne	Fruta natural
10		8		5		X	Potaje de lentejas	Lomo adobado con arroz a la jardinera	Fruta natural
11		9		6		J	Rancho canario	Pescado a la plancha con papas sancochadas	Fruta natural
12		10		7		V	Crema de calabaza	Paella mixta	Yogur
15		13		10		L	Crema de berros	Pollo a la plancha con papas sancochadas	Fruta natural
16		14		11		M	Potaje de col y garbanzos	Pescado a la plancha con ensalada variada	Fruta natural
17		15		12		X	Crema reina con picatostes	Espirales con jamón	Fruta natural
18		16		13		J	Sopa de pollo	Arroz a la cubana con tortilla francesa (no salchichas y salsa de tomate)	Yogur
19		17		14		V	Potaje de berros y judías pintas	Lomo a la plancha con papas sancochadas	Fruta natural
22		20		17		L	Potaje de verduras	Albóndigas a la jardinera con arroz	Fruta natural
23		21		18		M	Crema de zanahoria y brócoli	Coditos con atún	Fruta natural
24		22		19		X	Potaje de lentejas	Jamoncitos de pollo o pollo deshuesado a la barbacoa con sancochadas	Fruta natural
25		23		20		J	Potaje de espinacas y calabaza	Sanjacobos con ensalada canaria	Fruta natural
26		24		21		V	Judías, fideos y papas	Tacos de pescado con mojo rojo y papas sancochadas	Postre lácteo

Menú 3º Trimestre 2018-20019-ANTIRREFLUJO

ABRIL		MAYO		JUNIO			1º PLATOS	2º PLATOS	POSTRES
1	29		27			L	Potaje de verduras	Arroz a la milanesa con dados de pollo	Fruta natural
2	30		28			M	Potaje de berros y judías pintas con queso	Tortilla de papas con ensalada mixta (no tomate)	Fruta natural
3		1	29			X	Sopa de letras	Lomo a la plancha con papas sancochadas	Fruta natural
4		2	30			J	Crema de calabacín	Tallarines con jamón	Yogur
5		3	31			V	Potaje de acelgas y garbanzos	Pescado a la plancha con papas sancochadas	Fruta natural
8		6		3		L	Sopa de estrellitas	Pollo a la plancha con ensalada reina (no tomate)	Fruta natural
9		7		4		M	Crema de puerros y espinacas	Macarrones con carne	Fruta natural
10		8		5		X	Potaje de lentejas	Lomo a la plancha con arroz a la jardinera	Fruta natural
11		9		6		J	Rancho canario	Pescado a la plancha con papas sancochadas	Fruta natural
12		10		7		V	Crema de calabaza	Paella mixta	Yogur
15		13		10		L	Crema de berros	Pollo a la plancha con papas sancochadas	Fruta natural
16		14		11		M	Potaje de col y garbanzos	Pescado a la plancha con ensalada variada (no tomate)	Fruta natural
17		15		12		X	Crema reina con picatostes	Espirales con jamón	Fruta natural
18		16		13		J	Sopa de pollo	Arroz a la cubana con tortilla francesa (no salchichas y salsa de tomate)	Yogur
19		17		14		V	Potaje de berros y judías pintas	Lomo a la plancha con papas sancochadas	Fruta natural
22		20		17		L	Potaje de verduras	Albóndigas con verduras y arroz	Fruta natural
23		21		18		M	Crema de zanahoria y brócoli	Coditos con atún	Fruta natural
24		22		19		X	Potaje de lentejas	Jamoncitos de pollo o pollo deshuesado con papas sancochadas	Fruta natural
25		23		20		J	Potaje de espinacas y calabaza	Lomo a la plancha con ensalada canaria (no tomate)	Fruta natural
26		24		21		V	Judías, fideos y papas	Tacos de pescado y papas sancochadas	Postre lácteo

