

Curso 2016-17

3er TRIMESTRE

LA CERRUDA

3	F	29	L	CREMA DE CALABAZA	ROPA VIEJA	Fruta natural					
4	2	F	M	POTAJE DE LENTEJAS	CROQUETAS CON ENSALADA	Fruta natural					
5	3	31	X	SALPICÓN DE ATÚN	ARROZ A LA CUBANA, SALCHICHAS Y TOMATE	Postre Lácteo					
6	4	1	J	POTAJE DE VERDURAS	TACOS DE PESCADO EN SALSA VERDE / PAPAS	Fruta natural					
7	5	2	V	PUCHERO	TORTILLA PAISANA CON JAMON	Fruta almíbar					
S	8	5	L	POTAJE DE ESPINACAS	LOMO ADOBADO CON TOMATE Y PAPAS FRITAS	Fruta natural					
A	9	6	M	CREMA DE CALABACIN	PESCADO A LA PLANCHA CON ENSALADA	Postre lácteo					
N	10	7	X	POTAJE DE GARBANZOS	ESPAGUETIS CON POLLO	Fruta natural					
T	11	8	J	SOPA DE AVE Y FIDEOS	ALBONDIGAS CON VERDURAS	Fruta natural					
A	12	9	V	CREMA DE GUISANTES	HAMBURGUESA CON TOMATE Y PAPAS DOLAR	Postre lácteo					
17	15	12	L	ENSALADA DE PASTA	MUSLOS DE POLLO AL HORNO CON VERDURAS	Fruta almíbar					
18	16	13	M	POTAJE DE BERROS	PIZZA CON ENSALADA	Fruta natural					
19	17	14	X	CREMA DE ZANAHORIAS	ESTOFADO DE POLLO CON PAPAS A CUADROS	Postre Lácteo					
20	18	15	J	RANCHO CANARIO	ESPIRALES CON SALSA DE ATÚN Y QUESO	Fruta natural					
21	19	16	V	CALDO DE MILLO	CALAMARES CON ENSALADA	Fruta natural					
24	22	19	L	POTAJE DE JUDIAS	ALBONDIGAS CON ARROZ BLANCO	Fruta natural					
25	23	20	M	SOPA DE POLLO	CHURROS DE PESCADO CON ENSALADA	Postre lácteo					
26	24	21	X	CREMA DE VERDURAS	ARROZ CON CARNE	Fruta natural					
27	25	22	J	POTAJE DE ACELGAS	CHULETA DE CERDO CON ENSALADA	Postre lácteo					
28	26	23	V	LENTEJAS ESTOFADAS	PASTA PLUMAS CON SALSA BOLOÑESA Y QUESO	Fruta natural					

Valoración nutricional → P: Proteínas L: Lípidos HC: Hidratos Carbono

+ PAN + AGUA PASTA DE CELIACO PARA LAS SOPAS Y PASTAS

10 A 14 / ABRIL **SAMANA SANTA**

1 Y 30 / MAYO **FESTIVOS** 26 / MAYO- **MENÚ CANARIO** - CREMA DE BERROS - PESCADO FRITO - PAPAS ARRUGADAS CON MOJO ROJO - PELLA DE GOFIO - PLATANO - SUSPIRO DE MOYA