

El Colegio tiene cocina propia donde se elabora el menú diariamente

MENÚ

Escuela Infantil

Febrero 2018



Comer
Aprender
Vivir

Plan de menús
Una filosofía que alimenta
sabrosos
saludables
sostenibles

Y comprometidos con...

La salud y la seguridad:
Con menús equilibrados y
seguros realizados a base
de técnicas culinarias sanas.

La mejor materia prima:
Priorizando el productor local
temporada, las marcas de
confianza, impulsando el
producto ecológico y de
comercio justo.

la profesionalidad:
Formando a nuestra gente
para asegura el mejor servicio

La sostenibilidad
Reduciendo el impacto
ambiental que genera
nuestra actividad

Lunes

ENERO

29

Potaje de Judías
Cinta de lomo a la Española con Papas
Vapor
Fruta Natural

5

LUNES de CARNAVAL

12

Crema de Calabacín
Pescado Enharinado con Papas y Mojos
Fruta Natural

19

Crema de Berros
Estofado de Cerdo
Fruta Natural

26

Martes

ENERO

30

Crema de Espinacas
Marmitako de Pescado
Lacteos

6

MARTES de CARNAVAL

13

Sopa de Pescado y Arroz
Pasta con Tomate y Jamón
Lacteo

20

Sopa de Estrellitas
Croquetas con Menestra Salteada
Lacteos

27

Miércoles

ENERO

31

Crema de Calabaza
Albóndigas con Arroz Pilaw
Fruta Natural

7

Crema de Búlgaros
San Jacobos con Ensalada de Tomates
Fruta Natural

14

Crema de Calabaza
Pollo Frito con Papas Atomatadas
Fruta en Almibar

21

Crema Canaria
Salchichas Atomatadas con Papas
Fruta Natural

28

Jueves

Sopa de Letras
Hamburguesas con Verduras

Lacteos

1

Sopa de Pescado
Palitos con Ensalada
Lacteo

8

Potaje de Lentejas
Pescado al Vino Blanco con Papas
Guisadas
Lacteo

15

Potaje de Judías
Varitas con Ensalada de Temporada
Lacteo

22

MARZO

1

Viernes

DÍA de TENERIFE

2

Puré de Zanahorias
Tortilla Española con Queso y Salsas
Fruta Natural

9

Puré de Verduras
Pizza de Atún, Cebolla y Queso
Fruta Natural

16

Puré de Zanahorias
Arroz Amarillo Estilo La Abuela
Fruta Natural

23

MARZO

2

