

El Colegio tiene cocina propia donde se elabora el menú diariamente

MENÚ

Escuela Infantil

Marzo 2018

Scolarest

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

FEBRERO

26

Crema de Calabaza
Hamburguesas con Papas Fritas

Fruta Natural

5

Crema de Búlgaros
Croquetas de Jamón con Ensalada de Piña

Fruta Natural

12

Crema de Verduras
Carne Fiesta con Papas Arrugadas

Fruta Natural

19

Vacaciones SEMANA SANTA

26

Martes

FEBRERO

27

Puré de Puerros
Pescado en Salsa Verde y Papas Guisadas

Lácteos

6

Potaje de lentejas
Espirales con Atún y Tomate

Lácteos

13

Sopa de Pescado
Pollo en Pepitoria con Verduras Salteadas

Lácteos

20

Vacaciones SEMANA SANTA

27

Miércoles

FEBRERO

28

Potaje de Verduras
Muslos de pollo con Pisto

Fruta en Almibar

7

Crema de Zanahorias
Albóndigas con Arroz Blanco

Fruta Natural

14

Crema de Zanahorias
Salchichas Estofadas

Fruta en Almibar

21

Vacaciones SEMANA SANTA

28

Jueves

Puré de Calabacín
Nuggett de Pollo con Ensalada Mixta

Lácteos

1

Sopa de Pescado
Estofado de Cerdo

Lácteos

8

Sopa de Pollo
Atún en Escabeche con Papas al Vapor

Lácteos

15

Puré de Garbanzos
Varitas de merluza con Tomates y Queso

Lácteos

22

Vacaciones SEMANA SANTA

29

Viernes

Crema de Espinacas
Pasta a la Boloñesa

Fruta Natural

2

Crema de Berros
Pasta Gratinada

Fruta Natural

9

Crema Canaria
Paella de Carne y Verduras

Fruta Natural

16

Puré de Calabaza
Tortilla Española con Salsas

Fruta Natural

23

Vacaciones SEMANA SANTA

30

colegio
Cisneros
Alter
Tenerife