

Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
02feb. Crema reina ^{1C} Fogonero en salsa verde ^{04-14/H} con papas sancochadas ^c Fruta E: 598 G: 22-4 H: 36-6 P: 59	03feb. Arvejas con huevo duro ^{03-09-1C} Pollo empanado ^{01 Tr 09-11/F} y ensalada mixta con aguacate ⁹ Fruta E: G: 57323-1 H: 5-2 P: 26	04feb. Potaje de col y judías ^c Arroz con pescado y verduras ^{04/C} Lácteo ⁰² E: 241 G: 5-0 H: 34-6 P: 11	05feb. Sopa de pollo ^{01-10 Tr 09-11/C} Cerdo estilo fiesta ^c con arroz blanco ^c Fruta E: 416 G: 9-2 H: 57-7 P: 23	06feb. Crema de verduras ^c Pasta ^{01 Tr 09-11/C} con boloñesa de pollo ^{C 02 Tr 03} Fruta E: 802 G: 19-4 H: 112-15 P: 25
09feb. Sopa de pollo ^{01-10 Tr 09-11/C} Albóndigas mixtas en salsa de tomate ^{09/C} con arroz integral ^c Fruta E: 438 G: 13-3 H: 55-9 P: 22	10feb. Rehogado de garbanzos ^c Fogonero al cilantro ^{04/H} con papas sancochadas ^c Fruta E: 348 G: 11-2 H: 22-4 P: 33	11feb. Crema de calabacín ^c Pechuga a la plancha ^{PL} con ensaladilla rusa ⁰³⁻⁰⁴ Lácteo ⁰² E: 432 G: 16-3 H: 24-5 P: 40	12feb. Potaje de verduras ^c Pasta ^{01 Tr 09-11/C} con amatriciana de beicon ^c y huevo ⁰³ Fruta E: 604 G: 15-2 H: 96-11 P: 18	13feb. Crema de espinacas ^c Estofado de ternera con verduras ^c Fruta E: 491 G: 16-5 H: 42-9 P: 34
16feb. CARNAVAL	17feb. CARNAVAL	18feb. CARNAVAL	19feb. Crema de zanahorias ^c Pasta ^{01 Tr 09-11/C} con salsa de tomate y atún ^{04/C} Fruta E: 541 G: 28-6 H: 55-11 P: 13	20feb. Sopa de pollo ^{01-10 Tr 09-11/C} Rabas de calmar ^{01-03-04-05 Tr 02-06/F} y tomates aliñados con albahaca Fruta E: 912 G: 24-4 H: 136-16 P: 34
23feb. Crema provenzal ^c Arroz con pollo y verduras ^c Fruta E: 277 G: 10-2 H: 33-6 P: 11	24feb. Rehogado de judias con fideos ^{14/C} Fogonero a la plancha ^{04/PL} con papas sancochadas ^c Fruta E: 280 G: 8-0 H: 21-4 P: 26	25feb. Potaje de verduras ^c Pasta ^{01 Tr 09-11/C} con tomate y jamón ^{09/C 02 Tr 03} Lácteo ⁰² E: 711 G: 15-2 H: 117-14 P: 21	26feb. Crema de berros ^c Nuggets de pollo ^{01-14 Tr 02-09-11/F} con ensalada de col y huevo duro y lactoalioli ⁰² Fruta E: 405 G: 16-4 H: 45-8 P: 17	27feb. Potaje de garbanzos ^c Fogonero a la portuguesa ^{04-14/H} con papas gajo ^H Fruta E: 518 G: 18-2 H: 57-9 P: 29



salesianos
LAS PALMAS

Alérgenos

01
Gluten

02
Leche

03
Huevo

04
Pescado

05
Moluscos

06
Crustáceos

07
Fr. Cáscara

08
Cacahuete

09
Soja

10
Apio

11
Mostaza

12
Altramuz

13
Sésamo

14
Sulfitos

Tr
PC Trazas

Técnicas culinarias

C
Cocción

H
Horno

P
Plancha

F
Frito

Nutrición

E
Kcal
Energía

G
gr
Grasas /saturadas

H
gr
Hidratos /azúcares

P
gr
Proteínas

Si almuerzas

Pasta-Arroz

Verduras

Legumbres

Carne

Pescado

Huevo

Legumbres

Fruta

entonces cena

Verduras

Pasta-Arroz

Verduras/Pasta

Pescado/Huevo

Huevo/Carne

Carne/Pescado

Verduras/Huevo

Lácteo/Fruta

El menú se acompaña de **gofio de millo, pan y agua**.
Escanee el código QR para obtener más información acerca del diseño del menú, platos e ingredientes que utilizamos en nuestra cocina.
Esta programación puede variar por causas justificadas con el fin de adaptarnos a las condiciones del mercado o de los ingredientes.



Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
02feb. Crema reina ^{1C} Fogonero en salsa verde ^{04-14/H} con papas sancochadas ^c Fruta E: 598 G: 22-4 H: 36-6 P: 59	03feb. Arvejas con huevo duro ^{03-09-1C} Pollo a la plancha ^H y ensalada mixta con aguacate ⁹ Fruta E: G: 57324- H: - P:	04feb. Potaje de col y judías ^c Arroz con pescado y verduras ^{04/C} Lácteo ⁰² E: 241 G: 5-0 H: 34-6 P: 11	05feb. Sopa de pollo ^{01-10 Tr 09-11/C} Cerdo con cebolla y pimientos ^c con arroz integral ^c Fruta E: 466 G: 10-2 H: 65-7 P: 27	06feb. Crema de verduras ^c Pasta integral ^{01 Tr 09-11/C} con boloñesa de pollo ^c ^{02 Tr 03} Fruta E: 786 G: 19-4 H: 105-15 P: 25
09feb. Sopa de pollo ^{01-10 Tr 09-11/C} Albóndigas mixtas en salsa de tomate ^{09/C} con arroz integral ^c Fruta E: 448 G: 15-4 H: 54-9 P: 23	10feb. Rehogado de garbanzos ^c Fogonero al cilantro ^{04/H} con papas sancochadas ^c Fruta E: 348 G: 11-2 H: 22-4 P: 33	11feb. Crema de calabacín ^c Pechuga a la plancha ^{PL} con ensaladilla rusa ⁰³⁻⁰⁴ Lácteo ⁰² E: 432 G: 16-3 H: 24-5 P: 40	12feb. Potaje de verduras ^c Fruta E: 570 G: 13-2 H: 90-10 P: 17	13feb. Crema de espinacas ^c Estofado de ternera con verduras ^c Pasta integral ^{01 Tr 09-11/C} con amatriciana de pavo ^c y huevo ⁰³ Fruta
16feb. CARNAVAL	17feb. CARNAVAL	18feb. CARNAVAL	19feb. Crema de zanahorias ^c Pasta integral ^{01 Tr 09-11/C} con salsa de tomate y atún ^{04/C} Fruta E: 327 G: 14-2 H: 18-8 P: 29	20feb. Sopa de pollo ^{01-10 Tr 09-11/C} Fogonero a la plancha ^{04-14/H} y tomates aliñados con albahaca Fruta E: 893 G: 24-4 H: 128-15 P: 34
23feb. Crema provenzal ^c Arroz con pollo y verduras ^c Fruta E: 277 G: 10-2 H: 33-6 P: 11	24feb. Rehogado de judias con fideos ^{14/C} Fogonero a la plancha ^{04/PL} con papas sancochadas ^c Fruta E: 280 G: 8-0 H: 21-4 P: 26	25feb. Potaje de verduras ^c Pasta integral ^{01 Tr 09-11/C} con tomate y pavo ^{09/C} ^{02 Tr 03} Lácteo ⁰² E: 692 G: 15-2 H: 109-13 P: 21	26feb. Crema de berros ^c Pollo a la plancha ^{PL} con ensalada de col y huevo duro Fruta E: 264 G: 7-2 H: 15-8 P: 32	27feb. Potaje de garbanzos ^c Fogonero a la portuguesa ^{04-14/H} con papas sancochadas ^c Fruta E: 470 G: 15-2 H: 51-10 P: 30



salesianos
LAS PALMAS

Alérgenos

01
Gluten

02
Leche

03
Huevo

04
Pescado

05
Moluscos

06
Crustáceos

07
Fr. Cáscara

08
Cacahuete

09
Soja

10
Apio

11
Mostaza

12
Altramuz

13
Sésamo

14
Sulfitos

Tr
PC Trazas

Técnicas culinarias

C
Cocción

H
Horno

P
Plancha

F
Frito

Nutrición

E
Kcal
Energía

G
gr
Grasas /saturadas

H
gr
Hidratos /azúcares

P
gr
Proteínas

Si almuerzas	entonces cena
Pasta-Arroz	Verduras
Verduras	Pasta-Arroz
Legumbres	Verduras/Pasta
Carne	Pescado/Huevo
Pescado	Huevo/Carne
Huevo	Carne/Pescado
Legumbres	Verduras/Huevo
Fruta	Lácteo/Fruta

El menú se acompaña de **gofio de millo, pan y agua**.
Escanee el código QR para obtener más información acerca del diseño del menú, platos e ingredientes que utilizamos en nuestra cocina.
Esta programación puede variar por causas justificadas con el fin de adaptarnos a las condiciones del mercado o de los ingredientes.



Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
02feb. Crema reina ^{1C} Fogonero en salsa verde ^{04-14/H} con papas sancochadas ^c Fruta E: 606 G: 23-4 H: 37-7 P: 59	03feb. Arvejas con huevo duro ^{03-09-1C} Pollo empanado NG-NL-NH ^{Fy} ensalada mixta con aguacate ⁹ Fruta E: G: 57324- H: - P:	04feb. Potaje de col y judías ^c Arroz con pescado y verduras ^{04/C} Lácteo ⁰² E: 241 G: 5-0 H: 34-6 P: 11	05feb. Sopa de pollo NG ^c Cerdo estilo fiesta ^c con arroz blanco ^c Fruta E: 348 G: 9-2 H: 46-6 P: 12	06feb. Crema de verduras ^c Pasta NG ^c con boloñesa de pollo ^{c 02 Tr 03} Fruta E: 830 G: 19-4 H: 127-13 P: 18
09feb. Sopa de pollo NG ^c Albóndigas mixtas en salsa de tomate ^{09/C} con arroz integral ^c Fruta E: 366 G: 13-3 H: 43-7 P: 11	10feb. Rehogado de garbanzos ^c Fogonero al cilantro ^{04/H} con papas sancochadas ^c Fruta E: 348 G: 11-2 H: 22-4 P: 33	11feb. Crema de calabacín ^c Pechuga a la plancha ^{PL} con ensaladilla rusa ⁰³⁻⁰⁴ Lácteo ⁰² E: 432 G: 16-3 H: 24-5 P: 40	12feb. Potaje de verduras ^c Pasta NG ^c con amatriciana de beicon ^c y huevo ⁰³ Fruta E: 620 G: 14-2 H: 109-8 P: 12	13feb. Crema de espinacas ^c Estofado de ternera con verduras ^c Fruta E: 504 G: 18-5 H: 44-10 P: 34
16feb. CARNAVAL	17feb. CARNAVAL	18feb. CARNAVAL	19feb. Crema de zanahorias ^c Pasta NG ^c con salsa de tomate y atún ^{04/C} Fruta E: 291 G: 8-1 H: 22-9 P: 30	20feb. Sopa de pollo NG ^c Fogonero empanado NG-NL-NH ^{04/Fy} tomates aliñados con albahaca Fruta E: 864 G: 24-4 H: 140-11 P: 15
23feb. Crema provenzal ^c Arroz con pollo y verduras ^c Fruta E: 286 G: 10-2 H: 34-6 P: 11	24feb. Rehogado de judias con fideos ^{14/C} Fogonero a la plancha ^{04/PL} con papas sancochadas ^c Fruta E: 280 G: 8-0 H: 21-4 P: 26	25feb. Potaje de verduras ^c Pasta NG ^c con tomate y jamón ^{09/C 02 Tr 03} Lácteo ⁰² E: 730 G: 14-2 H: 132-10 P: 13	26feb. Crema de berros ^c Delicias de pollo NG-NL-NH ^F con ensalada de col y huevo duro y lactoalioli ⁰² Fruta E: 396 G: 25-7 H: 10-7 P: 30	27feb. Potaje de garbanzos ^c Fogonero a la portuguesa ^{04-14/H} con papas gajo ^H Fruta E: 531 G: 19-2 H: 58-10 P: 29



salesianos
LAS PALMAS

Alérgenos



01
Gluten



02
Leche



03
Huevo



04
Pescado



05
Moluscos



06
Crustáceos



07
Fr. Cáscara



08
Cacahuete



09
Soja



10
Apio



11
Mostaza



12
Altramuz



13
Sésamo



14
Sulfitos



Tr
PC Trazas

Técnicas culinarias



C
Cocción



H
Horno



P
Plancha



F
Frito

Nutrición



E
Kcal
Energía



G
gr
Grasas saturadas



H
gr
Hidratos azúcares



P
gr
Proteínas

Si almuerzas	entonces cena
Pasta-Arroz	Verduras
Verduras	Pasta-Arroz
Legumbres	Verduras/Pasta
Carne	Pescado/Huevo
Pescado	Huevo/Carne
Huevo	Carne/Pescado
Legumbres	Verduras/Huevo
Fruta	Lácteo/Fruta

El menú se acompaña de **gofio de millo, pan y agua**.
Escanee el código QR para obtener más información acerca del diseño del menú, platos e ingredientes que utilizamos en nuestra cocina.
Esta programación puede variar por causas justificadas con el fin de adaptarnos a las condiciones del mercado o de los ingredientes.



Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
02feb. Crema reina ^{1C} Fogonero en salsa verde ^{04-14/H} con papas sancochadas ^c Fruta E: 598 G: 22-4 H: 36-6 P: 59	03feb. Arvejas con huevo duro ^{03-09-1C} Pollo empanado ^{01 Tr 09-11/F} y ensalada mixta con aguacate Fruta E: G: 57324- H: - P:	04feb. Potaje de col y judías ^c Arroz con pescado y verduras ^{04/C} Postre de soja ⁰⁹ E: 241 G: 5-0 H: 34-6 P: 11	05feb. Sopa de pollo ^{01-10 Tr 09-11/C} Cerdo estilo fiesta ^c con arroz blanco ^c Fruta E: 416 G: 9-2 H: 57-7 P: 23	06feb. Crema de verduras ^c Pasta ^{01 Tr 09-11/C} con boloñesa de pollo ^c Fruta E: 761 G: 17-3 H: 109-15 P: 22
09feb. Sopa de pollo ^{01-10 Tr 09-11/C} Albóndigas mixtas en salsa de tomate ^{09/C} con arroz integral ^c Fruta E: 438 G: 13-3 H: 55-9 P: 22	10feb. Rehogado de garbanzos ^c Fogonero al cilantro ^{04/H} con papas sancochadas ^c Fruta E: 348 G: 11-2 H: 22-4 P: 33	11feb. Crema de calabacín ^c Pechuga a la plancha ^{PL} con ensaladilla rusa ⁰³⁻⁰⁴ Postre de soja ⁰⁹ E: 432 G: 16-3 H: 24-5 P: 40	12feb. Potaje de verduras ^c Pasta ^{01 Tr 09-11/C} con amatriciana de beicon ^c y huevo ⁰³ Fruta E: 604 G: 15-2 H: 96-11 P: 18	13feb. Crema de espinacas ^c Estofado de ternera con verduras ^c Fruta E: 491 G: 16-5 H: 42-9 P: 34
16feb. CARNAVAL	17feb. CARNAVAL	18feb. CARNAVAL	19feb. Crema de zanahorias ^c Pasta ^{01 Tr 09-11/C} con salsa de tomate y atún ^{04/C} Fruta E: 291 G: 8-1 H: 22-9 P: 30	20feb. Sopa de pollo ^{01-10 Tr 09-11/C} Fogonero empanado NG-NL-NH ^{04/Fy} tomates aliñados con albahaca Fruta E: 912 G: 24-4 H: 136-16 P: 34
23feb. Crema provenzal ^c Arroz con pollo y verduras ^c Fruta E: 277 G: 10-2 H: 33-6 P: 11	24feb. Rehogado de judias con fideos ^{14/C} Fogonero a la plancha ^{04/PL} con papas sancochadas ^c Fruta E: 280 G: 8-0 H: 21-4 P: 26	25feb. Potaje de verduras ^c Pasta ^{01 Tr 09-11/C} con tomate y jamón ^{09/C} Postre de soja ⁰⁹ E: 711 G: 15-2 H: 117-14 P: 21	26feb. Crema de berros ^c Nuggets de pollo ^{01-14 Tr 02-09-11/F} con ensalada de col y huevo duro Fruta E: 405 G: 16-4 H: 45-8 P: 17	27feb. Potaje de garbanzos ^c Fogonero a la portuguesa ^{04-14/H} con papas gajo ^H Fruta E: 518 G: 18-2 H: 57-9 P: 29



salesianos
LAS PALMAS

Alérgenos

01
Gluten

02
Leche

03
Huevo

04
Pescado

05
Moluscos

06
Crustáceos

07
Fr. Cáscara

08
Cacahuete

09
Soja

10
Apio

11
Mostaza

12
Altramuz

13
Sésamo

14
Sulfitos

Tr
PC Trazas

Técnicas culinarias

C
Cocción

H
Horno

P
Plancha

F
Frito

Nutrición

E
Kcal
Energía

G
gr
Grasas /saturadas

H
gr
Hidratos /azúcares

P
gr
Proteínas

Si almuerzas

Pasta-Arroz

Verduras

Legumbres

Carne

Pescado

Huevo

Legumbres

Fruta

entonces cena

Verduras

Pasta-Arroz

Verduras/Pasta

Pescado/Huevo

Huevo/Carne

Carne/Pescado

Verduras/Huevo

Lácteo/Fruta

El menú se acompaña de **gofio de millo, pan y agua**.
Escanee el código QR para obtener más información acerca del diseño del menú, platos e ingredientes que utilizamos en nuestra cocina.
Esta programación puede variar por causas justificadas con el fin de adaptarnos a las condiciones del mercado o de los ingredientes.



Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
02feb. Crema reina ^{1C} Fogonero en salsa verde ^{04-14/H} con papas sancochadas ^c Fruta E: 598 G: 22-4 H: 36-6 P: 59	03feb. Crema del día ^c Pollo empanado ^{01 Tr 09-11/F} y ensalada mixta con aguacate Fruta E: G: 57324- H: - P:	04feb. Potaje de col y judías ^c Arroz con pescado y verduras ^{04/C} Postre de soja ⁰⁹ E: 241 G: 5-0 H: 34-6 P: 11	05feb. Sopa de pollo ^{01-10 Tr 09-11/C} Cerdo estilo fiesta ^c con arroz blanco ^c Fruta E: 416 G: 9-2 H: 57-7 P: 23	06feb. Crema de verduras ^c Pasta ^{01 Tr 09-11/C} con boloñesa de pollo ^c Fruta E: 761 G: 17-3 H: 109-15 P: 22
09feb. Sopa de pollo ^{01-10 Tr 09-11/C} Albóndigas mixtas en salsa de tomate ^{09/C} con arroz integral ^c Fruta E: 438 G: 13-3 H: 55-9 P: 22	10feb. Rehogado de garbanzos ^c Fogonero al cilantro ^{04/H} con papas sancochadas ^c Fruta E: 348 G: 11-2 H: 22-4 P: 33	11feb. Crema de calabacín ^c Pechuga a la plancha ^{PL} con ensaladilla rusa ^{NH 02-04} Postre de soja ⁰⁹ E: 362 G: 8-2 H: 27-6 P: 39	12feb. Potaje de verduras ^c Pasta ^{01 Tr 09-11/C} con amatriciana de beicon ^c Fruta E: 604 G: 15-2 H: 96-11 P: 18	13feb. Crema de espinacas ^c Estofado de ternera con verduras ^c Fruta E: 491 G: 16-5 H: 42-9 P: 34
16feb. CARNAVAL	17feb. CARNAVAL	18feb. CARNAVAL	19feb. Crema de zanahorias ^c Pasta ^{01 Tr 09-11/C} con salsa de tomate y atún ^{04/C} Fruta E: 291 G: 8-1 H: 22-9 P: 30	20feb. Sopa de pollo ^{01-10 Tr 09-11/C} Fogonero empanado ^{NG-NL-NH 04/F} y tomates aliñados con albahaca Fruta E: 912 G: 24-4 H: 136-16 P: 34
23feb. Crema provenzal ^c Arroz con pollo y verduras ^c Fruta E: 277 G: 10-2 H: 33-6 P: 11	24feb. Rehogado de judias con fideos ^{14/C} Fogonero a la plancha ^{04/PL} con papas sancochadas ^c Fruta E: 280 G: 8-0 H: 21-4 P: 26	25feb. Potaje de verduras ^c Pasta ^{01 Tr 09-11/C} con tomate y jamón ^{09/C} Postre de soja ⁰⁹ E: 711 G: 15-2 H: 117-14 P: 21	26feb. Crema de berros ^c Delicias de pollo ^{NG-NL-NH F} con ensalada de col ^{NH} Fruta E: 388 G: 25-7 H: 11-7 P: 29	27feb. Potaje de garbanzos ^c Fogonero a la portuguesa ^{04-14/H} con papas gajo ^H Fruta E: 518 G: 18-2 H: 57-9 P: 29

Alérgenos

01Gluten

02Leche

03Huevo

04Pescado

05Moluscos

06Crustáceos

07Fr. Cáscara

08Cacahuete

09Soja

10Apio

11Mostaza

12Altramuz

13Sésamo

14Sulfitos

TrPC Trazas

Técnicas culinarias

C Cocción

H Horno

P Plancha

F Frito

Nutrición

E Kcal Energía

G gr Grasas /saturadas

H gr Hidratos /azúcares

P gr Proteínas

Si almuerzas entonces cena

Pasta-Arroz → Verduras

Verduras → Pasta-Arroz

Legumbres → Verduras/Pasta

Carne → Pescado/Huevo

Pescado → Huevo/Carne

Huevo → Carne/Pescado

Legumbres → Verduras/Huevo

Fruta → Lácteo/Fruta

El menú se acompaña de **gofio de millo, pan y agua**.
Escanee el código QR para obtener más información acerca del diseño del menú, platos e ingredientes que utilizamos en nuestra cocina.
Esta programación puede variar por causas justificadas con el fin de adaptarnos a las condiciones del mercado o de los ingredientes.



Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
02feb. Crema reina ^{1C} Fogonero en salsa verde ^{04-14/H} con papas sancochadas ^c Fruta E: 598 G: 22-4 H: 36-6 P: 59	03feb. Crema del día ^c Pollo empanado ^{01 Tr 09-11/F} y ensalada mixta con aguacate Fruta E: G: 57324- H: - P:	04feb. Potaje de col y judías ^c Arroz con pescado y verduras ^{04/C} Lácteo ⁰² E: 241 G: 5-0 H: 34-6 P: 11	05feb. Sopa de pollo ^{01-10 Tr 09-11/C} Cerdo estilo fiesta ^c con arroz blanco ^c Fruta E: 416 G: 9-2 H: 57-7 P: 23	06feb. Crema de verduras ^c Pasta ^{01 Tr 09-11/C} con boloñesa de pollo ^c Fruta E: 761 G: 17-3 H: 109-15 P: 22
09feb. Sopa de pollo ^{01-10 Tr 09-11/C} Albóndigas mixtas en salsa de tomate ^{09/C} con arroz integral ^c Fruta E: 438 G: 13-3 H: 55-9 P: 22	10feb. Rehogado de garbanzos ^c Fogonero al cilantro ^{04/H} con papas sancochadas ^c Fruta E: 348 G: 11-2 H: 22-4 P: 33	11feb. Crema de calabacín ^c Pechuga a la plancha ^{PL} con ensaladilla rusa ^{NH 02-04} Lácteo ⁰² E: 362 G: 8-2 H: 27-6 P: 39	12feb. Potaje de verduras ^c Pasta ^{01 Tr 09-11/C} con amatriciana de beicon ^c Fruta E: 604 G: 15-2 H: 96-11 P: 18	13feb. Crema de espinacas ^c Estofado de ternera con verduras ^c Fruta E: 491 G: 16-5 H: 42-9 P: 34
16feb. CARNAVAL	17feb. CARNAVAL	18feb. CARNAVAL	19feb. Crema de zanahorias ^c Pasta ^{01 Tr 09-11/C} con salsa de tomate y atún ^{04/C} Fruta E: 291 G: 8-1 H: 22-9 P: 30	20feb. Sopa de pollo ^{01-10 Tr 09-11/C} Fogonero empanado ^{NG-NL-NH 04/Fy} tomates aliñados con albahaca Fruta E: 912 G: 24-4 H: 136-16 P: 34
23feb. Crema provenzal ^c Arroz con pollo y verduras ^c Fruta E: 277 G: 10-2 H: 33-6 P: 11	24feb. Rehogado de judias con fideos ^{14/C} Fogonero a la plancha ^{04/PL} con papas sancochadas ^c Fruta E: 280 G: 8-0 H: 21-4 P: 26	25feb. Potaje de verduras ^c Pasta ^{01 Tr 09-11/C} con tomate y jamón ^{09/C} Lácteo ⁰² E: 711 G: 15-2 H: 117-14 P: 21	26feb. Crema de berros ^c Delicias de pollo ^{NG-NL-NH F} con ensalada de col ^{NH} y lactoalioli ⁰² Fruta E: 388 G: 25-7 H: 11-7 P: 29	27feb. Potaje de garbanzos ^c Fogonero a la portuguesa ^{04-14/H} con papas gajo ^H Fruta E: 518 G: 18-2 H: 57-9 P: 29



salesianos
LAS PALMAS

Alérgenos

01

Gluten

02

Leche

03

Huevo

04

Pescado

05

Moluscos

06

Crustáceos

07

Fr. Cáscara

08

Cacahuete

09

Soja

10

Apio

11

Mostaza

12

Altramuz

13

Sésamo

14

Sulfitos

Tr

PC Trazas

Técnicas culinarias

C

Cocción

H

Horno

P

Plancha

F

Frito

Nutrición

E

Energía
Kcal

G

Grasas /saturadas
gr

H

Hidratos /azúcares
gr

P

Proteínas
gr

Si almuerzas

Pasta-Arroz

Verduras

Legumbres

Carne

Pescado

Huevo

Legumbres

Fruta

entonces cena

Verduras

Pasta-Arroz

Verduras/Pasta

Pescado/Huevo

Huevo/Carne

Carne/Pescado

Verduras/Huevo

Lácteo/Fruta

El menú se acompaña de **gofio de millo, pan y agua**.
Escanee el código QR para obtener más información acerca del diseño del menú, platos e ingredientes que utilizamos en nuestra cocina.
Esta programación puede variar por causas justificadas con el fin de adaptarnos a las condiciones del mercado o de los ingredientes.



Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
02feb. Crema reina ^{1C} Pollo en salsa verde ^H con papas sancochadas ^C Fruta E: 870 G: 50-13 H: 36-6 P: 64	03feb. Arvejas con huevo duro ^{03-09-1C} Pollo empanado ^{01 Tr 09-11/F} y ensalada mixta con aguacate ⁹ Fruta E: G: 57324- H: - P:	04feb. Potaje de col y judías ^C Arroz con pollo y verduras ^C Lácteo ⁰² E: 241 G: 5-0 H: 34-6 P: 11	05feb. Sopa de pollo ^{01-10 Tr 09-11/C} Cerdo estilo fiesta ^C con arroz blanco ^C Fruta E: 416 G: 9-2 H: 57-7 P: 23	06feb. Crema de verduras ^C Pasta ^{01 Tr 09-11/C} con boloñesa de pollo ^{C 02 Tr 03} Fruta E: 802 G: 19-4 H: 112-15 P: 25
09feb. Sopa de pollo ^{01-10 Tr 09-11/C} Albóndigas mixtas en salsa de tomate ^{09/C} con arroz integral ^C Fruta E: 438 G: 13-3 H: 55-9 P: 22	10feb. Rehogado de garbanzos ^C Cerdo al cilantro ^H con papas sancochadas ^C Fruta E: 452 G: 10-2 H: 54-8 P: 40	11feb. Crema de calabacín ^C Pechuga a la plancha ^{PL} con ensaladilla rusa VGN Lácteo ⁰² E: 362 G: 8-2 H: 27-6 P: 39	12feb. Potaje de verduras ^C Pasta ^{01 Tr 09-11/C} con amatriciana de beicon ^C y huevo ⁰³ Fruta E: 604 G: 15-2 H: 96-11 P: 18	13feb. Crema de espinacas ^C Estofado de ternera con verduras ^C Fruta E: 491 G: 16-5 H: 42-9 P: 34
16feb. CARNAVAL	17feb. CARNAVAL	18feb. CARNAVAL	19feb. Crema de zanahorias ^C Pasta ^{01 Tr 09-11/C} con boloñesa de ternera ^C Fruta E: 440 G: 21-6 H: 29-9 P: 32	20feb. Sopa de pollo ^{01-10 Tr 09-11/C} Delicias de pollo empanadas ^{01 Tr 09-11/F} y tomates aliñados con albahaca NO 403,78728/5,1929400000000001 E: G: 68779- H: 9-6 P: 25
23feb. Crema provenzal ^C Arroz con pollo y verduras ^C Fruta E: 277 G: 10-2 H: 33-6 P: 11	24feb. Rehogado de judias con fideos ^{14/C} Pollo a la plancha ^H con papas sancochadas ^C Fruta E: 376 G: 19-5 H: 21-4 P: 29	25feb. Potaje de verduras ^C Pasta ^{01 Tr 09-11/C} con tomate y jamón ^{09/C 02 Tr 03} Lácteo ⁰² E: 711 G: 15-2 H: 117-14 P: 21	26feb. Crema de berros ^C Nuggets de pollo ^{01-14 Tr 02-09-11/F} con ensalada de col y huevo duro y lactoalioli ⁰² Fruta E: 405 G: 16-4 H: 45-8 P: 17	27feb. Potaje de garbanzos ^C Pollo al pimentón ^H con papas gajo ^H Fruta E: 836 G: 53-9 H: 57-8 P: 32



salesianos
LAS PALMAS

Alérgenos

01
Gluten

02
Leche

03
Huevo

04
Pescado

05
Moluscos

06
Crustáceos

07
Fr. Cáscara

08
Cacahuete

09
Soja

10
Apio

11
Mostaza

12
Altramuz

13
Sésamo

14
Sulfitos

Tr
PC Trazas

Técnicas culinarias

C
Cocción

H
Horno

P
Plancha

F
Frito

Nutrición

E
Kcal
Energía

G
gr
Grasas /azúcares

H
gr
Hidratos /azúcares

P
gr
Proteínas

Si almuerzas	entonces cena
Pasta-Arroz	Verduras
Verduras	Pasta-Arroz
Legumbres	Verduras/Pasta
Carne	Pescado/Huevo
Pescado	Huevo/Carne
Huevo	Carne/Pescado
Legumbres	Verduras/Huevo
Fruta	Lácteo/Fruta

El menú se acompaña de **gofio de millo, pan y agua**.
Escanee el código QR para obtener más información acerca del diseño del menú, platos e ingredientes que utilizamos en nuestra cocina.
Esta programación puede variar por causas justificadas con el fin de adaptarnos a las condiciones del mercado o de los ingredientes.



Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
02feb. Crema reina ^{1C} Fogonero en salsa verde ^{04-14/H} con papas sancochadas ^c Fruta E: 598 G: 22-4 H: 36-6 P: 59	03feb. Arvejas con huevo duro ^{03-09-1C} Pollo empanado ^{01 Tr 09-11/F} y ensalada mixta con aguacate ⁹ Fruta E: G: 57324- H: - P:	04feb. Potaje de col y judías ^c Arroz con pescado y verduras ^{04/C} Lácteo ⁰² E: 241 G: 5-0 H: 34-6 P: 11	05feb. Sopa de pollo ^{01-10 Tr 09-11/C} Cerdo estilo fiesta ^c con arroz blanco ^c Fruta E: 416 G: 9-2 H: 57-7 P: 23	06feb. Crema de verduras ^c Pasta ^{01 Tr 09-11/C} con boloñesa de pollo ^{C 02 Tr 03} Fruta E: 802 G: 19-4 H: 112-15 P: 25
09feb. Sopa de pollo ^{01-10 Tr 09-11/C} Albóndigas mixtas en salsa de tomate ^{09/C} con arroz integral ^c Fruta E: 438 G: 13-3 H: 55-9 P: 22	10feb. Rehogado de garbanzos ^c Fogonero al cilantro ^{04/H} con papas sancochadas ^c Fruta E: 348 G: 11-2 H: 22-4 P: 33	11feb. Crema de calabacín ^c Pechuga a la plancha ^{PL} con ensaladilla rusa ⁰³⁻⁰⁴ Lácteo ⁰² E: 432 G: 16-3 H: 24-5 P: 40	12feb. Potaje de verduras ^c Pasta ^{01 Tr 09-11/C} con amatriciana de beicon ^c y huevo ⁰³ Fruta E: 604 G: 15-2 H: 96-11 P: 18	13feb. Crema de espinacas ^c Estofado de ternera con verduras ^c Fruta E: 491 G: 16-5 H: 42-9 P: 34
16feb. CARNAVAL	17feb. CARNAVAL	18feb. CARNAVAL	19feb. Crema de zanahorias ^c Pasta ^{01 Tr 09-11/C} con salsa de tomate y atún ^{04/C} Fruta E: 541 G: 28-6 H: 55-11 P: 13	20feb. Sopa de pollo ^{01-10 Tr 09-11/C} Rabas de calmar ^{01-03-04-05 Tr 02-06/F} y tomates aliñados con albahaca Fruta E: 912 G: 24-4 H: 136-16 P: 34
23feb. Crema provenzal ^c Arroz con pollo y verduras ^c Fruta E: 277 G: 10-2 H: 33-6 P: 11	24feb. Rehogado de judias con fideos ^{14/C} Fogonero a la plancha ^{04/PL} con papas sancochadas ^c Fruta E: 280 G: 8-0 H: 21-4 P: 26	25feb. Potaje de verduras ^c Pasta ^{01 Tr 09-11/C} con tomate y jamón ^{09/C 02 Tr 03} Lácteo ⁰² E: 711 G: 15-2 H: 117-14 P: 21	26feb. Crema de berros ^c Nuggets de pollo ^{01-14 Tr 02-09-11/F} con ensalada de col y huevo duro y lactoalioli ⁰² Fruta E: 405 G: 16-4 H: 45-8 P: 17	27feb. Potaje de garbanzos ^c Fogonero a la portuguesa ^{04-14/H} con papas gajo ^H Fruta E: 518 G: 18-2 H: 57-9 P: 29



salesianos
LAS PALMAS

Alérgenos

01
Gluten

02
Leche

03
Huevo

04
Pescado

05
Moluscos

06
Crustáceos

07
Fr. Cáscara

08
Cacahuete

09
Soja

10
Apio

11
Mostaza

12
Altramuz

13
Sésamo

14
Sulfitos

Tr
PC Trazas

Técnicas culinarias

C
Cocción

H
Horno

P
Plancha

F
Frito

Nutrición

E
Kcal
Energía

G
gr
Grasas /saturadas

H
gr
Hidratos /azúcares

P
gr
Proteínas

Si almuerzas

Pasta-Arroz

Verduras

Legumbres

Carne

Pescado

Huevo

Legumbres

Fruta

entonces cena

Verduras

Pasta-Arroz

Verduras/Pasta

Pescado/Huevo

Huevo/Carne

Carne/Pescado

Verduras/Huevo

Lácteo/Fruta

El menú se acompaña de **gofio de millo, pan y agua**.
Escanee el código QR para obtener más información acerca del diseño del menú, platos e ingredientes que utilizamos en nuestra cocina.
Esta programación puede variar por causas justificadas con el fin de adaptarnos a las condiciones del mercado o de los ingredientes.



Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
02feb. Crema reina ^{1C} Fogonero en salsa verde ^{04-14/H} con papas sancochadas ^c Fruta E: 598 G: 22-4 H: 36-6 P: 59	03feb. Crema del día ^c Pollo empanado NG-NL-NH ^{Fy} ensalada mixta con aguacate Fruta E: G: 57324- H: - P:	04feb. Potaje del día NLG ^c Arroz con pescado y verduras ^{04/C} Lácteo ⁰² E: 241 G: 5-0 H: 34-6 P: 11	05feb. Sopa de pollo NG ^c Cerdo estilo fiesta ^c con arroz blanco ^c Fruta E: 335 G: 8-2 H: 44-5 P: 13	06feb. Crema de verduras ^c Pasta NG ^c con boloñesa de pollo ^{c 02 Tr 03} Fruta E: 818 G: 18-4 H: 125-12 P: 18
09feb. Sopa de pollo NG ^c Albóndigas mixtas en salsa de tomate ^{09/C} con arroz integral ^c Fruta E: 358 G: 13-3 H: 42-7 P: 12	10feb. Potaje del día NLG ^{14/C} Fogonero al cilantro ^{04/H} con papas sancochadas ^c Fruta E: 312 G: 10-2 H: 21-4 P: 32	11feb. Crema de calabacín ^c Pechuga a la plancha ^{PL} con ensaladilla rusa ⁰³⁻⁰⁴ Lácteo ⁰² E: 432 G: 16-3 H: 24-5 P: 40	12feb. Potaje de verduras ^c Pasta NG ^c con amatriciana de beicon ^c y huevo ⁰³ Fruta E: 620 G: 14-2 H: 109-8 P: 12	13feb. Crema de espinacas ^c Estofado de ternera con verduras ^c Fruta E: 491 G: 16-5 H: 42-9 P: 34
16feb. CARNAVAL	17feb. CARNAVAL	18feb. CARNAVAL	19feb. Crema de zanahorias ^c Pasta NG ^c con salsa de tomate y atún ^{04/C} Fruta E: 291 G: 8-1 H: 22-9 P: 30	20feb. Sopa de pollo NG ^c Fogonero empanado NG-NL-NH ^{04/Fy} tomates aliñados con albahaca Fruta E: 851 G: 23-4 H: 139-10 P: 16
23feb. Crema provenzal ^c Arroz con pollo y verduras ^c Fruta E: 277 G: 10-2 H: 33-6 P: 11	24feb. Potaje del día NLG ^{14/C} Fogonero a la plancha ^{04/PL} con papas sancochadas ^c Fruta E: 277 G: 8-0 H: 21-4 P: 26	25feb. Potaje de verduras ^c Pasta NG ^c con tomate y jamón ^{09/C 02 Tr 03} Lácteo ⁰² E: 730 G: 14-2 H: 132-10 P: 13	26feb. Crema de berros ^c Delicias de pollo NG-NL-NH ^F con ensalada de col y huevo duro y lactoalioli ⁰² Fruta E: 396 G: 25-7 H: 10-7 P: 30	27feb. Potaje del día NLG ^c Fogonero a la portuguesa ^{04-14/H} con papas gajo ^H Fruta E: 445 G: 12-2 H: 52-10 P: 28



salesianos
LAS PALMAS

Alérgenos

01
Gluten

02
Leche

03
Huevo

04
Pescado

05
Moluscos

06
Crustáceos

07
Fr. Cáscara

08
Cacahuete

09
Soja

10
Apio

11
Mostaza

12
Altramuz

13
Sésamo

14
Sulfitos

Tr
PC Trazas

Técnicas culinarias

C
Cocción

H
Horno

P
Plancha

F
Frito

Nutrición

E
Kcal
Energía

G
gr
Grasas /saturadas

H
gr
Hidratos /azúcares

P
gr
Proteínas

El menú se acompaña de **gofio de millo, pan y agua**.
Escanee el código QR para obtener más información acerca del diseño del menú, platos e ingredientes que utilizamos en nuestra cocina.
Esta programación puede variar por causas justificadas con el fin de adaptarnos a las condiciones del mercado o de los ingredientes.



Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
02feb. Crema reina ^{1C} Fogonero en salsa verde ^{04-14/H} con papas sancochadas ^c Fruta E: 598 G: 22-4 H: 36-6 P: 59	03feb. Arvejas con huevo duro ^{03-09-1C} Tofu empanado ^{01-09 Tr 11/F} y ensalada mixta con aguacate ⁹ Fruta E: G: 57324- H: - P:	04feb. Potaje de col y judías ^c Arroz con pescado y verduras ^{04/C} Lácteo ⁰² E: 241 G: 5-0 H: 34-6 P: 11	05feb. Sopa de fideos VGN ^{01-10 Tr 09-11/C} Tofu estilo fiesta VGN ^{09/H} con arroz blanco ^c Fruta E: 412 G: 10-2 H: 58-7 P: 19	06feb. Crema de verduras ^c Pasta ^{01 Tr 09-11/C} con boloñesa de soja ^{09-14/C 02 Tr 03} Fruta E: 757 G: 18-6 H: 114-16 P: 29
09feb. Sopa de fideos VGN ^{01-10 Tr 09-11/C} Albóndigas veganas en salsa de tomate ^{09/C} con arroz integral ^c Fruta E: 438 G: 10-3 H: 55-10 P: 30	10feb. Rehogado de garbanzos ^c Fogonero al cilantro ^{04/H} con papas sancochadas ^c Fruta E: 348 G: 11-2 H: 22-4 P: 33	11feb. Crema de calabacín ^c Tofu a la plancha ^{09-14/H} con ensaladilla rusa VGN Lácteo ⁰² E: 316 G: 15-3 H: 22-6 P: 17	12feb. Potaje de verduras ^c Pasta ^{01 Tr 09-11/C} con salsa de tomate y huevo duro ^{03/C} Fruta E: 602 G: 15-2 H: 95-11 P: 18	13feb. Crema de espinacas ^c Estofado de soja con verduras ^{09/C} Fruta E: 741 G: 10-2 H: 83-9 P: 76
16feb. CARNAVAL	17feb. CARNAVAL	18feb. CARNAVAL	19feb. Crema de zanahorias ^c Pasta ^{01 Tr 09-11/C} con salsa de tomate y atún ^{04/C} Fruta E: 541 G: 28-6 H: 55-11 P: 13	20feb. Sopa de fideos VGN ^{01-10 Tr 09-11/C} Rabas de calmar ^{01-03-04-05 Tr 02-06/F} y tomates aliñados con albahaca Fruta E: 912 G: 24-4 H: 136-16 P: 34
23feb. Crema provenzal ^c Arroz con guidantes y verduras VGN ^C Fruta E: 236 G: 6-1 H: 32-6 P: 11	24feb. Rehogado de judias con fideos ^{14/C} Fogonero a la plancha ^{04/PL} con papas sancochadas ^c Fruta E: 280 G: 8-0 H: 21-4 P: 26	25feb. Potaje de verduras ^c Pasta ^{01 Tr 09-11/C} con tomate y soja ^{09-14/C 02 Tr 03} Lácteo ⁰² E: 767 G: 18-5 H: 117-15 P: 28	26feb. Crema de berros ^c Tofu empanado ^{01-09 Tr 11/F} con ensalada de col y huevo duro y lactoalioli ⁰² Fruta E: 271 G: 7-2 H: 26-13 P: 23	27feb. Potaje de garbanzos ^c Fogonero a la portuguesa ^{04-14/H} con papas gajo ^H Fruta E: 518 G: 18-2 H: 57-9 P: 29



salesianos
LAS PALMAS

Alérgenos

01
Gluten

02
Leche

03
Huevo

04
Pescado

05
Moluscos

06
Crustáceos

07
Fr. Cáscara

08
Cacahuete

09
Soja

10
Apio

11
Mostaza

12
Altramuz

13
Sésamo

14
Sulfitos

Tr
PC Trazas

Técnicas culinarias

C
Cocción

H
Horno

P
Plancha

F
Frito

Nutrición

E
Kcal
Energía

G
gr
Grasas /saturadas

H
gr
Hidratos /azúcares

P
gr
Proteínas

Si almuerzas

Pasta-Arroz

Verduras

Legumbres

Carne

Pescado

Huevo

Legumbres

Fruta

entonces cena

Verduras

Pasta-Arroz

Verduras/Pasta

Pescado/Huevo

Huevo/Carne

Carne/Pescado

Verduras/Huevo

Lácteo/Fruta

El menú se acompaña de **gofio de millo, pan y agua**.
Escanee el código QR para obtener más información acerca del diseño del menú, platos e ingredientes que utilizamos en nuestra cocina.
Esta programación puede variar por causas justificadas con el fin de adaptarnos a las condiciones del mercado o de los ingredientes.



Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
02feb. Tomate, pepino, lechuga y zanahoria Fogonero horno/plancha ^{04/H} con papas sancochadas ^c Fruta E: 531 G: 15-1 H: 28-8 P: 62	03feb. Tomate, pepino, lechuga y zanahoria Pollo horno/plancha ^H con arroz blanco ^c Fruta E: 415 G: 20-5 H: 26-6 P: 28	04feb. Tomate, pepino, lechuga y zanahoria Fogonero horno/plancha ^{04/C} con papas sancochadas ^c Lácteo ⁰² E: 239 G: 5-0 H: 33-8 P: 11	05feb. Tomate, pepino, lechuga y zanahoria Tortilla francesa ^{03/H} con arroz blanco ^c Fruta E: 356 G: 15-3 H: 40-8 P: 12	06feb. Tomate, pepino, lechuga y zanahoria Pasta NG ^c con huevo duro ^{03/C} Fruta E: 691 G: 17-3 H: 116-14 P: 15
09feb. Tomate, pepino, lechuga y zanahoria Pollo horno/plancha ^H con arroz blanco ^c Fruta E: 396 G: 20-5 H: 23-7 P: 29	10feb. Tomate, pepino, lechuga y zanahoria Fogonero horno/plancha ^{04/H} con papas sancochadas ^c Fruta E: 318 G: 9-0 H: 15-7 P: 37	11feb. Tomate, pepino, lechuga y zanahoria Pollo horno/plancha ^H con arroz blanco ^c Lácteo ⁰² E: 528 G: 28-7 H: 26-6 P: 39	12feb. Tomate, pepino, lechuga y zanahoria Pasta NG ^c con huevo duro ^{03/C} Fruta E: 598 G: 14-2 H: 103-10 P: 12	13feb. Tomate, pepino, lechuga y zanahoria Tortilla francesa ^{03/H} con papas sancochadas ^c Fruta E: 644 G: 37-7 H: 43-10 P: 29
16feb. CARNAVAL	17feb. CARNAVAL	18feb. CARNAVAL	19feb. Tomate, pepino, lechuga y zanahoria Pasta NG ^c con huevo duro ^{03/C} Fruta E: 292 G: 9-0 H: 17-6 P: 31	20feb. Tomate, pepino, lechuga y zanahoria Fogonero horno/plancha ^{04/H} con arroz blanco ^c Fruta
23feb. Tomate, pepino, lechuga y zanahoria Pollo horno/plancha ^H con papas sancochadas ^c Fruta E: 422 G: 19-5 H: 28-8 P: 31	24feb. Tomate, pepino, lechuga y zanahoria Fogonero horno/plancha ^{04/H} con arroz blanco ^c Fruta E: 261 G: 8-0 H: 17-6 P: 26	25feb. Tomate, pepino, lechuga y zanahoria Pasta NG ^c con huevo duro ^{03/C} Lácteo ⁰² E: 745 G: 19-3 H: 125-13 P: 15	26feb. Tomate, pepino, lechuga y zanahoria Pollo horno/plancha ^H con arroz blanco ^c Fruta E: 418 G: 23-6 H: 17-6 P: 33	27feb. Tomate, pepino, lechuga y zanahoria Fogonero horno/plancha ^{04/H} con papas sancochadas ^c Fruta E: 362 G: 8-0 H: 31-8 P: 34



Alérgenos



01
Gluten



02
Leche



03
Huevo



04
Pescado



05
Moluscos



06
Crustáceos



07
Fr. Cáscara



08
Cacahuete



09
Soja



10
Apio



11
Mostaza



12
Altramuz



13
Sésamo



14
Sulfitos



Tr
PC Trazas

Técnicas culinarias



C
Cocción



H
Horno



P
Plancha



F
Frito

Nutrición



E
Kcal
Energía



G
gr
Grasas /saturadas



H
gr
Hidratos /azúcares



P
gr
Proteínas

Si almuerzas	entonces cena
Pasta-Arroz	Verduras
Verduras	Pasta-Arroz
Legumbres	Verduras/Pasta
Carne	Pescado/Huevo
Pescado	Huevo/Carne
Huevo	Carne/Pescado
Legumbres	Verduras/Huevo
Fruta	Lácteo/Fruta

El menú se acompaña de **gofio de millo, pan y agua**.
Escanee el código QR para obtener más información acerca del diseño del menú, platos e ingredientes que utilizamos en nuestra cocina.
Esta programación puede variar por causas justificadas con el fin de adaptarnos a las condiciones del mercado o de los ingredientes.