

MENU CAMPUS CANOE 2ª Y 3ª SEMANA DE JULIO

MENÚS CONFECCIONADOS POR EL JEFE COCINA DEL RESTAURANTE REAL CANOE Y POR EL DIRECTOR DEL CAMPUS

| LUNES 11 | MARTES 12 | MIÉRCOLES 13 | JUEVES 14 | VIERNES 15 |
|---|--|--|--|--|
| 1º ARROZ A LA CUBANA 2º SALCHICHAS CON GUARNICIÓN POSTRE: FRUTA DEL TIEMPO MERIENDA: ZUMO Y GALLETAS | 1º MACARRONES CON CHORIZO 2º MERLUZA CON TOMATE POSTRE: FRUTA DEL TIEMPO MERIENDA: SANWICH DE NOCILLA | 1º JUDIAS VERDES CON JAMON 2º NIGGETS DE POLLO CON ENSALADA POSTRE: NATILLAS MERIENDA: PETIT SUI | 1º PAELLA DE VERANO 2º CINTA DE LOMO CON GUARNICIÓN POSTRE: YOGURT MERIENDA: FRUTA DEL TIEMPO | 1º PIZZA 2º ESCALOPE DE TERNERA POSTRE: FRUTA DEL TIEMPO MERIENDA: HELADO |
| LUNES 18 | MARTES 19 | MIÉRCOLES 20 | JUEVES 21 | VIERNES 22 |
| 1º PURE DE VERDURAS 2º CALAMARES A LA ROMANA CON GUARNICION POSTRE: FRUTA DEL TIEMPO MERIENDA: ZUMO Y GALLETAS | 1º PASTA BOLOÑESA 2º TERNERA ASADA Y ENSALADA POSTRE: YOGUR MERIENDA: FRUTA DEL TIEMPO | 1º SOPA DE FIDEOS 2º POLLO A LA PLANCHA CON GUARNICION POSTRE: FRUTA DEL TIEMPO MERIENDA: COLA CAO Y GALLETAS | 1º PAELLA MIXTA 2º PESCADO CON GUARNICION POSTRE: NATILLAS MERIENDA: FRUTA DEL TIEMPO | 1º PIZZA 2º SAN JACOBOS CON GUARNICION POSTRE: HELADO MERIENDA: PETIT SUI Y CHOCOLATINA |

ESTOS MISMOS MENÚS SE CONFECCIONARÁN CON PRODUCTOS SIN GLUTEN PARA AQUELLOS NIÑOS QUE DEBAN REALIZAR UNA DIETA PARA CELIACOS