

# 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**