

# MENU CAMPUS CANOE MES DE JULIO Y AGOSTO

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

LUNES 25	MARTES 26	MIERCOLES 27	JUEVES 28	VIERNES 29
FIESTA	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: SANWHICH DE NOCILLA	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 01	MARTES 02	MIERCOLES 03	JUEVES 04	VIERNES 05
1º PURE DE VERDURAS 2º CALAMARES A LA ROMANA CON GUARNICION POSTRE: FRUTA DEL TIEMPO MERIENDA: ZUMO Y GALLETAS	1º ENSALADA DE PASTA  2º TERNERA ASADA Y ENSALADA  POSTRE: YOGURT 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