

MENU CAMPUS CANOE MES DE AGOSTO 2023

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

LUNES 21	MARTES 22	MIERCOLES 23	JUEVES 24	VIERNES 25
1° ARROZ A LA CUBANA 2° LOMO CON PATATAS POSTRE: FRUTA DEL TIEMPO MERIENDA: ZUMO Y GALLETAS	1° MACARRONES BOLOÑESA 2° MERLUZA CON ENSALADA POSTRE: YOGURT MERIENDA: SANWHICH DE NOCILLA	1° SOPA DE FIDEOS 2° NUGGETS DE POLLO CON ENSALADA POSTRE: FRUTA DEL TIEMPO MERIENDA: PETIT SUIT	1° PAELLA DE VERANO 2° ESCALOPE MILANESA CON GUARNICIÓN POSTRE: YOGURT MERIENDA: FRUTA DEL TIEMPO	1° PIZZA 2° FILETE DE POLLO Y TOMATE POSTRE: FRUTA DEL TIEMPO MERIENDA: HELADO
LUNES 28	MARTES 29	MIERCOLES 30	JUEVES 31	VIERNES 1-09
1° PURE DE CALABACÍN 2° CORDON BLUE CON ENSALADA POSTRE: FRUTA DEL TIEMPO MERIENDA: ZUMO Y GALLETAS	1° ESPAGUETIS NAPOLITANA 2° PESCADO CON TOMATE Y ENSALADA POSTRE: YOGURT MERIENDA: PETIT SUIT	1° SOPA DE PICADILLO 2° POLLO ASADO CON GUARNICION POSTRE: FRUTA DEL TIEMPO MERIENDA: SANDWHICH MIXTO	1° PAELLA DE CARNE 2° CALAMARES A LA ROMANA CON GUARNICION POSTRE: FRUTA DEL TIEMPO MERIENDA: COLA CAO Y GALLETAS	1° PIZZA 2° ALBONDIGAS EN SALSA CON GUARNICION POSTRE: HELADO MERIENDA: FRUTA DEL TIEMPO