

MENÚ CAMPAMENTO DE VERANO – 11 SEMANAS

LUNES A VIERNES – 1º PLATO + 2º PLATO + POSTRE

MENÚS EQUILIBRADOS, VARIADOS Y ADAPTADOS



SEMANA 4

DÍA	1º PLATO	2º PLATO	POSTRE
LUNES	Garbanzos estofados	Tortilla de patata con ensalada	
MARTES	Macarrones con atún	Pollo villaroy con guarnición	 Yogur
MIÉRCOLES	Crema de calabacín	Filete de merluza con verduras	
JUEVES	Paella de verduras y pollo	Escalope de ternera	 Gelatina
VIERNES		Nuggets de pollo con ensalada	 Helado

ADAPTACIÓN CELÍACOS (SIN GLUTEN)



- Pasta → pasta sin gluten
- Pizza → base sin gluten
- Empanados → rebozado sin gluten
- Croquetas → croquetas sin gluten
- Calamares romana → harina sin gluten
- Sopa de fideos → fideos sin gluten

ADAPTACIÓN INTOLERANCIA A LA LACTOSA



- Yogur → yogur sin lactosa
- Natillas → natillas sin lactosa
- Helado → helado sin lactosa o fruta
- Pizza → queso sin lactosa
- Salsas con leche → elaboración con bebida vegetal o leche sin lactosa



NOTAS IMPORTANTES

- Menús diseñados para ser equilibrados, variados y adecuados para niños y niñas en edad escolar.
- Frutas de temporada: manzana, pera, plátano, melón, sandía, etc.
- Los menús pueden sufrir pequeñas modificaciones por necesidades de servicio o disponibilidad de producto.
- Todos los menús se elaboran bajo estrictos controles de calidad e higiene alimentaria.



¡Que lo pasen en grande!

REAL CANOE N.C.