

MENÚ BÁSICO CON ALÉRGENOS



MODO DE ELABORACIÓN



VERANO 2026 MENÚ BASAL



Lunes 22-JUN / 20-JUL / 17-AGO • LENTEJAS COMPUESTAS • ALBÓNDIGAS DE TERNERA Y CERDO C/SALSA DE LA ABUELA • ARROZ BLANCO • FRUTA TEMPORADA • PAN	Martes 23-JUN / 21-JUL / 18-AGO • PURÉ DE VERDURAS • SALPICÓN DE ATÚN C/TOMATE CEBOLLA Y PIMIENTO • PAPAS ARRUGADAS • FRUTA TEMPORADA • PAN	Miércoles 24-JUN / 22-JUL / 19-AGO • CREMA DE CALABAZA • MUSLO DE POLLO AL HORNO CON SALSA DE LIMÓN Y ROMERO • ENSALADA CAPRESSE CON QUESO BLANCO • FRUTA TEMPORADA • PAN	Jueves 25-JUN / 23-JUL / 20-AGO • SOPA DE POLLO CON FIDEOS • LOMO DE ABADEJO CON MOJO DE CILANTRO • PAPAS GUIADAS • FRUTA TEMPORADA • PAN	Viernes 26-JUN / 24-JUL / 21-AGO • PURÉ DE ESPINACAS • MACARRONES INTEGRALES CON SALSA POMODORO Y HUEVO • YOGURT • PAN
Lunes 29-JUN / 27-JUL / 24-AGO • CREMA DE CALABAZA Y ZANAHORIA • ATÚN HERVIDO C/MOJO PALMERO Y PAPAS PANADERAS • FRUTA TEMPORADA • PAN	Martes 30-JUN / 28-JUL / 25-AGO • PURÉ DE BUBANGO • ARROZ AMARILLO DE CERDO CON PIMIENTO, CEBOLLA Y ZANAHORIA • FRUTA TEMPORADA • PAN	Miércoles 1-JUL / 29-JUL / 26-AGO • LENTEJAS COMPUESTAS • SUPREMA DE MERLUZA • ENSALADA MIXTA • FRUTA TEMPORADA • PAN	Jueves 2-JUL / 30-JUL / 27-AGO • SOPA DE ARROZ CON ABADEJO • MUSLO DE POLLO A LA NARANJA • PAPITAS EN CUADROS • FRUTA TEMPORADA • PAN	Viernes 3-JUL / 31-JUL / 28-AGO • CREMA DE HORTALIZAS • PIZZA MARGARITA • BEBIDA LÁCTEA • PAN
Lunes 6-JUL / 3-AGO / 31-AGO • PURÉ DE BERROS • CARNE FIESTA CON PAPAS • FRUTA TEMPORADA • PAN	Martes 7-JUL / 4-AGO / 1-SEP • CREMA DE CALABAZA • FAJITAS CON TIRAS DE POLLO EN ADOBO • ENSALADA VERDE • FRUTA TEMPORADA • PAN	Miércoles 8-JUL / 5-AGO / 2-SEP • SOPA DE HUEVO C/FIDEOS • FILETES DE CABALLA • SALPICÓN DE TOMATE, CEBOLLA Y PIMIENTO • PAPAS ARRUGADAS • FRUTA TEMPORADA • PAN	Jueves 9-JUL / 6-AGO / 3-SEP • JUDÍAS COMPUESTAS • HAMBURGUESAS DE POLLO A LA MOSTAZA • ARROZ BLANCO • FRUTA TEMPORADA • PAN	Viernes 10-JUL / 7-AGO / 4-SEP • CREMA DE CALABACÍN • ESPIRALES INTEGRALES CON SALSA BOLOÑESA • YOGURT • PAN
Lunes 13-JUL / 10-AGO / 7-SEP • CREMA DE VERDURAS • POLLO AL HORNO ENCEBOLLADO CON PIMIENTO ROJO • ARROZ BLANCO • FRUTA TEMPORADA • PAN	Martes 14-JUL / 11-AGO / 8-SEP • SOPA DE TERNERA C/ESTRELLITAS • CALDEIRADA DE MERLUZA CON PAPAS • FRUTA TEMPORADA • PAN	Miércoles 15-JUL / 12-AGO • GARBANZOS COMPUESTOS • NUGGETS DE POLLO • ENSALADA MEDITERRÁNEA • FRUTA TEMPORADA • PAN	Jueves 16-JUL / 13-AGO • PURÉ DE ACELGAS • TORTILLA ESPAÑOLA • FRUTA TEMPORADA • PAN	Viernes 17-JUL / 14-AGO • CREMA DE ZANAHORIA • MACARRONES CON SALSA DE ATÚN • BEBIDA LÁCTEA • PAN

La información sobre ingredientes y alérgenos, así como la valoración nutricional del menú la podrán obtener a través de su centro educativo. En cumplimiento del Reglamento (UE) nº1169/2011 el Parlamento Europeo y el Consejo de 25 de Octubre del 2011 y de acuerdo con la Ley 17/2011 de Seguridad Alimentaria y Nutrición. El aliño en ensaladas va aparte. El menú con recomendaciones para la cena estará disponible aparte a petición de los usuarios. Utilizamos **aceite de oliva virgen sin aceites refinados** y **aceite de girasol alto oleico** en nuestras elaboraciones. La sal utilizada para sazonar es **yodada**.

Menú confeccionado por el departamento de calidad y nutrición del **Catering Valle Luz Restauración**. Como responsable: José García (T. SUP. EN DIETÉTICA - A97L22013H). Para la elaboración del menú se han tenido en cuenta distintos aspectos como son la composición nutricional, la estructura, la frecuencia, las combinaciones de alimentos, las técnicas culinarias que componen los menús siguiendo los parámetros establecidos para la dieta mediterránea y sin olvidar la cultura gastronómica canaria, siguiendo programas nutricionales como el programa PIP0.

