



LUNES				MARTES				MIÉRCOLES				JUEVES				VIERNES				
A	09sep	07oct	04nov	02dic	10sep	08oct	05nov	03dic	11sep	09oct	06nov	04dic	12sep	10oct	07nov	05dic	13sep	11oct	08nov	06dic
POTAJE DE LENTEJAS ^{CC} PECHUGA DE POLLO CON AJO/PEREJIL ^{HR} Y ZANAHORIAS CARAMELIZADAS ¹⁴ ^{CC} FRUTA				POTAJE DE VERDURAS ^{CC} ARROZ A LA MARINERA (FOGONERO), VERDURAS ^{04 05 06 14} ^{CC} Y LIMÓN LÁCTEO ⁰²				CREMA DE ESPINACAS ^{CC} TORTILLA ESPAÑOLA ⁰³ ^{HR} CON ENSALADA AL ESTILO GRIEGO ⁰² FRUTA				SOPA DE POLLO ⁰¹ ^{CC} FILETE DE ABADEJO AL HORNO ^{04 05 06} ^{HR} CON PAPAS SANCOCHADAS ^{CC} Y MOJO VERDE FRUTA				CREMA DE CALABAZA ^{CC} PIZZA MARGARITA CON ATÚN ^{01 02 03 04 05 06} ^{HR} LÁCTEO ⁰²				
526.1 74.2 35.5 8.0				715.7 117.8 24.6 16.5				601.9 77.8 17.3 23.1				773.4 67.5 33.7 33.7				800.5 80.9 44.8 31.9				
PESCADO O HUEVO + ARROZ, PASTA, PAPAS O LEGUMBRES				CARNE O HUEVO + VERDURAS U HORTALIZAS				PESCADO O CARNE + ARROZ, PASTA, PAPAS O LEGUMBRES				CARNE + VERDURAS U HORTALIZAS				HUEVO + VERDURAS U HORTALIZAS				
B	16sep	14oct	11nov	09dic	17sep	15oct	12nov	10dic	18sep	16oct	13nov	11dic	19sep	17oct	14nov	12dic	20sep	18oct	15nov	13dic
GARBANZOS CON ACELGAS ^{CC} ATÚN EN ADOBO CANARIO ^{04 05 06} ^{CC} CON PAPAS SANCOCHADAS ^{CC} FRUTA				SOPA DE TERNERA ⁰¹ ^{CC} MUSLO DE POLLO ASADO EN SU JUGO ^{HR} Y ARROZ AL CURRY CON PIÑA ^{CC} LÁCTEO ⁰²				POTAJE DE VERDURAS ^{CC} CROQUETAS DE PESCADO ^{01 02 04 05 06} ^{FR} Y ENSALADA MIXTA ^{03 04} FRUTA				CREMA DE ZANAHORIAS ^{CC} BURGUER MIXTA ^{09 14} A LA BARBACOA ^{HR} Y ENSALADILLA DE VERDURAS ^{CC} FRUTA				CREMA DE CALABACÍN ^{CC} ESPAGUETIS ⁰¹ Y BOLOÑESA DE TERNERA ^{09 03} ^{CC} CON QUESO RALLADO ⁰² LÁCTEO ⁰²				
665.1 84.6 34.7 19.4				739.6 88.3 34.1 26.1				656.2 67.2 15.3 36.0				640.5 98.2 24.2 7.2				727.9 100.2 28.7 23.4				
CARNE O HUEVO + VERDURAS U HORTALIZAS				PESCADO O HUEVO + VERDURAS U HORTALIZAS				CARNE + ARROZ, PASTA, PAPAS O LEGUMBRES				PESCADO O HUEVO + ARROZ, PASTA, PAPAS O LEGUMBRES				PESCADO + VERDURAS U HORTALIZAS				
C	23sep	21oct	18nov	16dic	24sep	22oct	19nov	17dic	25sep	23oct	20nov	18dic	26sep	24oct	21nov	19dic	27sep	25oct	22nov	20dic
POTAJE DE VERDURAS ^{CC} FILETE DE ABADEJO AL HORNO ^{04 05 06} ^{HR} PAPAS SANCOCHADAS ^{CC} Y MOJO DE LIMÓN FRUTA				POTAJE DE LENTEJAS ^{CC} TORTILLA ESPAÑOLA ⁰³ ^{HR} Y ENSALADA DE COL CON ZANAHORIA RALLADA LÁCTEO ⁰²				SOPA DE LA CASA ⁰¹ ^{CC} ALBONDIGAS EN SALSA A LA JARDINERA ^{09 14} ^{CC} CON ARROZ BLANCO ^{CC} FRUTA				CREMA DE CALABAZA ^{CC} CHURROS DE MERLUZA REBOZADOS ^{01 02 03 04 05 06} ^{FR} PAPAS ARRUGADAS ^{CC} Y MOJO ROJO FRUTA				POTAJE DE VERDURAS ^{CC} MUSLO DE POLLO ASADO AL ROMERO ^{HR} Y HABICHUELAS CON TOMATE ^{CC} LÁCTEO ⁰²				
666.0 78.1 29.9 24.3				576.5 82.0 25.5 16.8				763.4 115.4 28.5 19.1				742.7 69.8 19.2 29.3				697.8 73.6 31.4 30.2				
CARNE O HUEVO + VERDURAS U HORTALIZAS				PESCADO O CARNE + ARROZ, PASTA, PAPAS O LEGUMBRES				PESCADO O HUEVO + VERDURAS U HORTALIZAS				CARNE O HUEVO + VERDURAS U HORTALIZAS				PESCADO O HUEVO + ARROZ, PASTA, PAPAS O LEGUMBRES				
D	30sep	28oct	25nov		01oct	29oct	26nov		02oct	30oct	27nov		03oct	31oct	28nov		04oct	01nov	29nov	
CREMA DE CALABACIN ^{CC} TORTILLA FRANCESA ⁰³ ^{HR} Y ENSALADA CÉSAR CON POLLO BRASEADO ^{01 02} FRUTA				CREMA DE COLIFLOR ^{CC} PLUMAS DE PASTA ⁰¹ Y BOLOÑESA DE JAMÓN ^{09 03} ^{CC} CON QUESO RALLADO ⁰² LÁCTEO ⁰²				POTAJE DE JUDÍAS PINTAS ^{CC} MERLUZA EMPANADA AL HORNO ^{01 02 03 04 05 06} ^{HR} Y ENSALADA MIXTA ^{03 04} ^{CC} FRUTA				POTAJE DE VERDURAS ^{CC} PECHUGA DE POLLO CON NARANJA ^{HR} Y ARROZ BLANCO ^{CC} FRUTA				SOPA DE POLLO ⁰¹ ^{CC} ATÚN A LA SOJA Y MIEL ^{04 05 06 09} ^{CC} CON PAPAS SANCOCHADAS ^{CC} LÁCTEO ⁰²				
617.8 61.0 28.5 29.7				662.4 98.1 29.3 16.5				659.6 69.0 29.1 25.1				721.2 105.3 30.3 13.0				880.8 97.8 45.6 33.4				
PESCADO O HUEVO + VERDURAS U HORTALIZAS				PESCADO + VERDURAS U HORTALIZAS				PESCADO O CARNE + HORTALIZAS CRUDAS				PESCADO O HUEVO + VERDURAS U HORTALIZAS				CARNE O HUEVO + VERDURAS U HORTALIZAS				

INFORMACIÓN NUTRICIONAL

- ENERGÍA (KCAL)
- HIDRATOS CARBONO (GRS)
- PROTEÍNAS (GRS)
- LÍPIDOS (GRS)

OPCIONES PARA CENAR

SISTEMAS DE COCINADO

- COCCIÓN ^{CC}
- HORNO ^{HR}
- FREIDORA ^{FR}

ESTOS SÍMBOLOS IDENTIFICAN EL PRINCIPAL SISTEMA DE COCINADO EMPLEADO CADA DÍA EN LA ELABORACIÓN DEL PLATO

INFORMACIÓN ALÉRGICOS

- ⁰¹ CEREALES CON GLUTEN
- ⁰² LECHE
- ⁰³ HUEVO
- ⁰⁴ PESCADO
- ⁰⁵ MOLUSCOS
- ⁰⁶ CRUSTÁCEOS
- ⁰⁷ FRUTOS DE CÁSCARA
- ⁰⁸ CACAHUETE
- ⁰⁹ SOJA
- ¹⁰ APIO
- ¹¹ MOSTAZA
- ¹² ALTRAMUZ
- ¹³ SÉSAMO
- ¹⁴ SULFITOS

EN DIETAS POR ALERGIAS O INTOLERANCIAS ALIMENTARIAS, EL PLATO Y/O CONDICIONES DE ELABORACIÓN SE MODIFICAN PARA QUE NO PRESENTE EL ALÉRGICO

EL MENÚ PUEDE VARIAR POR CAUSAS JUSTIFICADAS CON LA FINALIDAD DE ADAPTARNOS A LAS CONDICIONES DEL MERCADO Y/O PRODUCCIÓN DIARIA

¿NECESITA MÁS INFORMACIÓN? CONTACTE CON NOSOTROS A TRAVÉS DE SU CENTRO

JORNADAS GASTRONÓMICAS Y MENÚS ESPECIALES

- ⁰¹ 27sep JORNADA GASTRONÓMICA INTERNACIONAL: ALEMANIA
- ⁰² 31oct JORNADA GASTRONÓMICA FESTIVA: HALLOWEEN Y LOS FINAOS
- ⁰³ 29nov JORNADA GASTRONÓMICA REGIONAL: GALICIA
- ⁰⁴ 20dic JORNADA GASTRONÓMICA FESTIVA: NAVIDAD

ACOMPAÑAMIENTOS DEL MENÚ

- GOFIO DE MILLO PARA POTAJES, CREAMAS Y PURÉS
- ACEITE DE OLIVA EXTRA VIRGEN Y VINAGRE DE VINO PARA EL ALIÑO DE ENSALADAS
- QUESO RALLADO TIPO PARMESANO PARA LAS PASTAS
- PAN BLANCO / PAN INTEGRAL
- AGUA MINERAL

EN CATERING CARBEN CONTAMOS CON PROFESIONALES CON FORMACIÓN ACREDITADA EN NUTRICIÓN HUMANA Y DIETÉTICA

PARA SU CONFECCIÓN NOS BASAMOS EN LA ESTRATEGIA NAOS Y EN LAS PARTICULARIDADES DE LA GASTRONOMÍA CANARIA