



BRITISH INTERNATIONAL SCHOOL TENERIFE



Menú Campamento Julio 2025

SEMANA	LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES	
1	Espaguetti Boloñesa Fruta	Crema de calabaza Croquetas de pollo y ensalada Yogur	Crema de bubangos Atún alistado con papas y salsa de tomate Fruta	Arroz a la Cubana Yogur	Tortilla de papas con tacos de jamos y zanahoria rallada Fruta	1 - 4 Julio
2	Pavo a la manzana con papas Fruta	Arroz amarillo con pollo Yogur	Crema de verduras Pescado al horno con papas yogur	Lentejas Arroz + Huevo duro Yogur	Macarrones a la napolitana Helado	7 - 11 Julio
3	Crema de Calabaza Churros pescado y ensalada Fruta	Hamburguesa, papas fritas y tomate Yogur	Lasaña de Atún Fruta	Lentejas Arroz + Huevo duro Yogur	Sopa de Fideos, Ensalada César Fruta	14 - 18 Julio
4	Pata carbonara Fruta	Albóndigas con arroz blanco y verdura Yogur	Pechuga de pollo + menestra de verduras + papas fritas Fruta	Crema de calabaza Fogonero en salsa verde con papas guisadas Yogur	Sopa de pollo Pizza Fruta	21 - 25 Julio
5	Tortilla española y ensalada Fruta	Pasta boloñesa con atún Yogur		Fajitas de Pollo verduras y papas fritas Helado		28 - 31 Julio

NOTA: El menú irá acompañado diariamente con Agua y Pan



Se atienden alergias (ej. gluten, lactosa,...)

* **POTAJES /CREMAS:** Se podrá tomar gazpacho en sustitución de sopa o crema de verduras

* **VERDURA:** Fresca traída semanalmente de un proveedor local

* **FRUTA:** Variada teniendo en cuenta la fruta de temporada

* **SOPA:** pollo de corral. Según el menú del día servido con zanahorias, fideos, pollo.

* **LASAÑA:** Elaborada con tomate natural, cebolla, zanahoria, ajos, etc....

* **TOMATE:** Todas las salsas elaboradas con tomate natural

* **AZAFRÁN:** No se utiliza colorante artificial



* **Tomate ketchup:** A petición, máximo 2 veces a la semana

* **Mayonesa:** Sólo se utiliza en la ensaladilla

* **Carne:** Fresca traída en el día por la carnicería local

- Hamburguesas: carne de red (o pollo si intolerancias), elaboradas de manera casera, cocinadas al horno

- Pollo/pechuga: se cocina de distintas formas, al horno, guisado, en salmorejo, ...

* **La carne/pescado y pollo se realiza al horno o guisado (según menú)**

* **Pescado:** al horno, incluido los churros de pescado

* **PIZZA:** Se hacen en nuestras cocinas con tomate natural, y el queso rallado por nosotros, jamón de la charcutería, y verdura fresca. Lo único que no se hace es la base.

* **Mojo:** casero

* **Gofio:** a los alumnos se les ofrece gofio para poner a los potajes.