



MENÚ SIN GLUTEN. SE EMPLEA PASTA SIN GLUTEN, MAIZENA Y PAN RALLADO S/G EN REBOZADOS



MENÚ SIN HUEVO: SE EMPLEA PASTA SIN HUEVO. LOS REBOZADOS SE HACEN SIN HUEVO



LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
1	2	3		
Para cualquier consulta, incluida información sobre alérgenos, podrán ponerse en contacto con Paloma Gladiné Martín, diplomada en Nutrición Humana y Dietética, Nº de colegiada MAD00246 en el teléfono 607 524 915 o en el correo electrónico nutricion@comedoresblanco.es NO UTILIZAMO PRECOCINADOS. TODOS LOS MENÚS VAN		FESTIVO	FESTIVO	NO LECTIVO
6	7	8	9	10
LENTEJAS C/VERDURAS RAPE A LA ANDALUZA C/ENSALADA FRUTA Y LECHE	ESPIRALES BOLOÑESA SAN JACOBO C/ENSALADA FRUTA Y LECHE	SOPA DE MENUDILLOS LACÓN A LA GALLEGA C/PURÉ DE PATATA FRUTA Y LECHE	J. PINTAS C/ARROZ INTEG TORTILLA DE PAVO C/ENSALADA FRUTA Y LECHE	VICHYSOISSE FILETE POLLO EMPANADO CASERO C/PATATAS YOGUR
13	14	15	16	17 MENÚ GASTRONÓMICO
MACARRONES C/VERDURAS ABADEJO ANDALUZA C/ENSALADA FRUTA Y LECHE	SOPA DE COCIDO COCIDO MADRILEÑO FRUTA Y LECHE	CREMA DE CALABACÍN HAMBURGUESA TERNERA C/PATATAS FRUTA Y LECHE	ARROZ C/TOMATE POLLO EN SALSA C/MENESTRA FRUTA Y LECHE	FABADA ASTURIANA MERLUZA A LA ASTURIANA C/VERDURA FLAN
20	21	22	23 MENÚ SOSTENIBLE	24
J. VERDES REHOGADAS CARNE EN SALSA C/PATATAS FRUTA Y LECHE	LENTEJAS HORTELANAS CROQUETAS CASERAS DE BONITO C/ENSALADA FRUTA Y LECHE	TALLARINES C/CHORIZO CAZÓN REBOZADO C/VERDURA FRUTA Y LECHE	GARBANZOS ECO C/VERDURAS TORTILLA BRÓCOLI C/HUEVO CAMPERO Y ENSALADA FRUTA Y LECHE	PATATAS C/BONITO POLLO ASADO C/ENSALADA YOGUR
27 DÍA DEL CELÍACO	28	29	30	31
ARROZ C/POLLO Y VERDURAS CINTA LOMO PLANCHA C/ENSALADA FRUTA Y LECHE	CODITOS C/TOMATE PESCADO AZUL ANDALUZA C/ENSALADA FRUTA Y LECHE	LENTEJAS C/CHORIZO TORTILLA DE PATATA C/ENSALADA FRUTA Y LECHE	CREMA DE BRÓCOLI ALBÓNDIGAS C/PATATAS FRUTA Y LECHE	SOPA DE COCIDO COCIDO MADRILEÑO YOGUR

MENÚ SIN LACTOSA: SE COCINA C/LECHE S/LACTOSA, PROT. LECHE: SE SUSTITUYE POR BEBIDA SOJA



MENÚ SIN CERDO



LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
1	2	3		
Para cualquier consulta, incluida información sobre alérgenos, podrán ponerse en contacto con Paloma Gladiné Martín, diplomada en Nutrición Humana y Dietética, Nº de colegiada MAD00246 en el teléfono 607 524 915 o en el correo electrónico nutricion@comedoresblanco.es NO UTILIZAMO PRECOCINADOS. TODOS LOS MENÚS VAN		FESTIVO	FESTIVO	NO LECTIVO
6	7	8	9	10
LENTEJAS C/VERDURAS RAPE A LA ANDALUZA C/ENSALADA FRUTA Y LECHE S/L	ESPIRALES BOLOÑESA SAN JACOBO C/ ENSALADA FRUTA Y LECHE S/L	SOPA DE MENUDILLOS LACÓN A LA GALLEGA C/PURÉ DE PATATA FRUTA Y LECHE S/L	J. PINTAS C/ARROZ INTEG TORTILLA DE PAVO C/ENSALADA FRUTA Y LECHE S/L	VICHYSOISSE FILETE POLLO EMPANADO CASERO C/PATATAS YOGUR DE SOJA O S/L
13	14	15	16	17 MENÚ GASTRONÓMICO
MACARRONES C/VERDURAS ABADEJO ANDALUZA C/ENSALADA FRUTA Y LECHE S/L	SOPA DE COCIDO COCIDO MADRILEÑO FRUTA Y LECHE S/L	CREMA DE CALABACÍN HAMBURGUESA CASERA C/PATATAS FRUTA Y LECHE S/L	ARROZ C/TOMATE POLLO EN SALSA C/MENESTRA FRUTA Y LECHE S/L	FABADA ASTURIANA MERLUZA A LA ASTURIANA C/VERDURA YOGUR DE SOJA O S/L
20	21	22	23 MENÚ SOSTENIBLE	24
J. VERDES REHOGADAS CARNE EN SALSA C/PATATAS FRUTA Y LECHE S/L	LENTEJAS HORTELANAS CROQUETAS CASERAS DE BONITO O RAGOUT DE PAVO C/ENSALADA FRUTA Y LECHE S/L	TALLARINES INTEGRALES C/CHORIZO CAZÓN REBOZADO C/VERDURA FRUTA Y LECHE S/L	GARBANZOS ECO C/VERDURAS TORTILLA BRÓCOLI C/HUEVO CAMPERO Y ENSALADA FRUTA Y LECHE S/L	PATATAS C/BONITO POLLO ASADO C/ENSALADA YOGUR DE SOJA O S/L
27 DÍA DEL CELÍACO	28	29	30	31
ARROZ C/POLLO Y VERDURAS CINTA LOMO PLANCHA C/ENSALADA FRUTA Y LECHE S/L	CODITOS C/TOMATE PESCADO AZUL ANDALUZA C/ENSALADA FRUTA Y LECHE S/L	LENTEJAS C/CHORIZO TORTILLA DE PATATA C/ENSALADA FRUTA Y LECHE S/L	CREMA DE BRÓCOLI ALBÓNDIGAS C/PATATAS FRUTA Y LECHE S/L	SOPA DE COCIDO COCIDO MADRILEÑO YOGUR DE SOJA O S/L

LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
1	2	3		
Para cualquier consulta, incluida información sobre alérgenos, podrán ponerse en contacto con Paloma Gladiné Martín, diplomada en Nutrición Humana y Dietética, Nº de colegiada MAD00246 en el teléfono 607 524 915 o en el correo electrónico nutricion@comedoresblanco.es NO UTILIZAMO PRECOCINADOS. TODOS LOS MENÚS VAN		FESTIVO	FESTIVO	NO LECTIVO
6	7	8	9	10
LENTEJAS C/VERDURAS RAPE A LA ANDALUZA C/ENSALADA FRUTA Y LECHE	ESPIRALES BOLOÑESA FTE DE TERNERA C/ENSALADA FRUTA Y LECHE	SOPA DE MENUDILLOS TERNERA SALSA C/PURÉ DE PATATA FRUTA Y LECHE	J. PINTAS C/ARROZ INTEG TORTILLA DE PAVO C/ENSALADA FRUTA Y LECHE	VICHYSOISSE FILETE POLLO EMPANADO CASERO C/PATATAS YOGUR
13	14	15	16	17 MENÚ GASTRONÓMICO
MACARRONES C/VERDURAS ABADEJO ANDALUZA C/ENSALADA FRUTA Y LECHE	SOPA COCIDO DE POLLO COCIDO DE POLLO FRUTA Y LECHE	CREMA DE CALABACÍN HAMBURGUESA TERNERA C/PATATAS FRUTA Y LECHE	ARROZ C/TOMATE POLLO EN SALSA C/MENESTRA FRUTA Y LECHE	J. BLANCAS C/VERDURAS MERLUZA A LA ASTURIANA C/VERDURA FLAN
20	21	22	23 MENÚ SOSTENIBLE	24
J. VERDES REHOGADAS RAGOUT TERNERA C/PATATAS FRUTA Y LECHE	LENTEJAS HORTELANAS CROQUETAS CASERAS DE BONITO C/ENSALADA FRUTA Y LECHE	TALLARINES INTEGRALES C/TOMATE CAZÓN REBOZADO C/VERDURA FRUTA Y LECHE	GARBANZOS ECO C/VERDURAS TORTILLA BRÓCOLI C/HUEVO CAMPERO Y ENSALADA FRUTA Y LECHE	PATATAS C/BONITO POLLO ASADO C/ENSALADA YOGUR
27 DÍA DEL CELÍACO	28	29	30	31
ARROZ C/POLLO Y VERDURAS RAGOUT DE PAVO C/PIMIENTO FRUTA Y LECHE	CODITOS C/TOMATE PESCADO AZUL ANDALUZA C/ENSALADA FRUTA Y LECHE	LENTEJAS C/VERDURAS TORTILLA DE PATATA C/ENSALADA FRUTA Y LECHE	CREMA DE BRÓCOLI ALBÓNDIGAS C/PATATAS FRUTA Y LECHE	SOPA COCIDO DE POLLO COCIDO DE POLLO YOGUR



MENÚS PARA ALÉRGICOS E INTOLERANTES



MENÚ SIN LEGUMBRES: INCLUIDO JUDÍAS VERDES, GUISANTES Y SOJA

LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
-------	--------	-----------	--------	---------

Para cualquier consulta, incluida información sobre alérgenos, podrán ponerse en contacto con Paloma Gladiné Martín, diplomada en Nutrición Humana y Dietética, Nº de colegiada MAD00246 en el teléfono 607 524 915 o en el correo electrónico nutricion@comedoresblanco.es

NO UTILIZAMO PRECOCINADOS. TODOS LOS MENÚS VAN

6	7	8	9	10
CREMA CALABACIN RAPE A LA ANDALUZA C/ENSALADA FRUTA Y LECHE	ESPIRALES BOLOÑESA FTE DE TERNERA C/ ENSALADA FRUTA Y LECHE	SOPA DE MENUDILLOS LACÓN A LA GALLEGA C/PURÉ DE PATATA FRUTA Y LECHE	ARROZ INTEG C/TOMATE TORTILLA FRANCESA C/ENSALADA FRUTA Y LECHE	VICHYSOISSE FILETE POLLO EMPANADO CASERO C/PATATAS YOGUR
13	14	15	16	17 MENÚ GASTRONÓMICO
MACARRONES C/VERDURAS ABADEJO ANDALUZA C/ENSALADA FRUTA Y LECHE	SOPA DE AVE C/FIDEOS ESTOFADO DE POLLO Y TERNERA FRUTA Y LECHE	CREMA DE CALABACÍN HAMBURGUESA CASERA C/PATATAS FRUTA Y LECHE	ARROZ C/TOMATE POLLO EN SALSAS C/VERDURA FRUTA Y LECHE	PATATAS C/CHORIZO MERLUZA A LA ASTURIANA C/VERDURA FLAN
20	21	22	23 MENÚ SOSTENIBLE	24
PURE DE VERDURAS CARNE EN SALSAS C/PATATAS FRUTA Y LECHE	SOPA DE MENUDILLOS CROQUETAS CASERAS DE BONITO C/ENSALADA FRUTA Y LECHE	TALLARINES INTEGRALES C/CHORIZO CAZÓN REBOZADO C/ZANAH Y CALABACIN	ARROZ C/VERDURAS TORTILLA BRÓCOLI C/HUEVO CAMPERO Y ENSALADA FRUTA Y LECHE	PATATAS C/BONITO POLLO ASADO C/ENSALADA YOGUR
27 DÍA DEL CELÍACO	28	29	30	31
ARROZ C/POLLO CINTA LOMO PLANCHA C/ENSALADA FRUTA Y LECHE	CODITOS C/TOMATE PESCADO AZUL ANDALUZA C/ENSALADA FRUTA Y LECHE	SOPA DE MENUDILLOS TORTILLA DE PATATA C/ENSALADA FRUTA Y LECHE	CREMA DE BRÓCOLI ALBÓNDIGAS C/PATATAS FRUTA Y LECHE	SOPA DE AVE C/FIDEOS ESTOFADO DE POLLO Y TERNERA YOGUR

MENÚ SIN PESCADO NI MARISCO: EN ALERGIAS SOLO A MARISCO NO SE RETIRA PESCADO

LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
-------	--------	-----------	--------	---------

Para cualquier consulta, incluida información sobre alérgenos, podrán ponerse en contacto con Paloma Gladiné Martín, diplomada en Nutrición Humana y Dietética, Nº de colegiada MAD00246 en el teléfono 607 524 915 o en el correo electrónico nutricion@comedoresblanco.es

NO UTILIZAMO PRECOCINADOS. TODOS LOS MENÚS VAN

6	7	8	9	10
LENTEJAS C/VERDURAS TORTILLA DE JAMÓN C/ENSALADA FRUTA Y LECHE	ESPIRALES BOLOÑESA SAN JACOBO CON ENSALADA FRUTA Y LECHE	SOPA DE MENUDILLOS LACÓN A LA GALLEGA C/PURÉ DE PATATA FRUTA Y LECHE	J. PINTAS C/ARROZ INTEG TORTILLA DE PAVO C/ENSALADA FRUTA Y LECHE	VICHYSOISSE FILETE POLLO EMPANADO CASERO C/PATATAS YOGUR
13	14	15	16	17 MENÚ GASTRONÓMICO
MACARRONES C/VERDURAS CTA LOMO A LA PLANCHA C/ENSALADA FRUTA Y LECHE	SOPA DE COCIDO COCIDO MADRILEÑO FRUTA Y LECHE	CREMA DE CALABACÍN HAMBURGUESA CASERA C/PATATAS FRUTA Y LECHE	ARROZ C/TOMATE POLLO EN SALSAS C/MENESTRA FRUTA Y LECHE	FABADA ASTURIANA CONTRA TERNERA EN SALSAS C/ENSALADA FLAN
20	21	22	23 MENÚ SOSTENIBLE	24
J. VERDES REHOGADAS CARNE EN SALSAS C/PATATAS FRUTA Y LECHE	LENTEJAS HORTELANAS CROQUETAS CASERAS DE POLLO C/ENSALADA FRUTA Y LECHE	TALLARINES INTEGRALES C/CHORIZO FTE POLLO A LA PLANCHA C/VERDURA	GARBANZOS ECO C/VERDURAS TORTILLA BRÓCOLI C/HUEVO CAMPERO Y ENSALADA	PATATAS C/VERDURAS POLLO ASADO C/ENSALADA YOGUR
27 DÍA DEL CELÍACO	28	29	30	31
ARROZ C/POLLO Y VERDURAS CINTA LOMO PLANCHA C/ENSALADA FRUTA Y LECHE	CODITOS C/TOMATE CONTRA TERNERA EN SALSAS C/ENSALADA FRUTA Y LECHE	LENTEJAS C/CHORIZO TORTILLA DE PATATA C/ENSALADA FRUTA Y LECHE	CREMA DE BRÓCOLI ALBÓNDIGAS C/PATATAS FRUTA Y LECHE	SOPA DE COCIDO COCIDO MADRILEÑO YOGUR