



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



LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
<p>Para cualquier consulta, incluida información sobre alérgenos, podrán ponerse en contacto con nuestro departamento de nutrición en el teléfono 607 524 915 o en el correo electrónico nutricion@comedoresblanco.es</p> <p>Este menú ha sido revisado por Paloma Gladiné Martín diplomada en Nutrición Humana y Dietética Nº de colegiada MAD00246</p> <p>Todos los menús van acompañados de pan y agua</p>				
<p>NO UTILIZAMOS NINGÚN TIPO DE PRECOCINADO</p>			<p>FESTIVO</p>	

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



LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
<p>Para cualquier consulta, incluida información sobre alérgenos, podrán ponerse en contacto con nuestro departamento de nutrición en el teléfono 607 524 915 o en el correo electrónico nutricion@comedoresblanco.es</p> <p>Este menú ha sido revisado por Paloma Gladiné Martín diplomada en Nutrición Humana y Dietética Nº de colegiada MAD00246</p> <p>Todos los menús van acompañados de pan y agua</p>				
<p>NO UTILIZAMOS NINGÚN TIPO DE PRECOCINADO</p>			<p>FESTIVO</p>	

4 MENÚ GASTRONÓMICO	5	6	7	8
<p>GALICIA ARROZ CON MARISCO LACÓN PLANCHA C/ENSALADA FRUTA Y LECHE</p>	JUDÍAS BLANCAS C/ CHORIZO CROQUETAS CASERAS C/ENSALADA FRUTA Y LECHE	TALLARINES C/VERDURAS TORTILLA DE JAMÓN C/ENSALADA FRUTA Y LECHE	J. VERDES REHOGADAS ALBÓNDIGAS CON PATATAS FRUTA Y LECHE	LENTEJAS CASERAS MERLUZA ROMANA C/ENSALADA YOGUR
11	12	13	14 MENÚ SOSTENIBLE	15
ARROZ CON TOMATE SOLOMILLO SALSA C/PATATAS FRUTA Y LECHE	SOPA DE COCIDO COCIDO MADRILEÑO FRUTA Y LECHE	ARROZ C/VERDURAS PESCADILLA REBOZADA C/ENSALADA FRUTA Y LECHE	CREMA CALABAZA ECOLÓGICA FILETE DE POLLO CAMPERO C/PATATAS FRUTA Y LECHE	JUDÍAS BLANCAS ESTOFADAS SAN JACOBO C/ ENSALADA NATILLAS
18	19	20	21	22
PATATAS C/MAGRO RAPE A LA ANDALUZA CON ENSALADA FRUTA Y LECHE	MENESTRA REHOGADA O PURÉ CARNE EN SALSA CON PATATAS FRUTA Y LECHE	CODITOS CON TOMATE MERLUZA EN SALSA C/CALABACIN Y ZANAHORIA FRUTA Y LECHE	J. PINTAS C/ARROZ INTEGRAL TORTILLA DE ATÚN C/ENSALADA FRUTA Y LECHE	CREMA ZANAHORIA JAMONCITOS ASADOS CON PATATAS YOGUR
25	26	27	28	29
MACARRONES C/CHORIZO TORTILLA PATATA C/ENSALADA FRUTA Y LECHE	PURÉ DE VERDURAS FTE DE POLLO EMPANADO CON PATATAS FRUTA Y LECHE	ARROZ C/TOMATE CAZÓN ADOBADO CON ENSALADA FRUTA Y LECHE	PATATAS CON CALAMARES HAMBURGUESA C/ENSALADA FRUTA Y LECHE	SOPA DE COCIDO COCIDO MADRILEÑO FLAN

4 MENÚ GASTRONÓMICO	5	6	7	8
<p>GALICIA ARROZ CON MARISCO LACÓN PLANCHA C/ENSALADA FRUTA Y LECHE</p>	JUDÍAS BLANCAS C/CHORIZO FTE DE POLLO C/ENSALADA FRUTA Y LECHE	TALLARINES C/VERDURAS TERNERA C/ENSALADA FRUTA Y LECHE	J. VERDES REHOGADAS ALBÓNDIGAS CON PATATAS FRUTA Y LECHE	LENTEJAS CASERAS MERLUZA C/ENSALADA YOGUR
11	12	13	14 MENÚ SOSTENIBLE	15
ARROZ CON TOMATE SOLOMILLO SALSA C/PATATAS FRUTA Y LECHE	SOPA DE COCIDO COCIDO MADRILEÑO FRUTA Y LECHE	ARROZ C/VERDURAS PESCADILLA C/ENSALADA FRUTA Y LECHE	CREMA CALABAZA ECOLÓGICA FILETE DE POLLO CAMPERO C/PATATAS FRUTA Y LECHE	JUDÍAS BLANCAS ESTOFADAS SALCHICHAS DE PAVO C/ ENSALADA YOGUR
18	19	20	21	22
PATATAS C/MAGRO RAPE A LA ANDALUZA CON ENSALADA FRUTA Y LECHE	MENESTRA REHOGADA O PURÉ CARNE EN SALSA CON PATATAS FRUTA Y LECHE	CODITOS CON TOMATE MERLUZA EN SALSA C/CALABACIN Y ZANAHORIA FRUTA Y LECHE	J. PINTAS C/ARROZ INTEGRAL HAMBURGUESA TERNERA C/ENSALADA FRUTA Y LECHE	CREMA ZANAHORIA JAMONCITOS ASADOS C/ PATATAS YOGUR
25	26	27	28	29
MACARRONES C/CHORIZO RAGOUT PAVO C/ENSALADA FRUTA Y LECHE	PURÉ DE VERDURAS FTE DE POLLO EMPANADO CON PATATAS FRUTA Y LECHE	ARROZ C/TOMATE CAZÓN ADOBADO CON ENSALADA FRUTA Y LECHE	PATATAS CON CALAMARES HAMBURGUESA C/ENSALADA 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



LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
<p>Para cualquier consulta, incluida información sobre alérgenos, podrán ponerse en contacto con nuestro departamento de nutrición en el teléfono 607 524 915 o en el correo electrónico nutricion@comedoresblanco.es</p> <p>Este menú ha sido revisado por Paloma Gladiné Martín diplomada en Nutrición Humana y Dietética Nº de colegiada MAD00246</p> <p>Todos los menús van acompañados de pan y agua</p>				
<p>NO UTILIZAMOS NINGÚN TIPO DE PRECOCINADO</p>			<p>FESTIVO</p>	

MENÚ SIN CERDO



LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
<p>Para cualquier consulta, incluida información sobre alérgenos, podrán ponerse en contacto con nuestro departamento de nutrición en el teléfono 607 524 915 o en el correo electrónico nutricion@comedoresblanco.es</p> <p>Este menú ha sido revisado por Paloma Gladiné Martín diplomada en Nutrición Humana y Dietética Nº de colegiada MAD00246</p> <p>Todos los menús van acompañados de pan y agua</p>				
<p>NO UTILIZAMOS NINGÚN TIPO DE PRECOCINADO</p>			<p>FESTIVO</p>	

4 MENÚ GASTRONÓMICO	5	6	7	8
<p>GALICIA ARROZ CON MARISCO LACÓN PLANCHA C/ENSALADA FRUTA Y LECHE S/L</p>	JUDÍAS BLANCAS C/CHORIZO CROQUETAS CASERAS C/ENSALADA FRUTA Y LECHE S/L	TALLARINES C/VERDURAS TORTILLA DE JAMÓN C/ENSALADA FRUTA Y LECHE S/L	J. VERDES REHOGADAS ALBÓNDIGAS CON PATATAS FRUTA Y LECHE S/L	LENTEJAS CASERAS MERLUZA A LA ROMANA C/ENSALADA YOGUR S/L O SOJA
11	12	13	14 MENÚ SOSTENIBLE	15
ARROZ CON TOMATE SOLOMILLO SALSA C/PATATAS FRUTA Y LECHE S/L	SOPA DE COCIDO COCIDO MADRILEÑO FRUTA Y LECHE S/L	FIDEUA VALENCIANA PESCADILLA REBOZADA C/ENSALADA FRUTA Y LECHE S/L	CREMA CALABAZA ECOLÓGICA FILETE DE POLLO CAMPERO C/PATATAS FRUTA Y LECHE S/L	JUDÍAS BLANCAS ESTOFADAS SALCHICHAS ENSALADA YOGUR S/L O SOJA
18	19	20	21	22
PATATAS C/MAGRO RAPE A LA ANDALUZA CON ENSALADA FRUTA Y LECHE S/L	MENESTRA REHOGADA O PURÉ CARNE EN SALSA CON PATATAS FRUTA Y LECHE S/L	CODITOS CON TOMATE MERLUZA EN SALSA C/CALABACIN Y ZANAHORIA FRUTA Y LECHE S/L	J. PINTAS C/ARROZ INTEGRAL TORTILLA DE ATÚN C/ENSALADA FRUTA Y LECHE S/L	CREMA ZANAHORIA JAMONCITOS ASADOS CON PATATAS YOGUR S/L O SOJA
25	26	27	28	29
MACARRONES INTEGRALES C/CHORIZO TORTILLA PATATA C/ENSALADA FRUTA Y LECHE S/L	PURÉ DE VERDURAS FTE DE POLLO EMPANADO CON PATATAS FRUTA Y LECHE S/L	ARROZ C/TOMATE CAZÓN ADOBADO CON ENSALADA FRUTA Y LECHE S/L	PATATAS CON CALAMARES HAMBURGUESA C/ENSALADA FRUTA Y LECHE S/L	SOPA DE COCIDO COCIDO MADRILEÑO YOGUR S/L O SOJA

4 MENÚ GASTRONÓMICO	5	6	7	8
<p>GALICIA ARROZ CON MARISCO HAMBURGUESA C/ENSALADA FRUTA Y LECHE</p>	JUDÍAS BLANCAS C/VERDURAS CROQUETAS CASERAS C/ENSALADA FRUTA Y LECHE	TALLARINES C/VERDURAS TORTILLA PATATA C/ENSALADA FRUTA Y LECHE	J. VERDES REHOGADAS ALBÓNDIGAS CON PATATAS FRUTA Y LECHE	LENTEJAS C/VERDURAS MERLUZA A LA ROMANA C/ENSALADA YOGUR
11	12	13	14 MENÚ SOSTENIBLE	15
ARROZ CON TOMATE RAGOUT PAVO C/PATATAS FRUTA Y LECHE	SOPA DE COCIDO DE POLLO COCIDO DE POLLO FRUTA Y LECHE	FIDEUA VALENCIANA PESCADILLA REBOZADA C/ENSALADA FRUTA Y LECHE	CREMA CALABAZA ECOLÓGICA FILETE DE POLLO CAMPERO C/PATATAS FRUTA Y LECHE	JUDÍAS BLANCAS C/VERDURAS SALCHICHAS DE PAVO C/ ENSALADA NATILLAS
18	19	20	21	22
PATATAS C/VERDURAS RAPE A LA ANDALUZA CON ENSALADA FRUTA Y LECHE	MENESTRA REHOGADA O PURÉ FTE POLLO SALSA C/PATATAS FRUTA Y LECHE	CODITOS CON TOMATE MERLUZA EN SALSA C/CALABACIN Y ZANAHORIA FRUTA Y LECHE	J. PINTAS C/ARROZ INTEGRAL TORTILLA DE ATÚN C/ENSALADA FRUTA Y LECHE	CREMA ZANAHORIA JAMONCITOS ASADOS CON PATATAS YOGUR
25	26	27	28	29
MACARRONES INTEGRALES C/TOMATE TORTILLA PATATA C/ENSALADA FRUTA Y LECHE	PURÉ DE VERDURAS FTE DE POLLO EMPANADO CON PATATAS FRUTA Y LECHE	ARROZ C/TOMATE CAZÓN ADOBADO CON ENSALADA FRUTA Y LECHE	PATATAS CON CALAMARES HAMBURGUESA TERNERA C/ENSALADA FRUTA Y LECHE	SOPA DE COCIDO DE POLLO COCIDO DE POLLO FLAN

