



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

Table with 5 columns (LUNES to VIERNES) and 6 rows (2 NO LECTIVO to 30). Contains menu items for a gluten-free diet. Includes a note on page 30: '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 nutrición@comedoresblanco.es'.

Table with 5 columns (LUNES to VIERNES) and 6 rows (2 NO LECTIVO to 30). Contains menu items for a no-egg diet. Includes a note on page 30: '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 nutrición@comedoresblanco.es'.

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



Table with 5 columns (LUNES to VIERNES) and 6 rows (2 NO LECTIVO to 30). Contains menu items for a lactose-free diet. Includes a note on page 30: '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 nutrición@comedoresblanco.es'.

MENÚ SIN CERDO



Table with 5 columns (LUNES to VIERNES) and 6 rows (2 NO LECTIVO to 30). Contains menu items for a no-pork diet. Includes a note on page 30: '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 nutrición@comedoresblanco.es'.



MENÚS PARA ALÉRGICOS E INTOLERANTES



MENÚ SIN LEGUMBRES: INCLUIDO JUDÍAS VERDES, GUISANTES Y SOJA

LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
2 NO LECTIVO	3	4	5 MENÚ GASTRONÓMICO	6
SI NO CUIDAS TU CUERPO ¿DÓNDE VAS A VIVIR?	PURÉ DE VERDURAS CINTA LOMO C/PATATAS FRUTA EN ALMÍBAR	PAELLA MIXTA RAPE A LA ANDALUZA CON ENSALADA FRUTA Y LECHE	MARMITACO DE BONITO POLLO A LA VASCA CON VERDURAS FRUTA Y LECHE	SOPA MENUDILLOS VENTRESCA CON ENSALADA YOGUR
9	10	11	12	13
ESPIRALES A LA NAPOLITANA TORTILLA DE PAVO ENSALADA FRUTA Y LECHE	PATATAS CON LACÓN FTE DE POLLO C/ ENSALADA FRUTA Y LECHE	CREMA DE CALABACÍN FTE RUSO CON PATATAS FRUTA Y LECHE	SOPA DE AVE ESTOFADO POLLO Y TERNERA FRUTA Y LECHE	ARROZ A BANDA MERLUZA SALSA C/VERDURA YOGUR
16	17	18 MENÚ SOSTENIBLE	19	20
SOPA MARINERA LACÓN A LA GALLEGA CON PATATAS FRUTA Y LECHE	PATATAS CON COSTILLAS PALOMETA CON TOMATE ENSALADA RUTA Y LECHE	MACARRONES ECO BOLOÑESA TORTILLA BRÓCOLI CAMPERA ENSALADA FRUTA Y LECHE	CREMA DE CALABAZA POLLO ASADO CON PATATAS FRUTA Y LECHE	SOPA DE AVE CROQUETAS DE ATÚN ENSALADA YOGUR
23	24	25	26	27
ARROZ CON TOMATE TORTILLA FRANCESA C/ QUESO ENSALADA FRUTA Y LECHE	SOPA DE PICADILLO FTE POLLO EMPANADO C/ENSALADA FRUTA Y LECHE	GUISILLO ANDALUZ VENTRESCA ANDALUZA CON ENSALADA FRUTA Y LECHE	COLIFLOR REHOGADA CARNE BATURRICA CON ENSALADA FRUTA Y LECHE	SOPA DE AVE ESTOFADO POLLO Y TERNERA YOGUR
30	31	<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 Este menú ha sido revisado por Paloma Gladine Martín diplomada en Nutrición Humana y Dietética Nº de colegiada MAD00246</p> <p>NO UTILIZAMOS NINGÚN TIPO DE PRECOCINADO</p> <p>Todos los menús van acompañados de pan y agua</p>		

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



LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
2 NO LECTIVO	3	4	5 MENÚ GASTRONÓMICO	6
SI NO CUIDAS TU CUERPO ¿DÓNDE VAS A VIVIR?	J. VERDES REHOGADAS CINTA LOMO C/PATATAS FRUTA EN ALMÍBAR	ARROZ CON TOMATE HAMBURGUESA TERNERA CON ENSALADA FRUTA Y LECHE	PATATAS C/ VERDURAS POLLO A LA VASCA CON VERDURAS FRUTA Y LECHE	LENTEJAS C/VERDURAS TERNERA EN SALSA CON ENSALADA YOGUR
9	10	11	12	13
ESPIRALES A LA NAPOLITANA TORTILLA DE PAVO ENSALADA FRUTA Y LECHE	J. PINTAS C/LACÓN Y ARROZ INT SAN JACOBO C/ ENSALADA FRUTA Y LECHE	CREMA DE CALABACÍN FTE RUSO CON PATATAS FRUTA Y LECHE	SOPA DE COCIDO COCIDO MADRILEÑO FRUTA Y LECHE	ARROZ C/VERDURAS CINTA LOMO C/ENSALADA FLAN
16	17	18 MENÚ SOSTENIBLE	19	20
SOPA DE ARROZ LACÓN A LA GALLEGA CON PATATAS FRUTA Y LECHE	PATATAS CON COSTILLAS RAGOUT DE PAVO ENSALADA FRUTA Y LECHE	MACARRONES ECO BOLOÑESA TORTILLA BRÓCOLI CON H. CAMPEROS ENSALADA FRUTA Y LECHE	CREMA DE CALABAZA POLLO ASADO CON PATATAS FRUTA Y LECHE	LENTEJAS CON VERDURAS CROQUETAS POLLO ENSALADA NATILLAS
23	24	25	26	27
ARROZ CON TOMATE TORTILLA FRANCESA C/ QUESO Y ENSALADA FRUTA Y LECHE	SOPA DE PICADILLO FTE POLLO EMPANADO C/ENSALADA FRUTA Y LECHE	GUISILLO ANDALUZ CONTRA DE TERNERA CON ENSALADA FRUTA Y LECHE	COLIFLOR REHOGADA CARNE A LA BATURRICA CON JAMÓN Y HUEVO FRUTA Y LECHE	SOPA DE COCIDO COCIDO MADRILEÑO YOGUR
30	31	<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 Este menú ha sido revisado por Paloma Gladine Martín diplomada en Nutrición Humana y Dietética Nº de colegiada MAD00246</p> <p>NO UTILIZAMOS NINGÚN TIPO DE PRECOCINADO</p> <p>Todos los menús van acompañados de pan y agua</p>		