



J. FALCÓ

NOVIEMBRE 2020

LUNES	MARTES	MIERCOLES	JUEVES	VIERNES	
	3 LENTEJAS C/VERDURA MERLUZA A LA ROMANA C/ENSALADA FRUTA Y LECHE <i>LENTILS STEW</i> <i>FISH FILLET WITH SALAD</i> <i>FRUIT AND MILK</i>	4 J. VERDES REHOGADAS JAMONCITOS POLLO C/PATATAS FRUTA Y LECHE <i>SAUTÉED FRENCH BEANS</i> <i>ROAST CHICKEN WITH CHIPS</i> <i>FRUIT AND MILK</i>	5 TALLARINES C/TOMATE Y VERDURAS TORTILLA CON JAMÓN C/ENSALADA FRUTA Y LECHE <i>PASTA WITH TOMATO SAUCE AND VEG.</i> <i>HAM OMELETTE WITH SALAD</i> <i>FRUIT AND MILK</i>	6 J.BLANCAS C/CHORIZO CROQUETAS DE ATÚN (4 uds) C/ENSALADA NATILLAS <i>B.BEANS STEW AND CHORIZO</i> <i>TUNA CROQUETTES WITH SALAD</i> <i>CUSTARD</i>	
9 BRÓCOLI REHOGADO CTA DE LOMO EN SALSA C/PATATAS FRUTA Y LECHE <i>SAUTÉED BROCCOLI</i> <i>SIRLOIN IN SAUCE WITH CHIPS</i> <i>FRUIT AND MILK</i>	10 SOPA DE COCIDO COCIDO MADRILEÑO FRUTA Y LECHE <i>NOODLE SOUP</i> <i>MADRID STYLE STEW</i> <i>FRUIT AND MILK</i>	11 ARROZ C/TOMATE TORTILLA FRANCESA C/ENSALADA FRUTA Y LECHE <i>TOMATO RICE</i> <i>OMELETTE WITH SALAD</i> <i>FRUIT AND MILK</i>	12 MENÚ SOSTENIBLE CREMA CALABAZA ECOLÓGICA FILETE POLLO CAMPERO EN SALSA C/PATATAS FRUTA Y LECHE	13 LENTEJAS CASERAS PALOMETA AL HORNO C/PISTO VERDURAS YOGUR <i>LENTILS STEW</i> <i>FISH WITH VEGETABLES</i> <i>YOGHURT</i>	
16 PATATAS RIOJANA MERLUZA ANDALUZA CON ENSALADA FRUTA Y LECHE <i>POTATOES STEW</i> <i>FISH FILLET WITH SALAD</i> <i>FRUIT AND MILK</i>	17 J.VERDES REHOGADAS CARRILLADA EN SALSA CON PATATAS FRUTA Y LECHE <i>SAUTÉED FRENCH BEANS</i> <i>MEAT IN SAUCE WITH CHIPS</i> <i>FRUIT AND MILK</i>	18 FIDEUA VALENCIANA RAPE C/ ENSALADA FRUTA Y LECHE <i>PASTA VALECIAN STYLE</i> <i>RAPE WITH SALAD</i> <i>FRUIT AND MILK</i>	19 J.PINTAS ESTOFADAS TORTILLA DE PATATA C/ENSALADA FRUTA Y LECHE <i>BUTTER BEANS STEW</i> <i>POTATO OMELETTE WITH SALAD</i> <i>FRUIT AND MILK</i>	20 CREMA ZANAHORIA JAMONCITOS ASADOS CON PATATAS FLAN <i>CARROT CREAM SOUP</i> <i>ROAST CHICKEN WITH CHIPS</i> <i>FLAN</i>	
23 MACARRONES INTEG. C/CHORIZO TORTILLA DE ATUN CON ENSALADA FRUTA Y LECHE <i>INTEGRAL PASTA WITH CHORIZO</i> <i>TUNA OMELETTE WITH SALAD</i> <i>FRUIT AND MILK</i>	24 J. BLANCAS C/VERDURAS FTE POLLO EMPANADO CON ENSALADA FRUTA Y LECHE <i>BUTTER BEANS STEW AND VEG.</i> <i>BREADED CHICKEN FILLET WITH CHIPS</i> <i>FRUIT AND MILK</i>	25 ARROZ CON TOMATE MERLUZA C/ ENSALADA FRUTA Y LECHE <i>TOMATO RICE</i> <i>HAKE WITH SALAD</i> <i>FRUIT AND MILK</i>	26 PURÉ DE VERDURAS HAMBURGUESA C/PATATAS FRUTA Y LECHE <i>VEGETABLES PURÉE</i> <i>HAMBURGUER WITH SALAD</i> <i>FRUIT AND MILK</i>	27 SOPA DE COCIDO COCIDO MADRILEÑO YOGUR <i>NOODLES SOUP</i> <i>MADRID STYLE STEW</i> <i>YOGHURT</i>	
30 MENU GASTRONÓMICO GALICIA ARROZ CON MARISCO LACÓN A LA GALLEGA C/ENSALADA FRUTA Y LECHE	<p>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</p> <p>No utilizamos ningún tipo de precocinado. Todos los menús van acompañados de pan y agua</p>				<p>HAZ DE TU ALIMENTACIÓN TU MEJOR MEDICINA</p>

