



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

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

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

Table with 5 columns (Lunes to Viernes) and 5 rows of menu items. Includes '15 MENÚ ANDALUCÍA' with 'GUISILLO ANDALUZ PALOMETA ANDALUZA CON ENSALADA YOGUR'.

Table with 5 columns (Lunes to Viernes) and 5 rows of menu items. Includes '15 MENÚ ANDALUCÍA' with 'GUISILLO ANDALUZ PALOMETA ANDALUZA CON ENSALADA YOGUR'.

Table with 5 columns (Lunes to Viernes) and 5 rows of menu items.

Table with 5 columns (Lunes to Viernes) and 5 rows of menu items.

Table with 5 columns (Lunes to Viernes) and 5 rows of menu items. Includes '27 MENÚ SOSTENIBLE' with 'LENTEJ ECO CASERAS TORTILLA DE PAVO CAMPERA C/ENSALADA FRUTA Y LECHE'.

Table with 5 columns (Lunes to Viernes) and 5 rows of menu items. Includes '27 MENÚ SOSTENIBLE' with 'LENTEJ ECO CASERAS CINTA LOMO C/ENSALADA FRUTA Y LECHE'.

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



MENÚ SIN CERDO



LUNES MARTES MIÉRCOLES JUEVES VIERNES

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

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

Table with 5 columns (Lunes to Viernes) and 5 rows of menu items. Includes '15 MENÚ ANDALUCÍA' with 'GUISILLO ANDALUZ PALOMETA ANDALUZA CON ENSALADA YOGUR S/L O SOJA'.

Table with 5 columns (Lunes to Viernes) and 5 rows of menu items. Includes '15 MENÚ ANDALUCÍA' with 'GUISILLO ANDALUZ PALOMETA ANDALUZA CON ENSALADA YOGUR'.

Table with 5 columns (Lunes to Viernes) and 5 rows of menu items.

Table with 5 columns (Lunes to Viernes) and 5 rows of menu items.

Table with 5 columns (Lunes to Viernes) and 5 rows of menu items. Includes '27 MENÚ SOSTENIBLE' with 'LENTEJ ECO CASERAS TORTILLA DE PAVO CAMPERA C/ENSALADA FRUTA Y LECHE S/L'.

Table with 5 columns (Lunes to Viernes) and 5 rows of menu items. Includes '27 MENÚ SOSTENIBLE' with 'LENTEJ ECO C/VERD TORTILLA DE PAVO CAMPERA C/ENSALADA FRUTA Y LECHE'.



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 nutriclon@comedoresblanco.es

No utilizamos ningún tipo de precozinado. Todos los menús van acompañados de pan y agua

11 BROCOLI REHOGADO CINTA DE LOMO C/PATATAS FRUTA EN ALMIBAR	12 SOPA MARISCO POLLO ASADO C/VERDURAS FRUTA Y LECHE	13 ESPIRALES C/VERD MERLUZA VIZCAÍNA C/ENSALADA FRUTA Y LECHE	14 CREMA CALABAZA TORTILLA J. YORK C/ENSALADA FRUTA Y LECHE	15 MENÚ ANDALUCÍA GUISILLO ANDALUZ PALOMETA ANDALUZA CON ENSALADA YOGUR
18 ARROZ C/POLLO Y VER TORTILLA ATUN C/ENSALADA FRUTA Y LECHE	19 SOPA DE AVE ESTOF POLLO Y TERNERA FRUTA Y LECHE	20 PURE VERDURAS CARRILADA EN SALS C/PATATAS FRUTA Y LECHE	21 MACARR. INTEGRALES BOLOÑESA MERLUZA EN SALS FRUTA Y LECHE	22 PATATAS C/VERDURA FTE POLLO PLANCHA C/ENSALADA YOGUR
25 ESPAGUET. C/TOMATE CROQUETAS CON ENSALADA FRUTA Y LECHE	26 CREMA CALABACIN FTE RUSO CON PATATAS FRUTA Y LECHE	27 MENÚ SOSTENIBLE PATATAS RIOJANA TORTILLA DE PAVO CAMPERA C/ENSALADA FRUTA Y LECHE	28 ARROZ C/TOMATE MERLUZA HORNO C/VERDURA SALTEADA FRUTA Y LECHE	29 SOPA DE AVE ESTOF POLLO Y TERNERA YOGUR

MENÚ SIN PESCADO NI MARISCO: EN ALERGI 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 nutriclon@comedoresblanco.es

No utilizamos ningún tipo de precozinado. Todos los menús van acompañados de pan y agua

11 BROCOLI REHOGADO CINTA DE LOMO C/PATATAS FRUTA EN ALMIBAR	12 SOPA DE ARROZ POLLO ASADO C/VERDURAS FRUTA Y LECHE	13 LENTEJAS C/VERDURAS HAMBURG. TERNERA C/ENSALADA FRUTA Y LECHE	14 J. VERDES C/TOMATE TORTILLA J. YORK C/ENSALADA FRUTA Y LECHE	15 MENÚ ANDALUCÍA GUISILLO ANDALUZ CINTA LOMO PLANCHA CON ENSALADA YOGUR
18 ARROZ C/POLLO Y VER TORTILLA PATATA C/ENSALADA FRUTA Y LECHE	19 SOPA DE COCIDO COCIDO MADRILEÑO FRUTA Y LECHE	20 J. VERDES REHOGADAS CARRILADA EN SALS C/PATATAS FRUTA Y LECHE	21 MACARR. INTEGRALES BOLOÑESA PAVO EN SALS FRUTA Y LECHE	22 J. PINTAS C/VERDURA FTE POLLO PLANCHA C/ENSALADA YOGUR
25 ESPAGUET. C/TOMATE CROQUETAS CON ENSALADA FRUTA Y LECHE	26 CREMA CALABACIN FTE RUSO CON PATATAS FRUTA Y LECHE	27 MENÚ SOSTENIBLE LENTEJ ECO CASERAS TORTILLA DE PAVO CAMPERA C/ENSALADA FRUTA Y LECHE	28 ARROZ C/TOMATE CONTRA TERNERA C/VERDURA SALTEADA FRUTA Y LECHE	29 SOPA DE COCIDO COCIDO MADRILEÑO YOGUR