

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
3 ESPIRALES C/TOMATE TORTILLA ESPAÑOLA C/ENSALADA FRUTA Y LECHE	4 SOPA DE COCIDO COCIDO MADRILEÑO FRUTA	5 ARROZ C/POLLO Y VERDURAS MERLUZA EN SALS C/VERDURAS FRUTA Y LECHE	6 JUDIAS VERDES CON TOMATE RAGOUT POLLO AJILLO C/PATATAS YOGUR	7 J. BLANCAS C/VERDURAS RAPE ANDALUZA C/ENSALADA FRUTA
10 LENTEJAS CASERAS HUEVOS C/PISTO Y PATATA FRUTA	11 ESPIRALES A LA NAPOLITANA PALOMETA EN SALS DE PIMIENTOS FRUTA Y LECHE	12 CREMA DE ZANAHORIA Y PUERRO J. POLLO AL HORNO CON PATATAS FRUTA Y LECHE	13 ARROZ TRES DELICIAS CROQUETAS DE JAMON CON ENSALADA YOGUR	14 ENSALADA ALEMANA CHULETA CERDO PLANCHA C/ENSALADA FRUTA
17 MENESTRA REHOGADA CARRILLADA C/PATATAS FRUTA Y LECHE	18 ENSALADA DE GARBANZOS TORTILLA DE ATÚN C/ENSALADA FRUTA	19 MACARRONES C/TOMATE ABADEJO ANDALUZA C/ENSALADA FRUTA Y LECHE	20 PURE VERDURAS HAMBURGUESA CASERA C/PATATAS FRUTA	21 ARROZ CON TOMATE NUGGETS CASEROS C/PATATAS CHIPS HELADO
¡Felices Vacaciones! COCINAMOS CON ACEITE DE OLIVA SIN PRECOCINADOS				

LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
3 ESPIRALES C/TOMATE CTA LOMO SALS FRUTA Y LECHE	4 SOPA DE COCIDO COCIDO MADRILEÑO FRUTA	5 ARROZ C/POLLO Y VERDURAS MERLUZA EN SALS C/VERDURAS FRUTA Y LECHE	6 JUDIAS VERDES CON TOMATE RAGOUT POLLO AJILLO C/PATATAS YOGUR	7 J. BLANCAS C/VERDURAS RAPE ANDALUZA C/ENSALADA FRUTA
10 LENTEJAS CASERAS TERNERA EN SALS FRUTA	11 ESPIRALES A LA NAPOLITANA PALOMETA EN SALS DE PIMIENTOS FRUTA Y LECHE	12 CREMA DE ZANAHORIA Y PUERRO J. POLLO AL HORNO CON PATATAS FRUTA Y LECHE	13 ARROZ C/VERDURAS CROQUETAS DE JAMON CON ENSALADA YOGUR	14 PATATAS C/VERDURAS CHULETA CERDO PLANCHA C/ENSALADA FRUTA
17 MENESTRA REHOGADA CARRILLADA C/PATATAS FRUTA Y LECHE	18 PATATAS C/VERDURAS RAGOUT DE POLLO EN SALS DE PIMIENTO FRUTA	19 MACARRONES C/TOMATE ABADEJO ANDALUZA C/ENSALADA FRUTA Y LECHE	20 PURE VERDURAS HAMBURGUESA CASERA C/PATATAS FRUTA	21 ARROZ CON TOMATE NUGGETS CASEROS C/PATATAS CHIPS HELADO
¡Felices Vacaciones! COCINAMOS CON ACEITE DE OLIVA SIN PRECOCINADOS				

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

LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
3 EAPIRALES C/TOMATE TORTILLA ESPAÑOLA C/ENSALADA FRUTA Y LECHE SL O SOJA	4 SOPA DE COCIDO COCIDO MADRILEÑO FRUTA	5 ARROZ C/POLLO Y VERDURAS MERLUZA EN SALS C/VERDURAS FRUTA Y LECHE SL O SOJA	6 JUDIAS VERDES CON TOMATE RAGOUT POLLO AJILLO C/PATATAS YOGUR SL O SOJA	7 J. BLANCAS C/VERDURAS RAPE ANDALUZA C/ENSALADA FRUTA
10 LENTEJAS CASERAS HUEVOS C/PISTO Y PATATA FRUTA	11 ESPIRALES A LA NAPOLITANA PALOMETA EN SALS DE PIMIENTOS FRUTA Y LECHE SL O SOJ	12 CREMA DE ZANAHORIA Y PUERRO J. POLLO AL HORNO CON PATATAS FRUTA Y LECHE SL O SOJA	13 ARROZ TRES DELICIAS CROQUETAS DE JAMON O HAMBURG TERNERA CON ENSALADA YOGUR SL O SOJA	14 PATATAS C/VERDURAS CHULETA CERDO PLANCHA C/ENSALADA FRUTA
17 MENESTRA REHOGADA CARRILLADA C/PATATAS FRUTA Y LECHE SL O SOJA	18 ENSALADA DE GARBANZOS TORTILLA DE ATÚN C/ENSALADA FRUTA	19 MACARRONES C/TOMATE ABADEJO ANDALUZA C/ENSALADA FRUTA Y LECHE SL O SOJA	20 PURE VERDURAS HAMBURGUESA CASERA C/PATATAS FRUTA	21 ARROZ CON TOMATE NUGGETS CASEROS C/PATATAS CHIPS POSTRE
¡Felices Vacaciones! COCINAMOS CON ACEITE DE OLIVA SIN PRECOCINADOS				

Para consultas sobre alérgenos, podrán ponerse en contacto con el departamento de nutrición en el teléfono 607 524 915 o en el email: nutricion@comedoresblanco.es
 Este menú ha sido revisado por **Cristina Collado (Nº colegiada MAD00218)** **Tamara Cobo (Nº colegiada MAD00088)** y **Patricia Trillo (Nº colegiada MAD00292)**, Diplomadas/Graduadas en Nutrición Humana y Dietética.
 Debido a la situación actual del mercado, este menú está sujeto a cambios, tratando de respetar la familia de procedencia. Todos los menús van acompañados de pan y agua.

MENÚS PARA ALERGIAS E INTOLERANCIAS JUNIO 2024

MENÚ SIN LEGUMBRES: INCLUIDO JUDÍAS VERDES, GUISANTES Y SOJA

LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
3 ESPIRALES C/TOMATE TORTILLA ESPAÑOLA C/ENSALADA FRUTA Y LECHE	4 SOPA DE AVE ESTOFADO DE CARNE FRUTA	5 ARROZ C/POLLO Y VERDURAS MERLUZA EN SALSAS C/VERDURAS FRUTA Y LECHE	6 CREMA DE CALABAZA RAGOUT POLLO AJILLO C/PATATAS YOGUR	7 PATATAS C/VERDURAS RAPE ANDALUZA C/ENSALADA FRUTA
10 SOPA DE MENUDILLOS HUEVOS C/PISTO Y PATATA FRUTA	11 ESPIRALES A LA NAPOLITANA PALOMETA EN SALSAS DE PIMIENTOS FRUTA Y LECHE	12 CREMA DE ZANAHORIA Y PUERRO J. POLLO AL HORNO CON PATATAS	13 ARROZ C/VERDURAS CROQUETAS DE JAMON CON ENSALADA YOGUR	14 PATATAS C/VERDURAS CHULETA CERDO PLANCHA C/ENSALADA FRUTA
17 MENESTRA REHOGADA CARRILLADA C/PATATAS FRUTA Y LECHE	18 PATATAS C/VERDURAS TORTILLA DE ATÚN C/ENSALADA FRUTA	19 MACARRONES C/TOMATE ABADEJO ANADALUZA C/ENSALADA FRUTA Y LECHE	20 PURE VERDURAS HAMBURGUESA CASERA C/PATATAS FRUTA	21 ARROZ CON TOMATE NUGGETS CASEROS C/PATATAS CHIPS HELADO



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

LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
3 ENSALADA DE PASTA TORTILLA ESPAÑOLA C/ENSALADA FRUTA Y LECHE	4 SOPA DE COCIDO COCIDO MADRILEÑO FRUTA	5 ARROZ C/POLLO Y VERDURAS TERNERA EN SALSAS FRUTA Y LECHE	6 JUDIAS VERDES CON TOMATE RAGOUT POLLO AJILLO C/PATATAS YOGUR	7 J. BLANCAS C/VERDURAS HAMBURGUESA DE TERNERA C/ENSALADA FRUTA
10 LENTEJAS CASERAS HUEVOS C/PISTO Y PATATA FRUTA	11 ESPIRALES A LA NAPOLITANA CTA LOMO SALSAS FRUTA Y LECHE	12 CREMA DE ZANAHORIA Y PUERRO J. POLLO AL HORNO CON PATATAS	13 ARROZ TRES DELICIAS CROQUETAS DE JAMON CON ENSALADA YOGUR	14 ENSALADA ALEMANA CHULETA CERDO PLANCHA C/ENSALADA FRUTA
17 MENESTRA REHOGADA CARRILLADA C/PATATAS FRUTA Y LECHE	18 ENSALADA DE GARBANZOS TORTILLA DE PATATA C/ENSALADA FRUTA	19 MACARRONES C/TOMATE CTA LOMO SALSAS FRUTA Y LECHE	20 PURE VERDURAS HAMBURGUESA CASERA C/PATATAS FRUTA	21 ARROZ CON TOMATE NUGGETS CASEROS C/PATATAS CHIPS HELADO



Para consultas sobre alérgenos, podrán ponerse en contacto con el departamento de nutrición en el teléfono 607 524 915 o en el email: nutricion@comedoresblanco.es

Este menú ha sido revisado por **Cristina Collado** (Nº colegiada MAD00218) **Tamara Cobo** (Nº colegiada MAD00088) y **Patricia Trillo** (Nº colegiada MAD00292), Diplomadas/Graduadas en Nutrición Humana y Dietética. Debido a la situación actual del mercado, este menú está sujeto a cambios, tratando de respetar la familia de procedencia. Todos los menús van acompañados de pan y agua.