

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
2 CREMA DE CALABACIN TERNERA EN SALSA C/PATATAS FRUTA	3 LENTEJAS ESTOFADAS TORTILLA PATATA C/VERDURA TIPO PISTO FRUTA	4 CODITOS NAPOLITANA MERLUZA SALSA C/VERDURAS FRUTA	5 ARROZ C/VERDURAS JAMONCITOS POLLO C/CALABACIN Y ZANAHORIA FRUTA	6 PATATAS GUIADAS LACON A LA GALLEGA C/MENESTRA YOGUR	2 CREMA DE CALABACIN TERNERA EN SALSA C/PATATAS FRUTA	3 LENTEJAS ESTOFADAS POLLO PLANCHA C/VERDURA TIPO PISTO FRUTA	4 CODITOS NAPOLITANA MERLUZA SALSA C/VERDURAS FRUTA	5 ARROZ C/VERDURAS JAMONCITOS POLLO C/CALABACIN Y ZANAHORIA FRUTA	6 PATATAS GUIADAS LACON A LA GALLEGA C/MENESTRA YOGUR
9 CREMA DE VERDURAS SOLOMILLO DE POLLO C/PATATAS FRUTA Y LECHE	10 ARROZ C/TOMATE CTA. LOMO ADOBADA C/PATATAS FRUTA Y LECHE	11 LENTEJAS CASERAS ABADEJO ROMANA C/ENSALADA FRUTA	12 CODITOS CON ATÚN TORTILLA DE QUESO C/ENSALADA FRUTA Y LECHE	13 PATATAS GUIADAS CON POLLO VENTRESCA MERLUZA SALSA C/VERDURAS YOGUR	9 CREMA DE VERDURAS SOLOMILLO DE POLLO C/PATATAS FRUTA Y LECHE	10 ARROZ C/TOMATE CTA. LOMO ADOBADA C/PATATAS FRUTA Y LECHE	11 LENTEJAS CASERAS ABADEJO ROMANA C/ENSALADA FRUTA	12 CODITOS CON ATÚN HAMB. TERNERA C/ENSALADA FRUTA Y LECHE	13 PATATAS GUIADAS CON POLLO VENTRESCA MERLUZA SALSA C/VERDURAS YOGUR
16 J. VERDES C/SALSA TOMATE MAZA ASADA CON PATATAS FRUTA Y LECHE	17 LENTEJAS HORTELANA SALMON EN SALSA C/VERDURAS FRUTA	18 ENSALADA CAMPERA CROQUETAS DE POLLO C/ENSALADA FRUTA Y LECHE	19 J. BLANCAS CON CHORIZO TORTILLA ESPAÑOLA C/ENSALADA FRUTA	20 MACARRONES NAPOLITANA GALLO A LA ANDALUZA C/ENSALADA YOGUR	16 J. VERDES C/SALSA TOMATE MAZA ASADA CON PATATAS FRUTA Y LECHE	17 LENTEJAS HORTELANA SALMON EN SALSA C/VERDURAS FRUTA	18 PATATAS C/VERDURAS CROQUETAS DE POLLO C/ENSALADA FRUTA Y LECHE	19 J. BLANCAS CON CHORIZO LOMO SALSA FRUTA	20 MACARRONES NAPOLITANA GALLO A LA ANDALUZA C/ENSALADA YOGUR
23 CREMA ZANAHORIA Y PUERRO JAMONCITOS DE POLLO C/PATATAS FRUTA Y LECHE	24 ESPIRALES C/TOMATE FTE. MERLUZA ANDALUZA C/ENSALADA FRUTA Y LECHE	25 LENTEJAS HORTELANA HUEVOS A LA VIGUESA FRUTA	26 PURÉ DE BRÓCOLI BACALAO C/TOMATE YOGUR	27 SOPA DE COCIDO COCIDO COMPLETO FRUTA	23 CREMA ZANAHORIA Y PUERRO JAMONCITOS DE POLLO C/PATATAS FRUTA Y LECHE	24 FIDEUA DE VERDURAS FTE. MERLUZA ANDALUZA C/ENSALADA FRUTA Y LECHE	25 LENTEJAS HORTELANA HAMBUR TERNERA C/VERDURAS FRUTA	26 PURÉ DE BRÓCOLI BACALAO C/TOMATE YOGUR	27 SOPA DE COCIDO COCIDO COMPLETO FRUTA
30 PAELLA DE VERDURAS PESCADILLA A LA ROMANA C/ENSALADA FRUTA Y LECHE				 COCINA TRADICIONAL  SIN PRECOCINADOS	30 PAELLA DE VERDURAS PESCADILLA A LA ROMANA C/ENSALADA FRUTA Y LECHE				 COCINA TRADICIONAL  SIN PRECOCINADOS

MENÚ SIN LACTOSA: SE COCINA C/LECHE S/LACTOSA, PROT. LECHE: SE SUSTITUYE POR BEBIDA SOJA				
LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
2 CREMA DE CALABACIN TERNERA EN SALSA C/PATATAS FRUTA	3 LENTEJAS ESTOFADAS TORTILLA PATATA C/VERDURA TIPO PISTO FRUTA	4 CODITOS NAPOLITANA MERLUZA SALSA C/VERDURAS FRUTA	5 ARROZ C/VERDURAS JAMONCITOS POLLO C/CALABACIN Y ZANAHORIA FRUTA	6 PATATAS GUIADAS LACON A LA GALLEGA C/MENESTRA YOGUR SLO SOJA
9 CREMA DE VERDURAS SOLOMILLO DE POLLO C/PATATAS FRUTA Y LECHE SLO SOJA	10 ARROZ C/TOMATE CTA. LOMO ADOBADA C/PATATAS FRUTA Y LECHE SLO SOJA	11 LENTEJAS CASERAS ABADEJO ROMANA C/ENSALADA FRUTA	12 CODITOS CON ATÚN TORTILLA DE PATATA C/ENSALADA FRUTA Y LECHE SLO SOJA	13 PATATAS GUIADAS CON POLLO VENTRESCA MERLUZA SALSA C/VERDURAS YOGUR SLO SOJA
16 J. VERDES C/SALSA TOMATE MAZA ASADA CON PATATAS FRUTA Y LECHE SLO SOJA	17 LENTEJAS HORTELANA SALMON EN SALSA C/VERDURAS FRUTA	18 ENSALADA CAMPERA CROQUETAS POLLO C/ENSALADA O R. POLLO C/ZANAH Y CHAMPI FRUTA Y LECHE SLO SOJA	19 J. BLANCAS CON CHORIZO TORTILLA ESPAÑOLA C/ENSALADA FRUTA	20 MACARRONES NAPOLITANA GALLO A LA ANDALUZA C/ENSALADA YOGUR SLO SOJA
23 CREMA ZANAHORIA Y PUERRO JAMONCITOS DE POLLO C/PATATAS FRUTA Y LECHE SLO SOJA	24 FIDEUA DE VERDURAS FTE. MERLUZA ANDALUZA C/ENSALADA FRUTA Y LECHE SLO SOJA	25 LENTEJAS HORTELANA HUEVOS A LA VIGUESA FRUTA	26 PURÉ DE BRÓCOLI BACALAO C/TOMATE YOGUR SLO SOJA	27 SOPA DE COCIDO COCIDO COMPLETO FRUTA
30 PAELLA DE VERDURAS PESCADILLA A LA ROMANA C/ENSALADA FRUTA Y LECHE SLO SOJA				 COCINA TRADICIONAL  SIN PRECOCINADOS





*Alimentando sonrisas,
creando futuros*



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 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. To dos los menús van acompañados de pan y agua.

MENÚS PARA ALERGIAS E INTOLERANCIAS NUM.MES

MENÚ SIN LEGUMBRES: INCLUIDO JUDÍAS VERDES, GUISANTES Y SOJA

LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
2 CREMA DE CALABACIN TERNERA EN SALSA C/PATATAS FRUTA	3 SOPA MENUDILLOS TORTILLA PATATA C/VERDURA TIPO PISTO FRUTA	4 CODITOS NAPOLITANA MERLUZA SALSA C/VERDURAS FRUTA	5 ARROZ C/VERDURAS JAMONCITOS POLLO C/CALABACIN Y ZANAHORIA FRUTA	6 PATATAS GUIADAS LACON A LA GALLEGA C/VERDURAS YOGUR
9 CREMA DE VERDURAS SOLOMILLO DE POLLO C/PATATAS FRUTA Y LECHE	10 ARROZ C/TOMATE CTA. LOMO ADOBADA C/PATATAS FRUTA Y LECHE	11 SOPA DE AVE ABADEJO ROMANA C/ENSALADA FRUTA	12 CODITOS CON ATÚN TORTILLA DE QUESO C/ENSALADA FRUTA Y LECHE	13 PATATAS GUIADAS CON POLLO VENTRESCA MERLUZA SALSA C/VERDURAS YOGUR
16 CREMA PUERROS MAZA ASADA CON PATATAS FRUTA Y LECHE	17 SOPA MENUDILLOS SALMON EN SALSA C/VERDURAS FRUTA	18 ENSALADA CAMPERA CROQUETAS DE POLLO C/ENSALADA FRUTA Y LECHE	19 ARROZ C/VERDURAS TORTILLA ESPAÑOLA C/ENSALADA FRUTA	20 MACARRONES NAPOLITANA GALLO A LA ANDALUZA C/ENSALADA YOGUR
23 CREMA ZANAHORIA Y PUERRO JAMONCITOS DE POLLO C/PATATAS FRUTA Y LECHE	24 FIDEUA DE VERDURAS FTE. MERLUZA ANDALUZA C/ENSALADA FRUTA Y LECHE	25 PATATAS HORTELANA HUEVOS C/PISTO FRUTA	26 PURÉ DE BRÓCOLI BACALAO C/TOMATE YOGUR	27 SOPA DE AVE ESTOFADO DE CARNE FRUTA
30 PAELLA DE VERDURAS PESCADILLA A LA ROMANA C/ENSALADA FRUTA Y LECHE	 COCINA TRADICIONAL  SIN PRECOCINADOS			

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

LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
2 CREMA DE CALABACIN TERNERA EN SALSA C/PATATAS FRUTA	3 LENTEJAS ESTOFADAS TORTILLA PATATA C/VERDURA TIPO PISTO FRUTA	4 CODITOS NAPOLITANA LOMO SALSA C/VERDURAS FRUTA	5 ARROZ C/VERDURAS JAMONCITOS POLLO C/CALABACIN Y ZANAHORIA FRUTA	6 PATATAS GUIADAS LACON A LA GALLEGA C/MENESTRA YOGUR
9 CREMA DE VERDURAS SOLOMILLO DE POLLO C/PATATAS FRUTA Y LECHE	10 ARROZ C/TOMATE CTA. LOMO ADOBADA C/PATATAS FRUTA Y LECHE	11 LENTEJAS CASERAS POLLO SALSA C/PIMI FRUTA	12 CODITOS CON TOMATE TORTILLA DE QUESO C/ENSALADA FRUTA Y LECHE	13 PATATAS GUIADAS CON POLLO LOMO SALSA C/VERDURAS YOGUR
16 J. VERDES C/SALSA TOMATE MAZA ASADA CON PATATAS FRUTA Y LECHE	17 LENTEJAS HORTELANA TERNERA EN SALSA C/VERDURAS FRUTA	18 PATATAS C/VERDURAS CROQUETAS DE POLLO C/ENSALADA FRUTA Y LECHE	19 J. BLANCAS CON CHORIZO TORTILLA ESPAÑOLA C/ENSALADA FRUTA	20 MACARRONES NAPOLITANA HAMBURG TERNERA C/ENSALADA YOGUR
23 CREMA ZANAHORIA Y PUERRO JAMONCITOS DE POLLO C/PATATAS FRUTA Y LECHE	24 FIDEUA DE VERDURAS LOMO SALSA FRUTA Y LECHE	25 LENTEJAS HORTELANA HUEVOS A LA VIGUESA FRUTA	26 PURÉ DE BRÓCOLI POLLO SALSA C/PIMI YOGUR	27 SOPA DE COCIDO COCIDO COMPLETO FRUTA
30 PAELLA DE VERDURAS HAMBURG TERNERA C/ENSALADA FRUTA Y LECHE	 COCINA TRADICIONAL  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 **Tamara Cobo (Nº colegiada MAD00088)** y **Patricia Trillo (Nº colegiada MAD00292)**, Diplomadas/Graduadas en Nutrición Humana y Dietética.