



COLE

ENERO

MENÚS PARA ALÉRGICOS E INTOLERANTES



COMEDORES Blanco



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	4	5	6	7
VACACIONES DE NAVIDAD				
10	11	12	13	14 MENU GASTRONOMICO
GUISANTES REHOGADOS LACON C/PATATAS FRUTA EN ALMÍBAR	SOPA MARINERA POLLO ASADO C/VERDURA FRUTA Y LECHE	LENTEJAS CASERAS MERLUZA EN SALSA C/CALABAC Y ZANAH FRUTA	ARROZ C/VERDURAS TORTILLA ESPAÑOLA C/ENSALADA FRUTA Y LECHE	GUISILLO ANDALUZ BACALADITOS ANDALUZA C/ENSALADA YOGUR
17	18	19 MENU SOSTENIBLE	20	21
BROCOLI REHOGADO CARRILLADA CON PATATAS FRUTA Y LECHE	SOPA DE COCIDO COCIDO MADRILEÑO FRUTA	CREMA CALABACÍN ECO FTE POLLO CAMPERO EMPANADO C/PATATAS FRUTA Y LECHE	CODITOS BOLAÑESA VENTRESCA EN SALSA VERDE FRUTA Y LECHE	J. PINTAS C/ARROZ INT TORTILLA ATÚN C/ENSALADA YOGUR
24	25	26	27	28
ESPIRALES NAPOLITANA RAPE C/VERDURAS FRUTA Y LECHE	J. VERDES REHOGADAS ALBÓNDIGAS (4uds) C/PATATAS FRUTA Y LECHE	PATATAS RIOJANA BACALADITOS REBOZADOS CON ENSALADA FRUTA Y LECHE	MENESTRA DE VERDURAS RAGOUT POLLO AL CURRY C/ARROZ FRUTA Y LECHE	SOPA DE COCIDO COCIDO MADRILEÑO YOGUR
31	Para cualquier consulta o información sobre alérgenos, podrán ponerse en contacto con el departamento de nutrición en el teléfono 607 524 915 o en el email nutricion@comedoresblanco.es No utilizamos ningún tipo de precocinado. Todos los menús van acompañados de pan y agua			

LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
3	4	5	6	7
VACACIONES DE NAVIDAD				
10	11	12	13	14 MENU GASTRONOMICO
GUISANTES REHOGADOS LACON C/PATATAS FRUTA EN ALMÍBAR	SOPA MARINERA POLLO ASADO C/VERDURA FRUTA Y LECHE	LENTEJAS CASERAS MERLUZA EN SALSA C/CALABAC Y ZANAH FRUTA	ARROZ C/VERDURAS RAGOUT DE POLLO C/ENSALADA FRUTA Y LECHE	GUISILLO ANDALUZ BACALADITOS ANDALUZA C/ENSALADA YOGUR
17	18	19 MENU SOSTENIBLE	20	21
BROCOLI REHOGADO CARRILLADA CON PATATAS FRUTA Y LECHE	SOPA DE COCIDO COCIDO MADRILEÑO FRUTA	CREMA CALABACÍN ECO FTE POLLO CAMPERO EMPANADO C/PATATAS FRUTA Y LECHE	CODITOS BOLAÑESA VENTRESCA EN SALSA FRUTA Y LECHE	J. PINTAS C/ARROZ INT TERNERA EN SALSA C/ENSALADA YOGUR
24	25	26	27	28
ESPIRALES NAPOLITANA RAPE C/VERDURAS FRUTA Y LECHE	J. VERDES REHOGADAS ALBÓNDIGAS (4uds) C/PATATAS FRUTA Y LECHE	PATATAS RIOJANA BACALADITOS REBOZADOS CON ENSALADA FRUTA Y LECHE	MENESTRA DE VERDURAS RAGOUT POLLO AL CURRY C/ARROZ FRUTA Y LECHE	SOPA DE COCIDO COCIDO MADRILEÑO YOGUR
31	Para cualquier consulta o información sobre alérgenos, podrán ponerse en contacto con el departamento de nutrición en el teléfono 607 524 915 o en el email nutricion@comedoresblanco.es No utilizamos ningún tipo de precocinado. Todos los menús van acompañados de pan y agua			

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



LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
3	4	5	6	7
VACACIONES DE NAVIDAD				
10	11	12	13	14 MENU GASTRONOMICO
GUISANTES REHOGADOS LACON C/PATATAS FRUTA EN ALMÍBAR	SOPA MARINERA POLLO ASADO C/VERDURA FRUTA Y LECHE S/L	LENTEJAS CASERAS MERLUZA EN SALSA C/CALABAC Y ZANAH FRUTA	ARROZ C/VERDURAS TORTILLA ESPAÑOLA C/ENSALADA FRUTA Y LECHE S/L	GUISILLO ANDALUZ BACALADITOS ANDALUZA C/ENSALADA YOGUR S/L O SOJA
17	18	19 MENU SOSTENIBLE	20	21
BROCOLI REHOGADO CARRILLADA CON PATATAS FRUTA Y LECHE S/L	SOPA DE COCIDO COCIDO MADRILEÑO FRUTA	CREMA CALABACÍN ECO FTE POLLO CAMPERO EMPANADO C/PATATAS FRUTA Y LECHE S/L	CODITOS BOLAÑESA VENTRESCA EN SALSA VERDE FRUTA Y LECHE S/L	J. PINTAS C/ARROZ INT TORTILLA ATÚN C/ENSALADA YOGUR S/L O SOJA
24	25	26	27	28
ESPIRALES INT NAPOLITANA RAPE C/VERDURAS FRUTA Y LECHE S/L	J. VERDES REHOGADAS ALBÓNDIGAS (4uds) C/PATATAS FRUTA Y LECHE S/L	PATATAS RIOJANA BACALADITOS REBOZADOS CON ENSALADA FRUTA Y LECHE S/L	MENESTRA DE VERDURAS RAGOUT POLLO AL CURRY C/ARROZ FRUTA Y LECHE S/L	SOPA DE COCIDO COCIDO MADRILEÑO YOGUR S/L O SOJA
31	Para cualquier consulta o información sobre alérgenos, podrán ponerse en contacto con el departamento de nutrición en el teléfono 607 524 915 o en el email nutricion@comedoresblanco.es No utilizamos ningún tipo de precocinado. Todos los menús van acompañados de pan y agua			





MENÚS PARA ALÉRGICOS E INTOLERANTES



MENÚ SIN LEGUMBRES: INCLUIDO JUDÍAS VERDES, GUISANTES Y SOJA

LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
3	4	5	6	7
VACACIONES DE NAVIDAD 				
10	11	12	13	14 MENU GASTRONOMICO
CREMA CALABAZA LACON C/PATATAS FRUTA EN ALMÍBAR	SOPA MARINERA POLLO ASADO C/VERDURA FRUTA Y LECHE	ESPIRALES C/TOMATE MERLUZA EN SALS C/CALABAC Y ZANAH FRUTA	ARROZ C/VERDURAS TORTILLA ESPAÑOLA C/ENSALADA FRUTA Y LECHE	GUISILLO ANDALUZ BACALADITOS ANDALUZA C/ENSALADA YOGUR
17	18	19 MENU SOSTENIBLE	20	21
BROCOLI REHOGADO CARRILLADA CON PATATAS FRUTA Y LECHE	SOPA DE AVE ESTOF. POLLO Y TERNERA FRUTA	CREMA CALABACÍN ECO FTE POLLO CAMPERO EMPANADO C/PATATAS FRUTA Y LECHE	CODITOS BOLOÑESA VENTRESCA EN SALS FRUTA Y LECHE	ARROZ INT C/VERDURAS TORTILLA ATÚN C/ENSALADA YOGUR
24	25	26	27	28
ESPIRALES INT NAPOLITANA RAPE C/VERDURAS FRUTA Y LECHE	PURÉ DE VERDURAS ALBÓNDIGAS (4uds) C/PATATAS FRUTA Y LECHE	PATATAS RIOJANA BACALADITOS REBOZADOS CON ENSALADA FRUTA Y LECHE	PURE ZANAHORIA RAGOUT POLLO AL CURRY C/ARROZ FRUTA Y LECHE	SOPA DE AVE ESTOF. POLLO Y TERNERA YOGUR
31	Para cualquier consulta o información sobre alérgenos, podrán ponerse en contacto con el departamento de nutrición en el teléfono 607 524 915 o en el email nutricion@comedoresblanco.es No utilizamos ningún tipo de precocinado. Todos los menús van acompañados de pan y agua			
MACARRONES C/ATÚN TORTILLA DE BRÓCOLI ENSALADA FRUTA Y LECHE				

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



LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
3	4	5	6	7
VACACIONES DE NAVIDAD 				
10	11	12	13	14 MENU GASTRONOMICO
GUISANTES REHOGADOS LACON C/PATATAS FRUTA EN ALMÍBAR	SOPA MENUDILLOS POLLO ASADO C/VERDURA FRUTA Y LECHE	LENTEJAS CASERAS TERNERA EN SALS FRUTA	ARROZ C/VERDURAS TORTILLA ESPAÑOLA C/ENSALADA FRUTA Y LECHE	GUISILLO ANDALUZ CINTA DE LOMO C/ENSALADA YOGUR
17	18	19 MENU SOSTENIBLE	20	21
BROCOLI REHOGADO CARRILLADA CON PATATAS FRUTA Y LECHE	SOPA DE COCIDO COCIDO MADRILEÑO FRUTA	CREMA CALABACÍN ECO FTE POLLO CAMPERO EMPANADO C/PATATAS FRUTA Y LECHE	CODITOS BOLOÑESA LOMO EN SALS FRUTA Y LECHE	J. PINTAS C/ARROZ INT TORTILLA PATATA C/ENSALADA YOGUR
24	25	26	27	28
ESPIRALES INT NAPOLITANA CTA LOMO C/VERDURA FRUTA Y LECHE	J. VERDES REHOGADAS ALBÓNDIGAS (4uds) C/PATATAS FRUTA Y LECHE	PATATAS RIOJANA TERNERA EN SALS CON ENSALADA FRUTA Y LECHE	MENESTRA DE VERDURAS RAGOUT POLLO AL CURRY C/ARROZ FRUTA Y LECHE	SOPA DE COCIDO COCIDO MADRILEÑO YOGUR
31	Para cualquier consulta o información sobre alérgenos, podrán ponerse en contacto con el departamento de nutrición en el teléfono 607 524 915 o en el email nutricion@comedoresblanco.es No utilizamos ningún tipo de precocinado. Todos los menús van acompañados de pan y agua			
MACARR. C/TOMATE TORTILLA DE BRÓCOLI ENSALADA FRUTA Y LECHE				