

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
1 PAELLA MIXTA BOQUERONES ANDALUZA C/ENSALADA FRUTA Y LECHE	2 ENSALADA J. BLANCAS TORTILLA CALABACÍN C/ENSALADA FRUTA	3 CREMA CALABAZA CHULETA CERDO C/PATATAS FRUTA Y LECHE	4 FESTIVO	5 FESTIVO	1 PAELLA MIXTA BOQUERONES ANDALUZA C/ENSALADA FRUTA Y LECHE	2 JUDIAS C/VERDURAS FTE POLLO PLANCHA C/ENSALADA FRUTA	3 CREMA CALABAZA CHULETA CERDO C/PATATAS FRUTA Y LECHE	4 FESTIVO	5 FESTIVO
8 ENSALADILLA RUSA BACALAO C/TOMATE Y ENSALADA FRUTA Y LECHE	9 SOPA COCIDO C/FIDEOS COCIDO MADRILEÑO FRUTA	10 MENESTRA DE VERDURAS C/JAMÓN JAMONCITOS POLLO ASADO C/PATATAS FRUTA Y LECHE	11 ARROZ C/VERDURAS Y MAGRO LIMANDA ANDALUZA C/ENSALADA YOGUR	12 J. PINTAS C/VERDURAS TORTILLA PATATA C/ENSALADA FRUTA	8 PATATAS C/VERDURAS BACALAO C/TOMATE Y ENSALADA FRUTA Y LECHE	9 SOPA COCIDO C/FIDEOS COCIDO MADRILEÑO FRUTA	10 MENESTRA DE VERDURAS C/JAMÓN JAMONCITOS POLLO ASADO C/PATATAS FRUTA Y LECHE	11 ARROZ C/VERDURAS Y MAGRO LIMANDA ANDALUZA C/ENSALADA YOGUR	12 J. PINTAS C/VERDURAS LOMO SALSA C/ENSALADA FRUTA
15 J. VERDES REHOGADAS ESTOFADO DE SOJA CON PATATA FRUTA	16 MACARRONES C/TOMATE VENTRESCA SALSA C/LECHUGA Y ZANAHORIA FRUTA Y LECHE	17 J. BLANCAS C/VERDURAS TORTILLA J.SERRANO C/ENSALADA FRUTA	18 CREMA ZANAHORIA CARRILLADA C/PATATAS FRUTA Y LECHE	19 ARROZ C/TOMATE NUGGETS CASEROS C/PATATAS HELADO	15 J. VERDES REHOGADAS ESTOFADO DE SOJA CON PATATA FRUTA	16 MACARRONES C/TOMATE VENTRESCA SALSA C/LECHUGA Y ZANAHORIA FRUTA Y LECHE	17 LENTEJAS C/VERDURAS RAGOUT POLLO SALSA C/ENSALADA FRUTA	18 CREMA ZANAHORIA CARRILLADA C/PATATAS FRUTA Y LECHE	19 ARROZ C/TOMATE NUGGETS CASEROS C/PATATAS HELADO
 COCINA TRADICIONAL SIN PRECOCINADOS					 COCINA TRADICIONAL SIN PRECOCINADOS				
MENÚ SIN LACTOSA: SE COCINA C/LECHE S/LACTOSA. MENÚ SIN PROT. LECHE: SE SUSTITUYE POR BEBIDA SOJA					MENÚ SIN CERDO				
LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES	LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
1 PAELLA MIXTA BOQUERONES ANDALUZA C/ENSALADA FRUTA Y LECHE SL O SOJA	2 ENSALADA J. BLANCAS TORTILLA CALABACÍN C/ENSALADA FRUTA	3 CREMA CALABAZA CHULETA CERDO C/PATATAS FRUTA Y LECHE SL O SOJA	4 FESTIVO	5 FESTIVO	1 PAELLA MIXTA BOQUERONES ANDALUZA C/ENSALADA FRUTA Y LECHE	2 ENSALADA J. BLANCAS TORTILLA CALABACÍN C/ENSALADA FRUTA	3 CREMA CALABAZA HAMBURGUESA DE TERNERA C/PATATAS FRUTA Y LECHE	4 FESTIVO	5 FESTIVO
8 ENSALADILLA RUSA BACALAO C/TOMATE Y ENSALADA FRUTA Y LECHE SL O SOJA	9 SOPA COCIDO C/FIDEOS COCIDO MADRILEÑO FRUTA	10 MENESTRA DE VERDURAS C/JAMÓN JAMONCITOS POLLO ASADO C/PATATAS FRUTA Y LECHE SL O SOJA	11 ARROZ C/VERDURAS Y MAGRO LIMANDA ANDALUZA C/ENSALADA YOGUR SL O SOJA	12 J. PINTAS C/VERDURAS TORTILLA PATATA C/ENSALADA FRUTA	8 ENSALADILLA RUSA BACALAO C/TOMATE Y ENSALADA FRUTA Y LECHE	9 SOPA COCIDO DE POLLO COCIDO DE POLLO FRUTA	10 MENESTRA DE VERDURAS JAMONCITOS POLLO ASADO C/PATATAS FRUTA Y LECHE	11 ARROZ C/VERDURAS LIMANDA ANDALUZA C/ENSALADA YOGUR	12 J. PINTAS C/VERDURAS TORTILLA PATATA C/ENSALADA FRUTA
15 J. VERDES REHOGADAS ESTOFADO DE SOJA CON PATATA FRUTA	16 ENSALADA DE MACARRONES INT VENTRESCA SALSA C/LECHUGA Y ZANAHORIA FRUTA Y LECHE SL O SOJA	17 LENTEJAS C/VERDURAS TORTILLA J.SERRANO C/ENSALADA FRUTA	18 CREMA ZANAHORIA CARRILLADA C/PATATAS FRUTA Y LECHE SL O SOJA	19 ARROZ C/TOMATE NUGGETS CASEROS C/PATATAS HELADO	15 J. VERDES REHOGADAS ESTOFADO DE SOJA CON PATATA FRUTA	16 ENSALADA DE MACARRONES INT VENTRESCA SALSA C/LECHUGA Y ZANAHORIA FRUTA Y LECHE	17 LENTEJAS C/VERDURAS TORTILLA ESPAÑOLA C/ENSALADA FRUTA	18 CREMA ZANAHORIA HAMBURGUESA TERNERA C/PATATAS FRUTA Y LECHE	19 ARROZ C/TOMATE NUGGETS CASEROS C/PATATAS HELADO
 COCINA TRADICIONAL SIN PRECOCINADOS					 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), 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 06. JUNIO

MENÚ SIN LEGUMBRES: INCLUIDO JUDÍAS VERDES, GUISANTES Y SOJA

LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
1 PAELLA MIXTA BOQUERONES ANDALUZA C/ENSALADA FRUTA Y LECHE	2 PATATAS C/VERDURA TORTILLA CALABACÍN C/ENSALADA FRUTA	3 CREMA CALABAZA CHULETA CERDO C/PATATAS FRUTA Y LECHE	4 FESTIVO	5 FESTIVO
8 PATATAS C/VERDURAS BACALAO C/TOMATE Y ENSALADA FRUTA Y LECHE	9 SOPA DE MENUDILLOS ESTOF. POLLO Y TERNERA FRUTA	10 PURÉ DE VERDURAS JAMONCITOS POLLO ASADO C/PATATAS FRUTA Y LECHE	11 ARROZ C/VERDURAS LIMANDA ANDALUZA C/ENSALADA YOGUR	12 SOPA DE AVE TORTILLA PATATA C/ENSALADA FRUTA
15 CREMA CALABACIN TERNERA SALSA C/PATATA FRUTA	16 MACARRONES C/TOMATE VENTRESCA SALSA C/LECHUGA Y ZANAHORIA FRUTA Y LECHE	17 PATATAS C/VERDURAS TORTILLA J.SERRANO C/ENSALADA FRUTA	18 CREMA ZANAHORIA CARRILLADA C/PATATAS FRUTA Y LECHE	19 ARROZ C/TOMATE NUGGETS CASEROS C/PATATAS HELADO
				 COCINA TRADICIONAL  SIN PRECOCINADOS

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

LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
1 ARROZ C/VERDURAS LACÓN PLANCHA C/ENSALADA FRUTA Y LECHE	2 ENSALADA J. BLANCAS TORTILLA CALABACÍN C/ENSALADA FRUTA	3 CREMA CALABAZA CHULETA CERDO C/PATATAS FRUTA Y LECHE	4 FESTIVO	5 FESTIVO
8 PATATAS C/VERDURAS POLLO PLANCHA C/ENSALADA FRUTA Y LECHE	9 SOPA COCIDO C/FIDEOS INT COCIDO MADRILEÑO FRUTA	10 MENESTRA DE VERDURAS C/JAMÓN JAMONCITOS POLLO ASADO C/PATATAS FRUTA Y LECHE	11 ARROZ C/VERDURAS Y MAGRO HAMBURGUESA DE TERNERA C/ENSALADA YOGUR	12 J. PINTAS C/VERDURAS TORTILLA PATATA C/ENSALADA FRUTA
15 J. VERDES REHOGADAS ESTOFADO DE SOJA CON PATATA FRUTA	16 ENSALADA DE MACARRONES INT LOMO SALSA C/LECHUGA Y ZANAHORIA FRUTA Y LECHE	17 LENTEJAS C/VERDURAS TORTILLA J.SERRANO C/ENSALADA FRUTA	18 CREMA ZANAHORIA CARRILLADA C/PATATAS FRUTA Y LECHE	19 ARROZ C/TOMATE NUGGETS CASEROS C/PATATAS HELADO
				 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), 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.