comedores Blanco

MENÚS PARA ALERGIAS E INTOLERANCIAS 09.SEPTIEMBRE in situ

MENÚ SIN GLUTEN: SE EMPLEA PASTA SIN GLUTEN, MAIZENA Y PAN RALLADO S/G EN REBOZADOS

LUNES	MARTES	MIERCOLES	JUEVES	VIERNES
	1	2	3	4
7 CREMA DE VERDURAS CTA LOMO ADOBADA C/PATATAS PIÑA EN SU JUGO	8 ARROZ C/TOMATE JAMONCITOS DE POLLO C/PATATAS AL HORNO FRUTA Y LECHE	9 GARBANZOS C/VERDURAS ABADEJO ROMANA C/ENSALADA FRUTA	10 MACARRONES C/ATÚN TORTILLA DE QUESO C/ENSALADA YOGUR	11 PATATAS GUISADAS C/POLLO HAMBURGUESA DE PROTEÍNA VEGETAL C/ENSALADA FRUTA
14 MENESTRA REHOGADA C/JAMON TERNERA EN SALSA C/ PATATAS COCIDA FRUTA Y LECHE	15 J. BLANCAS ESTOFADAS C/VERDURAS TORTILLA DE BROCOLI C/ENSALADA FRUTA	16 ENSALADA CAMPERA RAGOUT POLLO C/VERDURAS FRUTA Y LECHE	17 ARROZ C/TOMATE FTE MERLUZA SALSA C/ENSALADA YOGUR	18 SOPA DE COCIDO COCIDO COMPLETO FRUTA
21 MACARRONES NAPOLITANA FTE PESCADILLA AL HORNO C/ ENSALADA FRUTA Y LECHE	22 CREMA ZANAHORIA Y PUERRO CROQUETAS DE POLLO C/ ENSALADA FRUTA Y LECHE	23 J. PINTAS HORTELANAS TORTILLA ESPAÑOLA C/ENSALADA FRUTA	24 J. VERDES C/JAMON BACALAO C/TOMATE Y VERDURAS YOGUR	25 ARROZ TRES DELICIAS LOMO DE PROTEÍNA VEGETAL EN SALSA C/VERDURAS Y ENSALADA FRUTA
28 CREMA DE CALABACÍN CARRILLADA C/PATATA COCIDA FRUTA Y LECHE	29 J. PINTAS HORTELANAS TORTILLA DE CHORIZO C/ENSALADA FRUTA	30 PAELLA DE VERDURAS VENTRESCA MERLUZA ANDALUZA C/ENSALADA FRUTA Y LECHE		COCINA TRADICIONAL SIN PRECOCINADOS

MENÚ SIN HUEVO: SE EMPLEA PASTA SIN HUEVO. LOS REBOZADOS SE HACEN SIN HUEVO

LUNES	MARTES	MIERCOLES	JUEVES	VIERNES
	1	2	3	4
7 CREMA DE VERDURAS CTA LOMO ADOBADA C/PATATAS PIÑA EN SU JUGO	8 ARROZ C/TOMATE JAMONCITOS DE POLLO C/PATATAS AL HORNO FRUTA Y LECHE	9 LENTEJAS CASERAS ABADEJO ROMANA C/ENSALADA FRUTA	10 MACARRONES C/ATÚN LACON A LA PLANCHA C/ENSALADA YOGUR	11 PATATAS GUISADAS C/POLLO HAMBURGUESA DE PROTEÍNA VEGETAL C/ENSALADA FRUTA
14 MENESTRA REHOGADA C/JAMON TERNERA EN SALSA C/ PATATAS COCIDA FRUTA Y LECHE	15 J. BLANCAS ESTOFADAS C/VERDURAS RAGOUT POLLO C/VERDURAS FRUTA	16 PATATAS ESTOFADAS AGOUT POLLO C/VERDURAS AL HORNO FRUTA Y LECHE	17 ARROZ C/TOMATE FTE MERLUZA SALSA C/ENSALADA YOGUR	18 SOPA DE COCIDO COCIDO COMPLETO FRUTA
21 MACARRONES NAPOLITANA FTE PESCADILLA AL HORNO C/ ENSALADA FRUTA Y LECHE	22 CREMA ZANAHORIA Y PUERRO CROQUETAS DE POLLO C/ ENSALADA FRUTA Y LECHE	23 LENTEJAS HORTELANAS TERNERA SALSA FRUTA	24 J. VERDES C/JAMON BACALAO C/TOMATE Y VERDURAS YOGUR	25 ARROZ C/VERDURAS ASADAS LOMO SALSA C/ENSALADA FRUTA
28 CREMA DE CALABACÍN CARRILLADA C/PATATA COCIDA FRUTA Y LECHE	29 J. PINTAS HORTELANAS HAMBURG TERNERA C/ENSALADA FRUTA	30 PAELLA DE VERDURAS VENTRESCA MERLUZA ANDALUZA C/ENSALADA FRUTA Y LECHE		COCINA TRADICIONAL SIN PRECOCINADOS

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

LUNES	MARTES	MIERCOLES	JUEVES	VIERNES
	1	2	3	4
7 CREMA DE VERDURAS CTA LOMO ADOBADA C/PATATAS PIÑA EN SU JUGO	8 ARROZ C/TOMATE JAMONCITOS DE POLLO C/PATATAS AL HORNO FRUTA Y LECHE SL O SOJA	9 LENTEJAS CASERAS ABADEJO ROMANA C/ENSALADA FRUTA	10 MACARRONES INT C/ATÚN TORTILLA ESPAÑOLA C/ENSALADA YOGUR SL O SOJA	11 PATATAS GUISADAS C/POLLO HAMBURGUESA DE PROTEÍNA VEGETAL C/ENSALADA FRUTA
14 MENESTRA REHOGADA C/JAMON TERNERA EN SALSA C/ PATATAS COCIDA FRUTA Y LECHE SL O SOJA	15 J. BLANCAS ESTOFADAS C/VERDURAS TORTILLA DE BROCOLI C/ENSALADA FRUTA	16 ENSALADA CAMPERA RAGOUT DE POLLO C/ VERDURAS FRUTA Y LECHE SL O SOJA	17 ARROZ C/TOMATE FTE MERLUZA SALSA C/ENSALADA YOGUR SL O SOJA	18 SOPA DE COCIDO INT COCIDO COMPLETO FRUTA
21 MACARRONES INT NAPOLITANA FTE DE PESCADILLA AL HORNO C/ENSALADA FRUTA Y LECHE SL O SOJA	22 CREMA ZANAHORIA Y PUERRO CROQUETAS POLLO o HAMB TERNERA C/ENSALADA FRUTA Y LECHE SL O SOJA	23 LENTEJAS HORTELANAS TORTILLA ESPAÑOLA C/ENSALADA FRUTA	24 J. VERDES C/JAMON BACALAO C/TOMATE Y VERDURAS YOGUR SL O SOJA	25 ARROZ TRES DELICIAS LOMO DE PROTEÍNA VEGETAL EN SALSA C/VERDURAS Y ENSALADA FRUTA
28 CREMA DE CALABACÍN CARRILLADA C/PATATA COCIDA FRUTA Y LECHE SL O SOJA	29 J. PINTAS HORTELANAS TORTILLA DE CHORIZO C/ENSALADA FRUTA	30 PAELLA DE VERDURAS VENTRESCA MERLUZA ANDALUZA C/ENSALADA FRUTA Y LECHE SL O SOJA		COCINA TRADICIONAL SIN PRECOCINADOS

MENÚ SIN CERDO

LUNES	MARTES	MIERCOLES	JUEVES	VIERNES
	1	2	3	4
7 CREMA DE VERDURAS TERNERA EN SALSA C/PATATAS PIÑA EN SU JUGO	8 ARROZ C/TOMATE JAMONCITOS DE POLLO C/PATATAS AL HORNO FRUTA Y LECHE	9 LENTEJAS C/VERDURAS ABADEJO ROMANA C/ENSALADA FRUTA	10 MACARRONES INT C/ATÚN TORTILLA DE QUESO C/ENSALADA YOGUR	11 PATATAS GUISADAS C/POLLO HAMBURGUESA DE PROTEÍNA VEGETAL C/ENSALADA FRUTA
14 MENESTRA REHOGADA TERNERA EN SALSA C/PATATAS COCIDA FRUTA Y LECHE	15 J. BLANCAS ESTOFADAS C/VERDURAS TORTILLA DE BROCOLI C/ENSALADA FRUTA	16 ENSALADA CAMPERA RAGOUT POLLO C/ VERDURAS FRUTA Y LECHE	17 ARROZ C/TOMATE FTE MERLUZA SALSA C/ENSALADA YOGUR	18 SOPA COCIDO DE POLLO COCIDO DE POLLO FRUTA
21 MACARRONES INT NAPOLITANA FTE DE PESCADILLA AL HORNO C/ENSALADA FRUTA Y LECHE	22 CREMA ZANAHORIA Y PUERRO CROQUETAS DE POLLO C/ ENSALADA FRUTA Y LECHE	23 LENTEJAS HORTELANAS TORTILLA ESPAÑOLA C/ENSALADA FRUTA	24 GUISANTES SALTEADOS BACALAO C/TOMATE Y VERDURAS YOGUR	25 ARROZ TRES DELICIAS LOMO DE PROTEÍNA VEGETAL EN SALSA C/VERDURAS Y ENSALADA FRUTA
28 CREMA DE CALABACÍN RAGOUT POLLO SALSA C/PIMI Y PATATA COCIDA FRUTA Y LECHE	29 J. PINTAS HORTELANAS TORTILLA DE PATATA C/ENSALADA FRUTA	30 PAELLA DE VERDURAS VENTRESCA MERLUZA ANDALUZA 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)**, 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 09.SEPTIEMBRE

MENÚ SIN LEGUMBRES: INCLUIDO JUDÍAS VERDES, GUISANTES Y SOJA

LUNES	MARTES	MIERCOLES	JUEVES	VIERNES
	1	2	3	4
7 CREMA DE VERDURAS CTA LOMO ADOBADA C/PATATAS PIÑA EN SU JUGO	8 ARROZ C/TOMATE JAMONCITOS DE POLLO C/PATATAS AL HORNO FRUTA Y LECHE	9 SOPA AVE C/FIDEOS ABADEJO ROMANA C/ENSALADA FRUTA	10 MACARRONES C/ATÚN TORTILLA DE QUESO C/ENSALADA YOGUR	11 PATATAS GUISADAS C/POLLO MERLUZA SALSA C/ENSALADA FRUTA
14 CREMA CALABAZA TERNERA EN SALSA C/PATATAS COCIDA FRUTA Y LECHE	15 CODITOS C/ACEITE Y OREGANO TORTILLA DE BROCOLI C/ENSALADA	16 ENSALADA CAMPERA RAGOUT POLLO C/VERDURAS FRUTA Y LECHE	17 ARROZ C/TOMATE FTE MERLUZA SALSA C/ENSALADA YOGUR	18 SOPA DE MENUDILLOS ESTOF.POLLO Y TERNERA FRUTA
21 MACARRONES NAPOLITANA FTE DE PESCADILLA AL HORNO C/ ENSALADA FRUTA Y LECHE	22 CREMA ZANAHORIA Y PUERRO CROQUETAS DE POLLO C/ ENSALADA FRUTA Y LECHE	23 SOPA AVE TORTILLA ESPAÑOLA C/ENSALADA FRUTA	24 CREMA PARMENTIER BACALAO C/TOMATE Y VERDURAS YOGUR	25 ARROZ C/VERDURAS ASADAS LOMO SALSA C/ENSALADA FRUTA
28 CREMA DE CALABACÍN CARRILLADA C/PATATA COCIDA FRUTA Y LECHE	29 MACARRONES C/ACEI Y OREGANO TORTILLA DE CHORIZO C/ENSALADA	30 PAELLA DE VERDURAS VENTRESCA MERLUZA ANDALUZA C/ENSALADA FRUTA Y LECHE		

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

LUNES	MARTES	MIERCOLES	JUEVES	VIERNES
	1	2	3	4
7 CREMA DE VERDURAS CTA LOMO ADOBADA C/PATATAS PIÑA EN SU JUGO	8 ARROZ C/TOMATE JAMONCITOS DE POLLO C/PATATAS AL HORNO FRUTA Y LECHE	9 LENTEJAS CASERAS HAMBURGUESA DE TERNERA C/ENSALADA FRUTA	10 MACARRONES INT C/TOMATE TORTILLA DE QUESO C/ENSALADA YOGUR	11 PATATAS GUISADAS C/POLLO HAMBURGUESA DE PROTEÍNA VEGETAL C/ENSALADA
14 MENESTRA REHOGADA C/JAMON TERNERA EN SALSA C/ PATATAS COCIDA FRUTA Y LECHE	15 J. BLANCAS ESTOFADAS C/VERDURAS TORTILLA DE BROCOLI C/ENSALADA FRUTA Y LECHE	16 PATATAS ESTOFADAS RAGOUT POLLO C/ VERDURAS FRUTA	17 ARROZ C/TOMATE LOMO SALSA C/ENSALADA YOGUR	18 SOPA DE COCIDO INT COCIDO COMPLETO FRUTA
21 MACARRONES INTEGRALES NAPOLITANA HAMBURGUESA C/ENSALADA FRUTA Y LECHE	22 CREMA ZANAHORIA Y PUERRO CROQUETAS DE POLLO C/ ENSALADA FRUTA Y LECHE	23 LENTEJAS HORTELANAS TORTILLA ESPAÑOLA C/ENSALADA FRUTA	24 J. VERDES C/JAMON RAGOUT POLLOS SALSA C/PIMI YOGUR	25 ARROZ TRES DELICIAS LOMO DE PROTEÍNA VEGETAL EN SALSA C/VERDURAS Y ENSALADA FRUTA
28 CREMA DE CALABACÍN CARRILLADA C/PATATA COCIDA FRUTA Y LECHE	29 J. PINTAS HORTELANAS TORTILLA DE CHORIZO C/ENSALADA FRUTA	30 PAELLA DE VERDURAS TERNERA SALSA C/ENSALADA FRUTA Y LECHE		

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.