



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
1	2	3	4	
	PURÉ DE VERDURAS POLLO ASADO C/PATATAS FRUTA Y LECHE	LENTEJAS HORTELANAS PALOMETA ANDALUZA C/ENSALADA FRUTA Y LECHE	CODITOS A LA NAPOLITANA MAZA ASADA C/VERDURAS FRUTA Y LECHE	GARBANZOS ESTOFADOS C/VERDURAS TORTILLA PAVO C/ENSALADA YOGUR
7	8	9	10	11
J.VERDES C/JAMÓN JAMONCITOS DE POLLO C/PATATAS FRUTA Y LECHE	ESPIRALES C/VERDURAS CAZÓN ADOBO C/ENSALADA FRUTA Y LECHE	SOPA DE PICADILLO CHULETA DE CORDERO A LA RIOJANA C/PATATAS FRUTA Y LECHE	JUDÍAS BLANCAS C/CHORIZO BONITO CON TOMATE ENSALADA FRUTA Y LECHE	CREMA ZANAHORIA TORTILLA J.SERRANO C/ENSALADA YOGUR
14	15	16	17	18
PATATAS RIOJANAS VENTRESCA AL HORNO C/SALSA ENSALADA FRUTA Y LECHE	J.PINTAS C/ARROZ INTEGRAL Y LACON TORTILLA BRÓCOLI C/ENSALADA FRUTA Y LECHE	COLIFLOR REHOGADA CARRILLADA CON PATATAS FRUTA Y LECHE	MACARRONES C/TOMATE RAPE ANDALUZA C/ENSALADA FRUTA Y LECHE	CREMA DE CALABACÍN ALBÓNDIGAS CASERAS (4 uds) C/PATATAS YOGUR
21	22 MENÚ GASTRONÓMICO 23		24	25
ARROZ C/TOMATE PERCA ANDALUZA C/ENSALADA FRUTA Y LECHE	COMUNIDAD DE MADRID SOPA DE COCIDO COCIDO MADRILEÑO FRUTA Y LECHE 		PURÉ DE VERDURAS HAMBURGUESA CASERA CON PATATAS FRUTA Y LECHE	LENTEJAS CASERAS FTE POLLO PLANCHA C/ENSALADA YOGUR
28	29 MENÚ SOSTENIBLE 30		Para cualquier consulta, incluida información sobre alérgenos, podrán ponerse en contacto con nuestro departamento de nutrición en el teléfono 607 524 915 o en el correo electrónico nutricion@comedoresblanco.es Este menú ha sido revisado por Paloma Gladié Martín diplomada en Nutrición Humana y Dietética Nº de colegiada MAD00246 Todos los menús van acompañados de pan y agua DOS VECES AL MES SE PONDRÁ FRUTA ECOLÓGICA	
PATATAS CON BONITO CINTA DE SAJONIA C/ENSALADA FRUTA Y LECHE	MACARRONES ECO BOLOÑESA TORTILLA PATATA C/HUEVOS CAMPEROS C/ENSALADA FRUTA Y LECHE 		PAELLA MIXTA SALMON AL HORNO C/ENSALADA FRUTA Y LECHE	

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



LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
1	2	3	4	
	PURÉ DE VERDURAS POLLO ASADO C/PATATAS FRUTA Y LECHE S/L	LENTEJAS HORTELANAS PALOMETA ANDALUZA C/ENSALADA FRUTA Y LECHE S/L	CODITOS A LA NAPOLITANA MAZA ASADA C/VERDURAS FRUTA Y LECHE S/L	GARBANZOS ESTOFADOS C/VERDURAS TORTILLA PAVO C/ENSALADA YOGUR S/L O SOJA
7	8	9	10	11
J.VERDES C/JAMÓN JAMONCITOS DE POLLO C/PATATAS FRUTA Y LECHE S/L	ESPIRALES INTEGRALES C/VERDURAS CAZÓN ADOBO C/ENSALADA FRUTA Y LECHE S/L	SOPA DE PICADILLO CHULETA DE CORDERO A LA RIOJANA C/PATATAS FRUTA Y LECHE S/L	JUDÍAS BLANCAS C/CHORIZO BONITO CON TOMATE ENSALADA FRUTA Y LECHE S/L	CREMA ZANAHORIA TORTILLA J.SERRANO C/ENSALADA YOGUR S/L O SOJA
14	15	16	17	18
PATATAS RIOJANAS VENTRESCA AL HORNO C/SALSA ENSALADA FRUTA Y LECHE S/L	J.PINTAS C/ARROZ INTEGRAL Y LACON TORTILLA BRÓCOLI C/ENSALADA FRUTA Y LECHE S/L	COLIFLOR REHOGADA CARRILLADA CON PATATAS FRUTA Y LECHE S/L	MACARRONES C/TOMATE RAPE ANDALUZA C/ENSALADA FRUTA Y LECHE S/L	CREMA DE CALABACÍN ALBÓNDIGAS CASERAS (4 uds) C/PATATAS YOGUR S/L O SOJA
21	22 MENÚ GASTRONÓMICO 23		24	25
ARROZ C/TOMATE PERCA ANDALUZA C/ENSALADA FRUTA Y LECHE S/L	COMUNIDAD DE MADRID SOPA DE COCIDO COCIDO MADRILEÑO FRUTA Y LECHE S/L 		PURÉ DE VERDURAS HAMBURGUESA CASERA CON PATATAS FRUTA Y LECHE S/L	LENTEJAS CASERAS FTE POLLO PLANCHA C/ENSALADA YOGUR S/L O SOJA
28	29 MENÚ SOSTENIBLE 30		Para cualquier consulta, incluida información sobre alérgenos, podrán ponerse en contacto con nuestro departamento de nutrición en el teléfono 607 524 915 o en el correo electrónico nutricion@comedoresblanco.es Este menú ha sido revisado por Paloma Gladié Martín diplomada en Nutrición Humana y Dietética Nº de colegiada MAD00246 Todos los menús van acompañados de pan y agua DOS VECES AL MES SE PONDRÁ FRUTA ECOLÓGICA	
PATATAS CON BONITO CINTA DE SAJONIA C/ENSALADA FRUTA Y LECHE S/L	MACARRONES ECO BOLOÑESA TORTILLA PATATA C/HUEVOS CAMPEROS C/ENSALADA FRUTA Y LECHE S/L 		PAELLA MIXTA SALMON AL HORNO C/ENSALADA FRUTA Y LECHE S/L	

LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
1	2	3	4	
	PURÉ DE VERDURAS POLLO ASADO C/PATATAS FRUTA Y LECHE	LENTEJAS HORTELANAS PALOMETA ANDALUZA C/ENSALADA FRUTA Y LECHE	CODITOS A LA NAPOLITANA MAZA ASADA C/VERDURAS FRUTA Y LECHE	GARBANZOS C/VERDURAS FTE POLLO PLANCHA C/ENSALADA YOGUR
7	8	9	10	11
J.VERDES C/JAMÓN JAMONCITOS DE POLLO C/PATATAS FRUTA Y LECHE	ESPIRALES C/VERDURAS CAZÓN ADOBO C/ENSALADA FRUTA Y LECHE	SOPA DE AVE CHULETA DE CORDERO A LA RIOJANA C/PATATAS FRUTA Y LECHE	JUDÍAS BLANCAS C/CHORIZO BONITO CON TOMATE ENSALADA FRUTA Y LECHE	CREMA ZANAHORIA RAGOUT DE PAVO C/ENSALADA YOGUR
14	15	16	17	18
PATATAS RIOJANAS VENTRESCA AL HORNO C/SALSA ENSALADA FRUTA Y LECHE	J.PINTAS C/ARROZ INT Y LACON HAMBURGUESA TERNERA C/ENSALADA FRUTA Y LECHE	COLIFLOR REHOGADA CARRILLADA CON PATATAS FRUTA Y LECHE	MACARRONES C/TOMATE RAPE ANDALUZA C/ENSALADA FRUTA Y LECHE	CREMA DE CALABACÍN ALBÓNDIGAS SALSA (4 uds) C/PATATAS YOGUR
21	22 MENÚ GASTRONÓMICO 23		24	25
ARROZ C/TOMATE PERCA ANDALUZA C/ENSALADA FRUTA Y LECHE	COMUNIDAD DE MADRID SOPA DE COCIDO COCIDO MADRILEÑO FRUTA Y LECHE 		TALLARINES CON BACON MERLUZA EN SALSA C/VERDURAS FRUTA Y LECHE	LENTEJAS CASERAS FTE POLLO PLANCHA C/ENSALADA YOGUR
28	29 MENÚ SOSTENIBLE 30		Para cualquier consulta, incluida información sobre alérgenos, podrán ponerse en contacto con nuestro departamento de nutrición en el teléfono 607 524 915 o en el correo electrónico nutricion@comedoresblanco.es Este menú ha sido revisado por Paloma Gladié Martín diplomada en Nutrición Humana y Dietética Nº de colegiada MAD00246 Todos los menús van acompañados de pan y agua DOS VECES AL MES SE PONDRÁ FRUTA ECOLÓGICA	
PATATAS CON BONITO CINTA DE SAJONIA C/ENSALADA FRUTA Y LECHE	MACARRONES ECO BOLOÑESA FTE POLLO PLANCHA C/ENSALADA FRUTA Y LECHE 		PAELLA MIXTA SALMON AL HORNO C/ENSALADA FRUTA Y LECHE	

MENÚ SIN CERDO



LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
1	2	3	4	
	PURÉ DE VERDURAS POLLO ASADO C/PATATAS FRUTA Y LECHE	LENTEJAS HORTELANAS PALOMETA ANDALUZA C/ENSALADA FRUTA Y LECHE	CODITOS A LA NAPOLITANA PAVO EN SALSA C/VERDURAS FRUTA Y LECHE	GARBANZOS ESTOFADOS C/VERDURAS TORTILLA PAVO C/ENSALADA YOGUR
7	8	9	10	11
J.VERDES REHOGADAS JAMONCITOS DE POLLO C/PATATAS FRUTA Y LECHE	ESPIRALES INTEGRALES C/VERDURAS CAZÓN ADOBO C/ENSALADA FRUTA Y LECHE	SOPA DE AVE CHULETA DE CORDERO A LA RIOJANA C/PATATAS FRUTA Y LECHE	JUDÍAS BLANCAS C/VERDURAS BONITO CON TOMATE ENSALADA FRUTA Y LECHE	CREMA ZANAHORIA TORTILLA PATATA C/ENSALADA YOGUR
14	15	16	17	18
PATATAS C/VERDURAS VENTRESCA AL HORNO C/SALSA ENSALADA FRUTA Y LECHE	J.PINTAS C/ARROZ INTEGRAL TORTILLA BRÓCOLI C/ENSALADA FRUTA Y LECHE	COLIFLOR REHOGADA CONTRA TERNERA CON PATATAS FRUTA Y LECHE	MACARRONES C/TOMATE RAPE ANDALUZA C/ENSALADA FRUTA Y LECHE	CREMA DE CALABACÍN ALBÓNDIGAS TERNERA (4 uds) C/PATATAS YOGUR
21	22 MENÚ GASTRONÓMICO 23		24	25
ARROZ C/TOMATE PERCA ANDALUZA C/ENSALADA FRUTA Y LECHE	COMUNIDAD DE MADRID SOPA COCIDO DE POLLO COCIDO DE POLLO FRUTA Y LECHE 		TALLARINES CON TOMATE MERLUZA EN SALSA VERDE C/GUISANTES FRUTA Y LECHE	LENTEJAS C/VERDURAS FTE POLLO PLANCHA C/ENSALADA YOGUR
28	29 MENÚ SOSTENIBLE 30		Para cualquier consulta, incluida información sobre alérgenos, podrán ponerse en contacto con nuestro departamento de nutrición en el teléfono 607 524 915 o en el correo electrónico nutricion@comedoresblanco.es Este menú ha sido revisado por Paloma Gladié Martín diplomada en Nutrición Humana y Dietética Nº de colegiada MAD00246 Todos los menús van acompañados de pan y agua DOS VECES AL MES SE PONDRÁ FRUTA ECOLÓGICA	
PATATAS CON BONITO RAGOUT DE PAVO C/ENSALADA FRUTA Y LECHE	MACARRONES ECO BOLOÑESA TORTILLA PATATA C/HUEVOS CAMPEROS C/ENSALADA FRUTA Y LECHE 		PAELLA MIXTA SALMON AL HORNO C/ENSALADA FRUTA Y LECHE	



MENÚS PARA ALÉRGICOS E INTOLERANTES



MENÚ SIN LEGUMBRES: INCLUIDO JUDÍAS VERDES, GUISANTES Y SOJA

LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
1	2	3	4	
	PURÉ DE VERDURAS POLLO ASADO C/PATATAS FRUTA Y LECHE	PATATAS HORTELANAS PALOMETA ANDALUZA C/ENSALADA FRUTA Y LECHE	CODITOS A LA NAPOLITANA MAZA ASADA C/VERDURAS FRUTA Y LECHE	SOPA DE MENUDILLOS TORTILLA PATATA C/ENSALADA YOGUR
7	8	9	10	11
CREMA CALABACIN JAMONCITOS DE POLLO C/PATATAS FRUTA Y LECHE	ESPIRALES INTEGRALES C/VERDURAS CAZÓN ADOBO C/ENSALADA FRUTA Y LECHE	SOPA DE AVE CHULETA DE CORDERO A LA RIOJANA C/PATATAS FRUTA Y LECHE	ARROZ C/VERDURAS BONITO CON TOMATE ENSALADA FRUTA Y LECHE	CREMA ZANAHORIA TORTILLA J.SERRANO C/ENSALADA YOGUR
14	15	16	17	18
PATATAS RIOJANAS VENTRESCA AL HORNO C/SALSA ENSALADA FRUTA Y LECHE	ARROZ INTEGRAL C/TOMATE TORTILLA BRÓCOLI C/ENSALADA FRUTA Y LECHE	COLIFLOR REHOGADA CARRILLADA CON PATATAS FRUTA Y LECHE	MACARRONES C/TOMATE RAPE ANDALUZA C/ENSALADA FRUTA Y LECHE	CREMA DE CALABACÍN ALBÓNDIGAS CASERAS (4 uds) C/PATATAS YOGUR
21	22	23	24	25
ARROZ C/TOMATE PERCA ANDALUZA C/ENSALADA FRUTA Y LECHE	SOPA DE AVE ESTOFADO POLLO Y TERNERA FRUTA Y LECHE	TALLARINES CON BACON MERLUZA EN SALSA C/VERDURAS FRUTA Y LECHE	PURÉ DE VERDURAS HAMBURGUESA CASERA CON PATATAS FRUTA Y LECHE	SOPA DE MENUDILLOS FTE POLLO PLANCHA C/ENSALADA YOGUR
28	29	30	<p>Para cualquier consulta, incluida información sobre alérgenos, podrán ponerse en contacto con nuestro departamento de nutrición en el teléfono 607 524 915 o en el correo electrónico</p> <p>Este menú ha sido revisado por Paloma Gledin Martín diplomada en Nutrición Humana y Dietética Nº de colegiada MAD00246</p> <p>Todos los menús van acompañados de pan y agua</p> <p>DOS VEGOS AL MES SE PONDRÁ FRUTA ECOLÓGICA</p>	
PATATAS CON BONITO CINTA DE SAJONIA C/ENSALADA FRUTA Y LECHE	MENÚ SOSTENIBLE MACARRONES ECO BOLOÑESA TORTILLA PATATA C/HUEVOS CAMPEROS C/ENSALADA FRUTA Y LECHE	PAELLA MIXTA SALMON AL HORNO C/ENSALADA FRUTA Y LECHE		

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

LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
1	2	3	4	
	PURÉ DE VERDURAS POLLO ASADO C/PATATAS FRUTA Y LECHE	LENTEJAS HORTELANAS HAMBURGUESA TERNERA C/ENSALADA FRUTA Y LECHE	CODITOS A LA NAPOLITANA MAZA ASADA C/VERDURAS FRUTA Y LECHE	GARBANZOS ESTOFADOS C/VERDURAS TORTILLA PAVO C/ENSALADA YOGUR
7	8	9	10	11
J.VERDES C/JAMÓN JAMONCITOS DE POLLO C/PATATAS FRUTA Y LECHE	ESPIRALES INTEGRALES C/VERDURAS HAMBURGUESA TERNERA C/ENSALADA FRUTA Y LECHE	SOPA DE PICADILLO CHULETA DE CORDERO A LA RIOJANA C/PATATAS FRUTA Y LECHE	JUDÍAS BLANCAS C/CHORIZO CTA LOMO CON TOMATE ENSALADA FRUTA Y LECHE	CREMA ZANAHORIA TORTILLA J.SERRANO C/ENSALADA YOGUR
14	15	16	17	18
PATATAS RIOJANAS FTE POLLO PLANCHA C/ENSALADA FRUTA Y LECHE	J.PINTAS C/ARROZ INTEGRAL Y LACÓN TORTILLA BRÓCOLI C/ENSALADA FRUTA Y LECHE	COLIFLOR REHOGADA CARRILLADA CON PATATAS FRUTA Y LECHE	MACARRONES C/TOMATE RAGOUT PAVO C/ENSALADA FRUTA Y LECHE	CREMA DE CALABACÍN ALBÓNDIGAS CASERAS (4 uds) C/PATATAS YOGUR
21	22	23	24	25
ARROZ C/TOMATE CINTA DE LOMO C/ENSALADA FRUTA Y LECHE	MENÚ GASTRONÓMICO COMUNIDAD DE MADRID SOPA DE COCIDO COCIDO MADRILEÑO FRUTA Y LECHE	TALLARINES CON BACON PAVO EN SALSA FRUTA Y LECHE	PURÉ DE VERDURAS HAMBURGUESA CASERA CON PATATAS FRUTA Y LECHE	LENTEJAS CASERAS FTE POLLO PLANCHA C/ENSALADA YOGUR
28	29	30	<p>Para cualquier consulta, incluida información sobre alérgenos, podrán ponerse en contacto con nuestro departamento de nutrición en el teléfono 607 524 915 o en el correo electrónico</p> <p>Este menú ha sido revisado por Paloma Gledin Martín diplomada en Nutrición Humana y Dietética Nº de colegiada MAD00246</p> <p>Todos los menús van acompañados de pan y agua</p> <p>DOS VEGOS AL MES SE PONDRÁ FRUTA ECOLÓGICA</p>	
PATATAS CON VERDURAS CINTA DE SAJONIA C/ENSALADA FRUTA Y LECHE	MENÚ SOSTENIBLE MACARRONES ECO BOLOÑESA TORTILLA PATATA C/HUEVOS CAMPEROS C/ENSALADA FRUTA Y LECHE	PAELLA DE POLLO HAMBURGUESA TERNERA C/ENSALADA FRUTA Y LECHE		