



# TRANSPORTADA

ENERO

# MENÚS PARA ALÉRGICOS E INTOLERANTES



## 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
<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 <a href="mailto:nutricion@comedoresblanco.es">nutricion@comedoresblanco.es</a></p> <p>Este menú ha sido revisado por Paloma Gladiñé Martín diplomada en Nutrición Humana y Dietética Nº de colegiada MAD00246</p> <p><b>NO UTILIZAMOS NINGÚN TIPO DE PRECOCINADO</b></p> <p>Todos los menús van acompañados de pan y agua</p>				
3				
VACACIONES DE NAVIDAD				

LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
<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 <a href="mailto:nutricion@comedoresblanco.es">nutricion@comedoresblanco.es</a></p> <p>Este menú ha sido revisado por Paloma Gladiñé Martín diplomada en Nutrición Humana y Dietética Nº de colegiada MAD00246</p> <p><b>NO UTILIZAMOS NINGÚN TIPO DE PRECOCINADO</b></p> <p>Todos los menús van acompañados de pan y agua</p>				
3				
VACACIONES DE NAVIDAD				

6	7	8	9	10 MENÚ GASTRONÓMICO
REYES	NO LECTIVO	ARROZ C/TOMATE POLLO AL LIMÓN C/ENSALADA FRUTA ALMIBAR	CREMA CALABAZA CINTA LOMO C/PATATAS FRUTA Y LECHE	GUISILLO ANDALUZ ABADEJO ANDALUZA C/ENSALADA YOGUR
13	14	15	16	17
J. VERDES REHOGADAS CARRILLADA EN SALSA C/PATATAS FRUTA Y LECHE	MACARRONES BOLOÑESA SALMÓN C/VERDURAS FRUTA Y LECHE	SOPA DE MARISCO TORTILLA J. SERRANO C/ENSALADA FRUTA Y LECHE	J. BLANCAS C/LACÓN MERLUZA ANDALUZA C/ENSALADA FRUTA Y LECHE	CREMA ZANAHORIA ECO HAMBURGUESA C/PATATAS YOGUR
20	21	22	23	24
ARROZ CUBANA C/HUEVO RAPE ANDALUZA C/ENSALADA FRUTA Y LECHE	SOPA DE COCIDO COCIDO MADRILEÑO FRUTA Y LECHE	PURÉ BRÓCOLI MAZA ASADA C/PATATAS FRUTA Y LECHE	PATATAS RIOJANA PALOMETA C/TOMATE ENSALADA FRUTA Y LECHE	J. PINTAS C/ARROZ INTEG FTE POLLO C/ENSALADA YOGUR
27	28 MENÚ SOSTENIBLE	29	30	31
MARMITACO DE BONITO SOLOMILLO C/ENSALADA FRUTA Y LECHE	LENTEJAS ECO C/COSTILLAS TORTILLA CALABACÍN CON H. CAMPERO Y ENSALADA FRUTA Y LECHE	ESPAGUETIS NAPOLITANA MERLUZA SALSA C/VERDURAS FRUTA Y LECHE	GUISANTES C/JAMÓN ALBÓNDIGAS C/PATATAS FRUTA Y LECHE	GARBANZOS C/VERDURA VENTRESCA AL HORNO C/ENSALADA YOGUR

6	7	8	9	10 MENÚ GASTRONÓMICO
REYES	NO LECTIVO	ARROZ C/TOMATE POLLO AL LIMÓN C/ENSALADA FRUTA ALMIBAR	CREMA CALABAZA CINTA LOMO C/PATATAS FRUTA Y LECHE	GUISILLO ANDALUZ ABADEJO ANDALUZA C/ENSALADA YOGUR
13	14	15	16	17
J. VERDES REHOGADAS CARRILLADA EN SALSA C/PATATAS FRUTA Y LECHE	MACARRONES BOLOÑESA SALMÓN C/VERDURAS FRUTA Y LECHE	SOPA DE MARISCO CTA LOMO C/ENSALADA FRUTA Y LECHE	J. BLANCAS C/LACÓN MERLUZA ANDALUZA C/ENSALADA FRUTA Y LECHE	CREMA ZANAHORIA ECO HAMBURGUESA TERNERA C/PATATAS YOGUR
20	21	22	23	24
ARROZ C/TOMATE RAPE ANDALUZA C/ENSALADA FRUTA Y LECHE	SOPA DE COCIDO COCIDO MADRILEÑO FRUTA Y LECHE	PURÉ BRÓCOLI MAZA ASADA C/PATATAS FRUTA Y LECHE	MIGAS TOLEDANAS PALOMETA C/TOMATE ENSALADA FRUTA Y LECHE	J. PINTAS C/ARROZ INTEG FTE POLLO C/ENSALADA YOGUR
27	28 MENÚ SOSTENIBLE	29	30	31
MARMITACO DE BONITO SOLOMILLO C/ENSALADA FRUTA Y LECHE	LENTEJAS ECO C/COSTILLAS CONTRA TERNERA C/ENSALADA FRUTA Y LECHE	ESPAGUETIS NAPOLITANA MERLUZA SALSA C/VERDURAS FRUTA Y LECHE	GUISANTES C/JAMÓN ALBÓNDIGAS C/PATATAS FRUTA Y LECHE	GARBANZOS C/VERDURA VENTRESCA AL HORNO C/ENSALADA YOGUR

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



## MENÚ SIN CERDO



LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
<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 <a href="mailto:nutricion@comedoresblanco.es">nutricion@comedoresblanco.es</a></p> <p>Este menú ha sido revisado por Paloma Gladiñé Martín diplomada en Nutrición Humana y Dietética Nº de colegiada MAD00246</p> <p><b>NO UTILIZAMOS NINGÚN TIPO DE PRECOCINADO</b></p> <p>Todos los menús van acompañados de pan y agua</p>				
3				
VACACIONES DE NAVIDAD				

LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
<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 <a href="mailto:nutricion@comedoresblanco.es">nutricion@comedoresblanco.es</a></p> <p>Este menú ha sido revisado por Paloma Gladiñé Martín diplomada en Nutrición Humana y Dietética Nº de colegiada MAD00246</p> <p><b>NO UTILIZAMOS NINGÚN TIPO DE PRECOCINADO</b></p> <p>Todos los menús van acompañados de pan y agua</p>				
3				
VACACIONES DE NAVIDAD				

6	7	8	9	10 MENÚ GASTRONÓMICO
REYES	NO LECTIVO	ARROZ C/TOMATE POLLO AL LIMÓN C/ENSALADA FRUTA ALMIBAR	CREMA CALABAZA CINTA LOMO C/PATATAS FRUTA Y LECHE S/L	GUISILLO ANDALUZ ABADEJO ANDALUZA C/ENSALADA YOGUR S/L O SOJA
13	14	15	16	17
J. VERDES REHOGADAS CARRILLADA EN SALSA C/PATATAS FRUTA Y LECHE S/L	MACARRONES INTEGRALES BOLOÑESA SALMÓN C/VERDURAS FRUTA Y LECHE S/L	SOPA DE MARISCO TORTILLA J. SERRANO C/ENSALADA FRUTA Y LECHE S/L	J. BLANCAS C/LACÓN MERLUZA ANDALUZA C/ENSALADA FRUTA Y LECHE S/L	CREMA ZANAHORIA ECO HAMBURGUESA C/PATATAS YOGUR S/L O SOJA
20	21	22	23	24
ARROZ CUBANA C/HUEVO RAPE ANDALUZA C/ENSALADA FRUTA Y LECHE S/L	SOPA DE COCIDO COCIDO MADRILEÑO FRUTA Y LECHE S/L	PURÉ BRÓCOLI MAZA ASADA C/PATATAS FRUTA Y LECHE S/L	MIGAS TOLEDANAS PALOMETA C/TOMATE ENSALADA FRUTA Y LECHE S/L	J. PINTAS C/ARROZ INTEG FTE POLLO C/ENSALADA YOGUR S/L O SOJA
27	28 MENÚ SOSTENIBLE	29	30	31
MARMITACO DE BONITO SOLOMILLO C/ENSALADA FRUTA Y LECHE S/L	LENTEJAS ECO C/VERDURA TORTILLA CALABACÍN CON H. CAMPERO Y ENSALADA FRUTA Y LECHE S/L	ESPAGUETIS NAPOLITANA MERLUZA SALSA C/VERDURAS FRUTA Y LECHE S/L	GUISANTES C/JAMÓN ALBÓNDIGAS C/PATATAS FRUTA Y LECHE S/L	GARBANZOS C/VERDURA VENTRESCA AL HORNO C/ENSALADA YOGUR S/L O SOJA

6	7	8	9	10 MENÚ GASTRONÓMICO
REYES	NO LECTIVO	ARROZ C/TOMATE POLLO AL LIMÓN C/ENSALADA FRUTA ALMIBAR	CREMA CALABAZA RAG. PAVO C/PATATAS FRUTA Y LECHE	GUISILLO ANDALUZ ABADEJO ANDALUZA C/ENSALADA YOGUR
13	14	15	16	17
J. VERDES REHOGADAS CONTRA TERNERA C/PATATAS FRUTA Y LECHE	MACARRONES INTEGRALES BOLOÑESA SALMÓN C/VERDURAS FRUTA Y LECHE	SOPA DE MARISCO TORTILLA PATATA C/ENSALADA FRUTA Y LECHE	J. BLANCAS C/VERDURA MERLUZA ANDALUZA C/ENSALADA FRUTA Y LECHE	CREMA ZANAHORIA ECO HAMBURGUESA TERNERA C/PATATAS YOGUR
20	21	22	23	24
ARROZ CUBANA C/HUEVO RAPE ANDALUZA C/ENSALADA FRUTA Y LECHE	SOPA COCIDO DE POLLO COCIDO DE POLLO FRUTA Y LECHE	PURÉ BRÓCOLI RAG. PAVO C/PATATAS FRUTA Y LECHE	PATATAS C/VERDURAS PALOMETA C/TOMATE ENSALADA FRUTA Y LECHE	J. PINTAS C/ARROZ INTEG FTE POLLO C/ENSALADA YOGUR
27	28 MENÚ SOSTENIBLE	29	30	31
MARMITACO DE BONITO FTE POLLO C/ENSALADA FRUTA Y LECHE	LENTEJAS ECO C/VERDURA TORTILLA CALABACÍN CON H. CAMPERO Y ENSALADA FRUTA Y LECHE	ESPAGUETIS NAPOLITANA MERLUZA SALSA C/VERDURAS FRUTA Y LECHE	GUISANTES REHOGADOS ALBÓNDIGAS C/PATATAS FRUTA Y LECHE	GARBANZOS C/VERDURA VENTRESCA AL HORNO C/ENSALADA YOGUR