



TRANSPORTADA

NOVIEMBRE

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
1 FESTIVO	2 LENTEJAS C/CHORIZO MERLUZA SALSA VERDE C/GUISANTE Y HUEVO FRUTA Y LECHE	3 PURE VERDURAS JAMONCITOS DE POLLO C/PATATAS FRUTA Y LECHE	4 ESPAGUETIS C/VERDU TORTILLA C/JAMÓN ENSALADA FRUTA Y LECHE	5 J.BLANCAS HORTELANAS CROQUETAS DE ATÚN (4 uds) C/ENSALADA YOGUR
8 MENESTRA REHOGADA MAZA ASADA C/PATATAS FRUTA Y LECHE	9 FESTIVO	10 ARROZ C/TOMATE RAPE ANDALUZA C/ENSALADA FRUTA Y LECHE	11 MENU SOSTENIBLE CREMA CALABAZA ECO FTE POLLO CAMPERO SALSA C/PATATAS FRUTA Y LECHE	12 J.PINTAS C/CHORIZO PALOMETA AL HORNO C/PISTO VERDURAS YOGUR
15 PATATAS RIOJANA MERLUZA EN SALSA CON VERDURAS FRUTA Y LECHE	16 BRÓCOLI REHOGADO CARRILLADA EN SALSA CON PATATAS FRUTA Y LECHE	17 CODITOS C/TOMATE JUREL ANDALUZA C/VERDURA FRUTA Y LECHE	18 LENTEJAS C/ARROZ INT TORTILLA DE PATATA C/ENSALADA FRUTA Y LECHE	19 CREMA ZANAHORIA JAMONCITOS ASADOS CON PATATAS YOGUR
22 MACARR. C/CHORI TORTILLA BROCOLI C/ENSALADA FRUTA Y LECHE	23 J. BLANCAS C/VERDURAS FTE POLLO EMPANADO CON ENSALADA FRUTA Y LECHE	24 PURÉ VERDURAS HAMBURGUESA TERNERA C/PATATAS FRUTA Y LECHE	25 ARROZ CON TOMATE SALMON SALSA C/CALABACIN Y ZANAH FRUTA Y LECHE	26 SOPA DE COCIDO COCIDO MADRILEÑO YOGUR

29 MENU GASTRONOMICO 30
ARROZ CON MARISCO
LACÓN A LA GALLEGA
C/ENSALADA
FRUTA Y LECHE

ESPIRALES C/TOMATE
VENTRESCA ANDALUZA
C/ENSALADA
FRUTA Y LECHE

Para cualquier consulta, incluida información sobre alérgenos, podrán ponerse en contacto con Paloma Gladiné Martín, diplomada en Nutrición Humana y Dietética, Nº de colegiada MAD00246 en el teléfono 607 524 915 o en el correo electrónico nutricion@comedoresblanco.es
No utilizamos ningún tipo de precocinado. Todos los menús van acompañados de pan y agua

LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
1 FESTIVO	2 LENTEJAS C/CHORIZO MERLUZA SALSA C/VERDURAS FRUTA Y LECHE	3 PURE VERDURAS JAMONCITOS DE POLLO C/PATATAS FRUTA Y LECHE	4 ESPAGUETIS C/VERDU CTA LOMO PLANCHA ENSALADA FRUTA Y LECHE	5 J.BLANCAS HORTELANAS CROQUETAS DE ATÚN (4 uds) C/ENSALADA YOGUR
8 MENESTRA REHOGADA MAZA ASADA C/PATATAS FRUTA Y LECHE	9 FESTIVO	10 ARROZ C/TOMATE RAPE ANDALUZA C/ENSALADA FRUTA Y LECHE	11 MENU SOSTENIBLE CREMA CALABAZA ECO FTE POLLO CAMPERO SALSA C/PATATAS FRUTA Y LECHE	12 J.PINTAS C/CHORIZO PALOMETA AL HORNO C/PISTO VERDURAS YOGUR
15 PATATAS RIOJANA MERLUZA EN SALSA CON VERDURAS FRUTA Y LECHE	16 BRÓCOLI REHOGADO CARRILLADA EN SALSA CON PATATAS FRUTA Y LECHE	17 CODITOS C/TOMATE JUREL ANDALUZA C/VERDURA FRUTA Y LECHE	18 LENTEJAS C/ARROZ INT HAMBURG. TERNERA C/ENSALADA FRUTA Y LECHE	19 CREMA ZANAHORIA JAMONCITOS ASADOS CON PATATAS YOGUR
22 MACARR. C/CHORI TERNERA EN SALSA C/ENSALADA FRUTA Y LECHE	23 J. BLANCAS C/VERDURAS FTE POLLO EMPANADO CON ENSALADA FRUTA Y LECHE	24 PURÉ VERDURAS HAMBURGUESA TERNERA C/PATATAS FRUTA Y LECHE	25 ARROZ CON TOMATE SALMON SALSA C/CALABACIN Y ZANAH FRUTA Y LECHE	26 SOPA DE COCIDO COCIDO MADRILEÑO YOGUR

29 MENU GASTRONOMICO 30
ARROZ CON MARISCO
LACÓN A LA GALLEGA
C/ENSALADA
FRUTA Y LECHE

ESPIRALES C/TOMATE
VENTRESCA ANDALUZA
C/ENSALADA
FRUTA Y LECHE

Para cualquier consulta, incluida información sobre alérgenos, podrán ponerse en contacto con Paloma Gladiné Martín, diplomada en Nutrición Humana y Dietética, Nº de colegiada MAD00246 en el teléfono 607 524 915 o en el correo electrónico 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
1 FESTIVO	2 LENTEJAS C/CHORIZO MERLUZA SALSA VERDE C/GUISANTES Y HUEVO FRUTA Y LECHE S/L	3 PURE VERDURAS JAMONCITOS DE POLLO C/PATATAS FRUTA Y LECHE S/L	4 TALLARINES C/VERDU TORTILLA C/JAMÓN ENSALADA FRUTA Y LECHE S/L	5 J.BLANCAS HORTELANAS CROQUETAS ATÚN O HAMB. TERNERA C/ENSA YOGUR S/L O SOJA
8 MENESTRA REHOGADA MAZA ASADA C/PATATAS FRUTA Y LECHE S/L	9 FESTIVO	10 ARROZ C/TOMATE RAPE ANDALUZA C/ENSALADA FRUTA Y LECHE S/L	11 MENU SOSTENIBLE CREMA CALABAZA ECO FTE POLLO CAMPERO SALSA C/PATATAS FRUTA Y LECHE S/L	12 J.PINTAS C/CHORIZO PALOMETA AL HORNO C/PISTO VERDURAS YOGUR S/L O SOJA
15 PATATAS RIOJANA MERLUZA EN SALSA CON VERDURAS FRUTA Y LECHE S/L	16 BRÓCOLI REHOGADO CARRILLADA EN SALSA CON PATATAS FRUTA Y LECHE S/L	17 FIDEUA VALENCIANA JUREL ANDALUZA C/VERDURA FRUTA Y LECHE S/L	18 LENTEJAS C/ARROZ INT TORTILLA DE PATATA C/ENSALADA FRUTA Y LECHE S/L	19 CREMA ZANAHORIA JAMONCITOS ASADOS CON PATATAS YOGUR S/L O SOJA
22 MACARR. INT. C/CHORI TORTILLA BROCOLI C/ENSALADA FRUTA Y LECHE S/L	23 J. BLANCAS C/VERDURAS FTE POLLO EMPANADO CON ENSALADA FRUTA Y LECHE S/L	24 PURÉ VERDURAS HAMBURGUESA CASERA C/PATATAS FRUTA Y LECHE S/L	25 ARROZ CON TOMATE SALMON SALSA C/CALABACIN Y ZANAH FRUTA Y LECHE S/L	26 SOPA DE COCIDO COCIDO MADRILEÑO YOGUR S/L O SOJA

29 MENU GASTRONOMICO 30
ARROZ CON MARISCO
LACÓN A LA GALLEGA
C/ENSALADA
FRUTA Y LECHE S/L

ESPIRALES C/TOMATE
VENTRESCA ANDALUZA
C/ENSALADA
FRUTA Y LECHE S/L

Para cualquier consulta, incluida información sobre alérgenos, podrán ponerse en contacto con Paloma Gladiné Martín, diplomada en Nutrición Humana y Dietética, Nº de colegiada MAD00246 en el teléfono 607 524 915 o en el correo electrónico nutricion@comedoresblanco.es
No utilizamos ningún tipo de precocinado. Todos los menús van acompañados de pan y agua

MENÚ SIN CERDO



LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
1 FESTIVO	2 LENTEJAS C/HORTALIZAS MERLUZA SALSA VERDE C/GUISANTES Y HUEVO FRUTA Y LECHE	3 PURE VERDURAS JAMONCITOS DE POLLO C/PATATAS FRUTA Y LECHE	4 TALLARINES C/VERDU TORTILLA PATATA ENSALADA FRUTA Y LECHE	5 J.BLANCAS HORTELANAS CROQUETAS DE ATÚN (4 uds) C/ENSALADA YOGUR
8 MENESTRA REHOGADA PAVO SALSA C/PATATAS FRUTA Y LECHE	9 FESTIVO	10 ARROZ C/TOMATE RAPE ANDALUZA C/ENSALADA FRUTA Y LECHE	11 MENU SOSTENIBLE CREMA CALABAZA ECO FTE POLLO CAMPERO SALSA C/PATATAS FRUTA Y LECHE	12 J.PINTAS C/HORTALIZAS PALOMETA AL HORNO C/PISTO VERDURAS YOGUR
15 PATATAS HORTELANAS MERLUZA EN SALSA CON VERDURAS FRUTA Y LECHE	16 BRÓCOLI REHOGADO TERNERA EN SALSA CON PATATAS FRUTA Y LECHE	17 FIDEUA VALENCIANA JUREL ANDALUZA C/VERDURA FRUTA Y LECHE	18 LENTEJAS C/ARROZ INT TORTILLA DE PATATA C/ENSALADA FRUTA Y LECHE	19 CREMA ZANAHORIA JAMONCITOS ASADOS CON PATATAS YOGUR
22 MACARR. INT. C/TOMATE TORTILLA BROCOLI C/ENSALADA FRUTA Y LECHE	23 J. BLANCAS C/VERDURAS FTE POLLO EMPANADO CON ENSALADA FRUTA Y LECHE	24 PURÉ VERDURAS HAMBURGUESA TERNERA C/PATATAS FRUTA Y LECHE	25 ARROZ CON TOMATE SALMON SALSA C/CALABACIN Y ZANAH FRUTA Y LECHE	26 SOPA COCIDO DE POLLO COCIDO DE POLLO YOGUR

29
ARROZ CON MARISCO
HAMBURG. TERNERA
C/ENSALADA
FRUTA Y LECHE

30
ESPIRALES C/TOMATE
VENTRESCA ANDALUZA
C/ENSALADA
FRUTA Y LECHE

Para cualquier consulta, incluida información sobre alérgenos, podrán ponerse en contacto con Paloma Gladiné Martín, diplomada en Nutrición Humana y Dietética, Nº de colegiada MAD00246 en el teléfono 607 524 915 o en el correo electrónico 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
1 FESTIVO	2 PATATAS RIOJANA MERLUZA SALSA C/VERDURAS FRUTA Y LECHE	3 PURE VERDURAS JAMONCITOS DE POLLO C/PATATAS FRUTA Y LECHE	4 TALLARINES C/VERDU TORTILLA C/JAMÓN ENSALADA FRUTA Y LECHE	5 ARROZ C/VERDURAS CROQUETAS DE ATÚN (4 uds) C/ENSALADA YOGUR
8 CREMA CALABACIN MAZA ASADA C/PATATAS FRUTA Y LECHE	9 FESTIVO	10 ARROZ C/TOMATE RAPE ANDALUZA C/ENSALADA FRUTA Y LECHE	11 MENU SOSTENIBLE CREMA CALABAZA ECO FTE POLLO CAMPERO SALSA C/PATATAS FRUTA Y LECHE	12 ESPIRALES C/CHORIZO PALOMETA AL HORNO C/PISTO VERDURAS FRUTA Y LECHE
15 PATATAS RIOJANA MERLUZA EN SALSA CON VERDURAS FRUTA Y LECHE	16 BRÓCOLI REHOGADO CARRILLADA EN SALSA CON PATATAS FRUTA Y LECHE	17 FIDEUA DE POLLO JUREL ANDALUZA C/VERDURA FRUTA Y LECHE	18 SOPA MENUDILLOS TORTILLA DE PATATA C/ENSALADA FRUTA Y LECHE	19 CREMA ZANAHORIA JAMONCITOS ASADOS CON PATATAS FRUTA Y LECHE
22 MACARR. INT. C/CHORI TORTILLA BROCOLI C/ENSALADA FRUTA Y LECHE	23 PATATAS C/VERDURAS FTE POLLO EMPANADO CON ENSALADA FRUTA Y LECHE	24 PURÉ VERDURAS HAMBURGUESA CASERA C/PATATAS FRUTA Y LECHE	25 ARROZ CON TOMATE SALMON SALSA C/CALABACIN Y ZANAH FRUTA Y LECHE	26 SOPA DE AVE ESTOF. POLLO Y TERNERA FRUTA Y LECHE
29 MENU GASTRONOMICO ARROZ CON MARISCO LACÓN A LA GALLEGA C/ENSALADA FRUTA Y LECHE	30 ESPIRALES C/TOMATE VENTRESCA ANDALUZA C/ENSALADA FRUTA Y LECHE	Para cualquier consulta, incluida información sobre alérgenos, podrán ponerse en contacto con Paloma Gladiné Martín, diplomada en Nutrición Humana y Dietética, Nº de colegiada MAD00246 en el teléfono 607 524 915 o en el correo electrónico nutricion@comedoresblanco.es No utilizamos ningún tipo de precocinado. Todos los menús van acompañados de pan y agua		

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



LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
1 FESTIVO	2 LENTEJAS C/CHORIZO TERNERA EN SALSA FRUTA Y LECHE	3 PURE VERDURAS JAMONCITOS DE POLLO C/PATATAS FRUTA Y LECHE	4 TALLARINES C/VERDU TORTILLA C/JAMÓN ENSALADA FRUTA Y LECHE	5 J.BLANCAS HORTELANAS CROQUETAS DE POLLO (4 uds) C/ENSALADA FRUTA Y LECHE
8 MENESTRA REHOGADA MAZA ASADA C/PATATAS FRUTA Y LECHE	9 FESTIVO	10 ARROZ C/TOMATE HAMB. TERNERA C/ENSALADA FRUTA Y LECHE	11 MENU SOSTENIBLE CREMA CALABAZA ECO FTE POLLO CAMPERO SALSA C/PATATAS FRUTA Y LECHE	12 J.PINTAS C/CHORIZO CINTA DE LOMO C/PISTO VERDURAS FRUTA Y LECHE
15 PATATAS RIOJANA FTE POLLO EN SALSA FRUTA Y LECHE	16 BRÓCOLI REHOGADO CARRILLADA EN SALSA CON PATATAS FRUTA Y LECHE	17 FIDEUA DE POLLO RAGOUT DE PAVO EN SALSA FRUTA Y LECHE	18 LENTEJAS C/ARROZ INT TORTILLA DE PATATA C/ENSALADA FRUTA Y LECHE	19 CREMA ZANAHORIA JAMONCITOS ASADOS CON PATATAS FRUTA Y LECHE
22 MACARR. INT. C/CHORI TORTILLA BROCOLI C/ENSALADA FRUTA Y LECHE	23 J. BLANCAS C/VERDURAS FTE POLLO EMPANADO CON ENSALADA FRUTA Y LECHE	24 PURÉ VERDURAS HAMBURGUESA CASERA C/PATATAS FRUTA Y LECHE	25 ARROZ CON TOMATE CTA LOMO C/CALABACIN Y ZANAH FRUTA Y LECHE	26 SOPA DE COCIDO COCIDO MADRILEÑO FRUTA Y LECHE
29 MENU GASTRONOMICO ARROZ CON VERDURA LACÓN A LA GALLEGA C/ENSALADA FRUTA Y LECHE	30 ESPIRALES C/TOMATE PAVO EN SALSA C/ENSALADA FRUTA Y LECHE	Para cualquier consulta, incluida información sobre alérgenos, podrán ponerse en contacto con Paloma Gladiné Martín, diplomada en Nutrición Humana y Dietética, Nº de colegiada MAD00246 en el teléfono 607 524 915 o en el correo electrónico nutricion@comedoresblanco.es No utilizamos ningún tipo de precocinado. Todos los menús van acompañados de pan y agua		