



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 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</p> <p>No utilizamos ningún tipo de precocinado. Todos los menús van acompañados de pan y agua</p>				
4	5	6	7	8
ARROZ C/TOMATE CTA LOMO EN SALSA C/PATATAS FRUTA Y LECHE	J. BLANCAS C/CHORIZO MERLUZA SALSA C/VERDURAS FRUTA Y LECHE	J. VERDES REHOG. CHULETA DE CERDO A LA RIOJANA C/PATATAS FRUTA Y LECHE	SOPA DE COCIDO COCIDO MADRILEÑO YOGUR	ESPIRALES C/VERDURA JUREL ANDALUZA C/ENSALADA FRUTA Y LECHE
11	12	13	14	15
NO LECTIVO	FESTIVO	COLIFLOR REHOGADA CARRILLADA CON PATATAS YOGUR	MACARR. NAPOLITANA VENTR MERLUZA ANDALUZA C/ENSALADA FRUTA Y LECHE	CREMA DE CALABACÍN ALBÓNDIGAS CASERAS (4 uds) C/PATATAS FRUTA Y LECHE
18	19 COMUNIDAD DE MADRID	20	21	22
ARROZ MILANESA PALOMETA ANDALUZA C/ENSALADA FRUTA Y LECHE	SOPA DE COCIDO COCIDO MADRILEÑO YOGUR	TALLARINES C/TOMATE MERLUZA SALSA VERDE FRUTA Y LECHE	PURÉ DE VERDURAS HAMBURG. TERNERA CON PATATAS FRUTA Y LECHE	J. PINTAS C/ARROZ INTEG. FTE POLLO PLANCHA C/ENSALADA FRUTA Y LECHE
25	26	27	28	29
PATATAS CON ATUN SOLOMILLO DE CERDO SALSA C/MENESTRA YOGUR	GARBANZOS C/VERDURA RAPE A LA ANDALUZA CON ENSALADA FRUTA Y LECHE	MACARR. BOLOÑESA TORTILLA PATATA CAMPERA C/ENSALADA FRUTA Y LECHE	MENESTRA REHOGADA RAGOUT DE POLLO CON PATATAS FRUTA Y LECHE	ARROZ C/TOMATE 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
<p>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</p> <p>No utilizamos ningún tipo de precocinado. Todos los menús van acompañados de pan y agua</p>				
4	5	6	7	8
ARROZ C/TOMATE CTA LOMO EN SALSA C/PATATAS FRUTA Y LECHE S/L	J. BLANCAS C/CHORIZO MERLUZA SALSA C/VERDURAS FRUTA Y LECHE S/L	J. VERDES REHOG. CHULETA DE CERDO A LA RIOJANA C/PATATAS FRUTA Y LECHE S/L	SOPA DE COCIDO COCIDO MADRILEÑO YOGUR S/L O SOJA	ESPIRALES C/VERDURAS JUREL ANDALUZA C/ENSALADA FRUTA Y LECHE S/L
11	12	13	14	15
NO LECTIVO	FESTIVO	COLIFLOR REHOGADA CARRILLADA CON PATATAS YOGUR S/L O SOJA	MACARR. INT NAPOLITANA VENTR MERLUZA ANDALUZA C/ENSALADA FRUTA Y LECHE S/L	CREMA DE CALABACÍN ALBÓNDIGAS CASERAS (4 uds) C/PATATAS FRUTA Y LECHE S/L
18	19 COMUNIDAD DE MADRID	20	21	22
ARROZ MILANESA PALOMETA ANDALUZA C/ENSALADA FRUTA Y LECHE S/L	SOPA DE COCIDO COCIDO MADRILEÑO YOGUR S/L O SOJA	TALLARINES C/TOMATE MERLUZA SALSA VERDE FRUTA Y LECHE S/L	PURÉ DE VERDURAS HAMBURGUESA CASERA CON PATATAS FRUTA Y LECHE S/L	J. PINTAS C/ARROZ INTEG. FTE POLLO PLANCHA C/ENSALADA FRUTA Y LECHE S/L
25	26	27	28	29
PATATAS CON ATUN SOLOMILLO DE CERDO SALSA C/MENESTRA YOGUR S/L O SOJA	GARBANZOS C/VERDURA RAPE A LA ANDALUZA CON ENSALADA FRUTA Y LECHE S/L	MACARR. ECO BOLOÑESA TORTILLA PATATA CAMPERA C/ENSALADA FRUTA Y LECHE S/L	MENESTRA REHOGADA RAGOUT DE POLLO CON PATATAS FRUTA Y LECHE S/L	ARROZ C/TOMATE SALMON AL HORNO C/ENSALADA FRUTA Y LECHE S/L

LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
<p>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</p> <p>No utilizamos ningún tipo de precocinado. Todos los menús van acompañados de pan y agua</p>				
4	5	6	7	8
ARROZ C/TOMATE CTA LOMO EN SALSA C/PATATAS FRUTA Y LECHE	J. BLANCAS C/CHORIZO MERLUZA SALSA C/VERDURAS FRUTA Y LECHE	J. VERDES REHOG. CHULETA DE CERDO A LA RIOJANA C/PATATAS FRUTA Y LECHE	SOPA DE COCIDO COCIDO MADRILEÑO YOGUR	ESPIRALES C/VERDURA JUREL ANDALUZA C/ENSALADA FRUTA Y LECHE
11	12	13	14	15
NO LECTIVO	FESTIVO	COLIFLOR REHOGADA CARRILLADA CON PATATAS YOGUR	MACARR. NAPOLITANA VENTR MERLUZA ANDALUZA C/ENSALADA FRUTA Y LECHE	CREMA DE CALABACÍN ALBÓNDIGAS CASERAS (4 uds) C/PATATAS FRUTA Y LECHE
18	19 COMUNIDAD DE MADRID	20	21	22
ARROZ MILANESA PALOMETA ANDALUZA C/ENSALADA FRUTA Y LECHE	SOPA DE COCIDO COCIDO MADRILEÑO YOGUR	TALLARINES C/TOMATE MERLUZA EN SALSA FRUTA Y LECHE	PURÉ DE VERDURAS HAMBURG. TERNERA CON PATATAS FRUTA Y LECHE	J. PINTAS C/ARROZ INTEG. FTE POLLO PLANCHA C/ENSALADA FRUTA Y LECHE
25	26	27	28	29 ESPECIAL HALLOWEEN
PATATAS CON ATUN SOLOMILLO DE CERDO SALSA C/MENESTRA YOGUR	GARBANZOS C/VERDURA RAPE A LA ANDALUZA CON ENSALADA FRUTA Y LECHE	MACARR. BOLOÑESA CTA DE LOMO C/ENSALADA FRUTA Y LECHE	MENESTRA REHOGADA RAGOUT DE POLLO CON PATATAS FRUTA Y LECHE	ARROZ NEGRO SALMON AL HORNO C/ENSALADA FRUTA Y LECHE

MENÚ SIN CERDO



LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
<p>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</p> <p>No utilizamos ningún tipo de precocinado. Todos los menús van acompañados de pan y agua</p>				
4	5	6	7	8
ARROZ C/TOMATE HAMBURG. TERNERA C/PATATAS FRUTA Y LECHE	J. BLANCAS HORTELANAS MERLUZA SALSA C/VERDURAS FRUTA Y LECHE	J. VERDES REHOG. FTE POLLO PLANCHA C/PATATAS FRUTA Y LECHE	SOPA COCIDO DE POLLO COCIDO DE POLLO YOGUR	ESPIRALES C/VERDURAS JUREL ANDALUZA C/ENSALADA FRUTA Y LECHE
11	12	13	14	15
NO LECTIVO	FESTIVO	COLIFLOR REHOGADA TERNERA SALSA CON PATATAS YOGUR	MACARR. INT NAPOLITANA VENTR MERLUZA ANDALUZA C/ENSALADA FRUTA Y LECHE	CREMA DE CALABACÍN ALBÓNDIGAS TERNERA (4 uds) C/PATATAS FRUTA Y LECHE
18	19 COMUNIDAD DE MADRID	20	21	22
ARROZ C/VERDURA PALOMETA ANDALUZA C/ENSALADA FRUTA Y LECHE	SOPA COCIDO DE POLLO COCIDO DE POLLO YOGUR	TALLARINES C/TOMATE MERLUZA SALSA VERDE FRUTA Y LECHE	PURÉ DE VERDURAS HAMBURG. TERNERA CON PATATAS FRUTA Y LECHE	J. PINTAS C/ARROZ INTEG. FTE POLLO PLANCHA C/ENSALADA FRUTA Y LECHE
25	26	27	28	29 ESPECIAL HALLOWEEN
PATATAS CON ATUN TERNERA SALSA C/MENESTRA YOGUR	GARBANZOS C/VERDURA RAPE A LA ANDALUZA CON ENSALADA FRUTA Y LECHE	MACARR. ECO BOLOÑESA TORTILLA PATATA CAMPERA C/ENSALADA FRUTA Y LECHE	MENESTRA REHOGADA RAGOUT DE POLLO CON PATATAS FRUTA Y LECHE	ARROZ NEGRO SALMON AL HORNO C/ENSALADA FRUTA Y LECHE



## MENÚ PARA ALÉRGICOS E INTOLERANTES



### MENÚ SIN LEGUMBRES: INCLUIDO JUDÍAS VERDES, GUISANTES Y SOJA

LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
				1 PURE DE VERDURAS POLLO ASADO C/PATATAS YOGUR
4 ARROZ C/TOMATE CTA LOMO EN SALS C/PATATAS FRUTA Y LECHE	5 PATATAS C/CHORIZO MERLUZA SALS C/VERDURAS FRUTA Y LECHE	6 CREMA CALABAZA CHULETA DE CERDO A LA RIOJANA C/PATATAS FRUTA Y LECHE	7 SOPA DE AVE ESTOF. POLLO Y TERNERA YOGUR	8 ESPIRALES C/VERDURAS JUREL ANDALUZA C/ENSALADA FRUTA Y LECHE
11 NO LECTIVO	12 FESTIVO	13 COLIFLOR REHOGADA CARRILLADA CON PATATAS YOGUR	14 MACARR. INT NAPOLITANA VENTR MERLUZA ANDALUZA C/ENSALADA FRUTA Y LECHE	15 CREMA DE CALABACÍN ALBÓNDIGAS CASERAS (4 uds) C/PATATAS FRUTA Y LECHE
18 ARROZ C/VERDURA PALOMETA ANDALUZA C/ENSALADA FRUTA Y LECHE	19 SOPA DE AVE ESTOF. POLLO Y TERNERA YOGUR	20 TALLARINES C/TOMATE MERLUZA EN SALS FRUTA Y LECHE	21 PURÉ DE VERDURAS HAMBURGUESA CASERA CON PATATAS FRUTA Y LECHE	22 ARROZ INT. C/TOMATE FTE POLLO PLANCHA C/ENSALADA FRUTA Y LECHE
25 PATATAS CON ATUN SOLOMILLO DE CERDO SALS C/VERDURA YOGUR	26 SOPA PICADILLO RAPE A LA ANDALUZA CON ENSALADA FRUTA Y LECHE	27 MACARR. ECO BOLOÑESA TORTILLA PATATA CAMPERA C/ENSALADA FRUTA Y LECHE	28 CREMA CALABACIN RAGOUT DE POLLO CON PATATAS FRUTA Y LECHE	29 ESPECIAL HALLOWEEN ARROZ NEGRO SALMON AL HORNO C/ENSALADA FRUTA Y LECHE

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

LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
				1 PURE DE VERDURAS POLLO ASADO C/PATATAS YOGUR
4 ARROZ C/TOMATE CTA LOMO EN SALS C/PATATAS FRUTA Y LECHE	5 J. BLANCAS C/CHORIZO PAVO EN SALS FRUTA Y LECHE	6 J. VERDES REHOG. CHULETA DE CERDO A LA RIOJANA C/PATATAS FRUTA Y LECHE	7 SOPA DE COCIDO COCIDO MADRILEÑO YOGUR	8 ESPIRALES C/VERDURAS TERNERA SALS CON ENSALADA FRUTA Y LECHE
11 NO LECTIVO	12 FESTIVO	13 COLIFLOR REHOGADA CARRILLADA CON PATATAS YOGUR	14 MACARR. INT NAPOLITANA FTE POLLO PLANCHA C/ENSALADA FRUTA Y LECHE	15 CREMA DE CALABACÍN ALBÓNDIGAS CASERAS (4 uds) C/PATATAS FRUTA Y LECHE
18 ARROZ MILANESA TERNERA SALS C/ENSALADA FRUTA Y LECHE	19 COMUNIDAD DE MADRID SOPA DE COCIDO COCIDO MADRILEÑO YOGUR	20 TALLARINES C/TOMATE RAGOUT DE PAVO FRUTA Y LECHE	21 PURÉ DE VERDURAS HAMBURGUESA CASERA CON PATATAS FRUTA Y LECHE	22 J.PINTAS C/ARROZ INTEG. FTE POLLO PLANCHA C/ENSALADA FRUTA Y LECHE
25 PATATAS C/VERDURA SOLOMILLO DE CERDO SALS C/MENESTRA YOGUR	26 GARBANZOS C/VERDURA PAVO EN SALS ENSALADA FRUTA Y LECHE	27 MACARR. ECO BOLOÑESA TORTILLA PATATA CAMPERA C/ENSALADA FRUTA Y LECHE	28 MENESTRA REHOGADA RAGOUT DE POLLO CON PATATAS FRUTA Y LECHE	29 ARROZ C/TOMATE HAMBURG. TERNERA 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