



COLE

DICIEMBRE

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 o 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 email nutricion@comedoresblanco.es</p> <p>No utilizamos ningún tipo de precocinado. Todos los menús van</p>		<p>1 MENÚ SOSTENIBLE</p> <p>LENTEJAS ECO C/VERDU TORTILLA CAMPERA C/ENS FRUTA Y LECHE</p>	<p>2</p> <p>MENESTRA REHOGADA RAGOUT POLLO AJILLO C/PATATAS FRUTA Y LECHE</p>	<p>3</p> <p>JUDÍAS PINTAS ESTOF. JUREL C/TOMATE Y VERDURAS YOGUR</p>
6	7	8	9	10 MENÚ GASTRONÓMICO
FESTIVO	NO LECTIVO	FESTIVO	SOPA DE PICADILLO BACALADITOS REBOZADOS C/PATATAS FRUTA ALMÍBAR	PATATAS RIOJANAS CHULETA A LA RIOJANA CON MENESTRA YOGUR
13	14	15	16	17
MACARRONES C/ BACON TORTILLA DE ATUN CON ENSALADA FRUTA Y LECHE	J. BLANCAS C/CHORIZO MERLUZA ANDALUZA C/ENSALADA FRUTA Y LECHE	CREMA DE BRÓCOLI HAMBURGUESA TERNERA C/PATATAS FRUTA Y LECHE	SOPA DE COCIDO COCIDO MADRILEÑO FRUTA Y LECHE	PAELLA MIXTA PALOMETA CON PISTO YOGUR
20	21	22 MENÚ ESPECIAL		
LENTEJAS C/ARROZ INT. RAPE REBOZADO C/ENSALADA FRUTA Y LECHE	COLIFLOR REHOGADA CARRILLADA SALSA C/PATATAS FRUTA Y LECHE	PLATO COMBINADO: TORTILLA, HAMBURG Y NUGGETS C/CHIPS NATILLAS CHOCOLATE		

LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
<p>Para cualquier consulta o 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 email nutricion@comedoresblanco.es</p> <p>No utilizamos ningún tipo de precocinado. Todos los menús van</p>		<p>1 MENÚ SOSTENIBLE</p> <p>LENTEJAS ECO C/VERDU LOMO PLANCHA C/ENSALADA FRUTA Y LECHE</p>	<p>2</p> <p>MENESTRA REHOGADA RAGOUT POLLO AJILLO C/PAT FRUTA Y LECHE</p>	<p>3</p> <p>JUDÍAS PINTAS ESTOF. JUREL C/TOMATE Y VERDURAS YOGUR</p>
6	7	8	9	10 MENÚ GASTRONÓMICO
FESTIVO	NO LECTIVO	FESTIVO	SOPA DE PICADILLO BACALADITOS REBOZADOS C/PATATAS FRUTA ALMÍBAR	PATATAS RIOJANAS CHULETA A LA RIOJANA CON MENESTRA YOGUR
13	14	15	16	17
MACARRONES C/ BACON TERNERA SALSA C/ENSALADA FRUTA Y LECHE	J. BLANCAS C/CHORIZO MERLUZA ANDALUZA C/ENSALADA FRUTA Y LECHE	CREMA DE BRÓCOLI HAMBURG. TERNERA C/PATATAS FRUTA Y LECHE	SOPA DE COCIDO COCIDO MADRILEÑO FRUTA Y LECHE	PAELLA MIXTA PALOMETA CON PISTO YOGUR
20	21	22 MENÚ ESPECIAL		
LENTEJAS C/ARROZ INT. RAPE REBOZADO C/ENSALADA FRUTA Y LECHE	COLIFLOR REHOGADA CARRILLADA SALSA C/PATATAS FRUTA Y LECHE	PLATO COMBINADO: CROQUETAS, HAMBURG Y NUGGETS C/CHIPS NATILLAS CHOCOLATE		

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 o 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 email nutricion@comedoresblanco.es</p> <p>No utilizamos ningún tipo de precocinado. Todos los menús van</p>		<p>1 MENÚ SOSTENIBLE</p> <p>LENTEJAS ECO C/VERDU TORTILLA CAMPERA C/ENS FRUTA Y LECHE S/L</p>	<p>2</p> <p>MENESTRA REHOGADA RAGOUT POLLO AJILLO C/PATATAS FRUTA Y LECHE S/L</p>	<p>3</p> <p>JUDÍAS PINTAS ESTOF. JUREL C/TOMATE Y VERDURAS YOGUR S/L O SOJA</p>
6	7	8	9	10 MENÚ GASTRONÓMICO
FESTIVO	NO LECTIVO	FESTIVO	SOPA DE PICADILLO BACALADITOS REBOZADOS C/PATATAS FRUTA ALMÍBAR	PATATAS RIOJANAS CHULETA A LA RIOJANA CON MENESTRA YOGUR S/L O SOJA
13	14	15	16	17
MACARR. INT. C/ BACON TORTILLA DE ATUN CON ENSALADA FRUTA Y LECHE S/L	J. BLANCAS C/CHORIZO MERLUZA ANDALUZA C/ENSALADA FRUTA Y LECHE S/L	CREMA DE BRÓCOLI HAMBURGUESA CASERA C/PATATAS FRUTA Y LECHE S/L	SOPA DE COCIDO COCIDO MADRILEÑO FRUTA Y LECHE S/L	PAELLA MIXTA PALOMETA CON PISTO YOGUR S/L O SOJA
20	21	22 MENÚ ESPECIAL		
LENTEJAS C/ARROZ INT. RAPE REBOZADO C/ENSALADA FRUTA Y LECHE S/L	COLIFLOR REHOGADA CARRILLADA SALSA C/PATATAS FRUTA Y LECHE S/L	PLATO COMBINADO: TORTILLA, HAMBURG Y NUGGETS C/CHIPS LACTEO DE SOJA		

LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
<p>Para cualquier consulta o 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 email nutricion@comedoresblanco.es</p> <p>No utilizamos ningún tipo de precocinado. Todos los menús van</p>		<p>1 MENÚ SOSTENIBLE</p> <p>LENTEJAS ECO C/VERDU TORTILLA CAMPERA C/ENSALADA FRUTA Y LECHE</p>	<p>2</p> <p>MENESTRA REHOGADA RAGOUT POLLO AJILLO C/PAT FRUTA Y LECHE</p>	<p>3</p> <p>J. PINTAS HORTELANAS JUREL C/TOMATE Y VERDURAS YOGUR</p>
6	7	8	9	10
FESTIVO	NO LECTIVO	FESTIVO	SOPA MINISTRONE BACALADITOS REBOZADOS C/PATATAS FRUTA ALMÍBAR	PATATAS C/VERDURAS PAVO EN SALSA YOGUR
13	14	15	16	17
MACARR. INT C/TOMATE TORTILLA DE ATUN CON ENSALADA FRUTA Y LECHE	J. BLANCAS C/VERDURAS MERLUZA ANDALUZA C/ENSALADA FRUTA Y LECHE	CREMA DE BRÓCOLI HAMBURG. TERNERA C/PATATAS FRUTA Y LECHE	SOPA COCIDO DE POLLO COCIDO DE POLLO FRUTA Y LECHE	PAELLA MIXTA PALOMETA CON PISTO YOGUR
20	21	22 MENÚ ESPECIAL		
LENTEJAS C/ARROZ INT. RAPE REBOZADO C/ENSALADA FRUTA Y LECHE	COLIFLOR REHOGADA TERNERA SALSA C/PATATAS FRUTA Y LECHE	PLATO COMBINADO: TORTILLA, DELICIAS CALAMAR Y NUGGETS C/CHIPS NATILLAS CHOCOLATE		



## MENÚ PARA ALÉRGICOS E INTOLERANTES



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

LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
<p>Para cualquier consulta o 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 email nutricion@comedoresblanco.es No utilizamos ningún tipo de precocinado. Todos los menús van</p>				
		1 MENÚ SOSTENIBLE SOPA DE AVE C/FIDEOS TORTILLA CAMPERA C/ENSALADA FRUTA Y LECHE	2 CREMA CALABACIN RAGOUT POLLO AJILLO C/PATATAS FRUTA Y LECHE	3 PATATAS C/VERDURA JUREL C/TOMATE Y VERDURAS YOGUR
6	7	8	9	10 MENÚ GASTRONÓMICO
FESTIVO	NO LECTIVO	FESTIVO	SOPA DE PICADILLO BACALADITOS REBOZADOS C/PATATAS FRUTA ALMÍBAR	PATATAS RIOJANAS CHULETA A LA RIOJANA CON VERDURAS YOGUR
13	14	15	16	17
MACARR. INT C/ BACON TORTILLA DE ATUN CON ENSALADA FRUTA Y LECHE	PATATAS HORTELANAS MERLUZA ANDALUZA C/ENSALADA FRUTA Y LECHE	CREMA DE BRÓCOLI HAMBURGUESA CASERA C/PATATAS FRUTA Y LECHE	SOPA DE AVE ESTOF. POLLO Y TERNERA FRUTA Y LECHE	PAELLA MIXTA PALOMETA CON PISTO YOGUR
20	21	22 MENÚ ESPECIAL		
SOPA MENUDILLOS RAPE REBOZADO C/ENSALADA FRUTA Y LECHE	COLIFLOR REHOGADA CARRILLADA SALSAS C/PATATAS FRUTA Y LECHE	PLATO COMBINADO: TORTILLA, HAMBURG Y NUGGETS C/CHIPS NATILLAS CHOCOLATE		

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



LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
<p>Para cualquier consulta o 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 email nutricion@comedoresblanco.es No utilizamos ningún tipo de precocinado. Todos los menús van</p>				
		1 MENÚ SOSTENIBLE LENTEJAS ECO C/VERDU TORTILLA CAMPERA C/ENSALADA FRUTA Y LECHE	2 MENESTRA REHOGADA RAGOUT POLLO AJILLO C/PATATAS FRUTA Y LECHE	3 JUDÍAS PINTAS ESTOFADAS TERNERA EN SALSAS YOGUR
6	7	8	9	10 MENÚ GASTRONÓMICO
FESTIVO	NO LECTIVO	FESTIVO	SOPA DE PICADILLO HAMBURGUESA TERNERA C/PATATAS FRUTA ALMÍBAR	PATATAS RIOJANAS CHULETA A LA RIOJANA CON MENESTRA YOGUR
13	14	15	16	17
MACARRONES INT C/BACON TORTILLA PATATAS C/ENS FRUTA Y LECHE	J. BLANCAS ESTOF. C/CHORIZO POLLO PLANCHA C/ENS FRUTA Y LECHE	CREMA DE BRÓCOLI HAMBURGUESA CASERA C/PATATAS FRUTA Y LECHE	SOPA DE COCIDO COCIDO MADRILEÑO FRUTA Y LECHE	ARROZ C/VERDURAS CINTA DE LOMO PLANCHA CON PISTO YOGUR
20	21	22 MENÚ ESPECIAL		
LENTEJAS C/ARROZ INT. PAVO EN SALSAS C/ENSALADA FRUTA Y LECHE	COLIFLOR REHOGADA CARRILLADA SALSAS C/PATATAS FRUTA Y LECHE	PLATO COMBINADO: TORTILLA, HAMBURG Y NUGGETS C/CHIPS NATILLAS CHOCOLATE		