



COLE

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
3	4	5	6	7
VACACIONES DE NAVIDAD				

10	11	12	13	14 MENU GASTRONOMICO
CREMA CALABAZA LACON C/PATATAS FRUTA ALMIBAR	SOPA MARINERA POLLO ASADO C/VERDURA FRUTA Y LECHE	LENTEJAS CASERAS MERLUZA EN SALSA C/CALABAC Y ZANAH FRUTA	ARROZ C/VERDURAS TORTILLA ESPAÑOLA C/ENSALADA FRUTA Y LECHE	GUISILLO ANDALUZ BACALADITOS ANDALUZA C/ENSALADA YOGUR

17	18	19 MENU SOSTENIBLE	20	21
BROCOLI REHOGADO CARRILLADA CON PATATAS FRUTA Y LECHE	SOPA DE COCIDO COCIDO MADRILEÑO FRUTA	CREMA CALABACÍN ECO FTE POLLO CAMPERO EMPANADO C/PATATAS FRUTA Y LECHE	CODITOS BOLOÑESA VENTRESCA EN SALSA VERDE FRUTA Y LECHE	J. PINTAS C/ARROZ INT TORTILLA ATÚN C/ENSALADA YOGUR

24	25	26	27	28
ESPIRALES NAPOLITANA RAPE C/VERDURAS FRUTA Y LECHE	J. VERDES REHOGADAS ALBÓNDIGAS (4uds) C/PATATAS FRUTA Y LECHE	PATATAS RIOJANA BACALADITOS REBOZADOS CON ENSALADA FRUTA Y LECHE	ARROZ C/TOMATE RAGOUT POLLO AJILLO C/MENESTRA G FRUTA Y LECHE	SOPA DE COCIDO COCIDO MADRILEÑO YOGUR

31	<p>MACARRONES C/ATÚN TORTILLA DE BRÓCOLI ENSALADA FRUTA Y LECHE</p> <p><i>Para cualquier consulta o información sobre alérgenos, podrán ponerse en contacto con el departamento de nutrición en el teléfono 607 524 915 o en el email nutricion@comedoresblanco.es</i> No utilizamos ningún tipo de precocinado. Todos los menús van acompañados de pan y agua</p>			
----	--	--	--	--

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



LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
3	4	5	6	7
VACACIONES DE NAVIDAD				

10	11	12	13	14 MENU GASTRONOMICO
GUISANTES REHOGADOS LACON C/PATATAS FRUTA ALMIBAR	SOPA MARINERA POLLO ASADO C/VERDURA FRUTA Y LECHE S/L	LENTEJAS CASERAS MERLUZA EN SALSA C/CALABAC Y ZANAH FRUTA	ARROZ C/VERDURAS TORTILLA ESPAÑOLA C/ENSALADA FRUTA Y LECHE S/L	GUISILLO ANDALUZ BACALADITOS ANDALUZA C/ENSALADA YOGUR S/L O SOJA

17	18	19 MENU SOSTENIBLE	20	21
BROCOLI REHOGADO CARRILLADA CON PATATAS FRUTA Y LECHE S/L	SOPA DE COCIDO COCIDO MADRILEÑO FRUTA	CREMA CALABACÍN ECO FTE POLLO CAMPERO EMPANADO C/PATATAS FRUTA Y LECHE S/L	CODITOS BOLOÑESA VENTRESCA EN SALSA VERDE FRUTA Y LECHE S/L	J. PINTAS C/ARROZ INT TORTILLA ATÚN C/ENSALADA YOGUR S/L O SOJA

24	25	26	27	28
ESPIRALES INT NAPOLITANA RAPE C/VERDURAS FRUTA Y LECHE S/L	J. VERDES REHOGADAS ALBÓNDIGAS (4uds) C/PATATAS FRUTA Y LECHE S/L	PATATAS RIOJANA BACALADITOS REBOZADOS CON ENSALADA FRUTA Y LECHE S/L	ARROZ C/TOMATE RAGOUT POLLO AJILLO C/MENESTRA G FRUTA Y LECHE S/L	SOPA DE COCIDO COCIDO MADRILEÑO YOGUR S/L O SOJA

31	<p>MACARRONES C/ATÚN TORTILLA DE BRÓCOLI ENSALADA FRUTA Y LECHE S/L</p> <p><i>Para cualquier consulta o información sobre alérgenos, podrán ponerse en contacto con el departamento de nutrición en el teléfono 607 524 915 o en el email nutricion@comedoresblanco.es</i> No utilizamos ningún tipo de precocinado. Todos los menús van acompañados de pan y agua</p>			
----	--	--	--	--

LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
3	4	5	6	7
VACACIONES DE NAVIDAD				

10	11	12	13	14 MENU GASTRONOMICO
GUISANTES REHOGADOS LACON C/PATATAS FRUTA ALMIBAR	SOPA MARINERA POLLO ASADO C/VERDURA FRUTA Y LECHE	LENTEJAS CASERAS MERLUZA EN SALSA C/CALABAC Y ZANAH FRUTA	ARROZ C/VERDURAS RAGOUT DE POLLO C/ENSALADA FRUTA Y LECHE	GUISILLO ANDALUZ BACALADITOS ANDALUZA C/ENSALADA YOGUR

17	18	19 MENU SOSTENIBLE	20	21
BROCOLI REHOGADO CARRILLADA CON PATATAS FRUTA Y LECHE	SOPA DE COCIDO COCIDO MADRILEÑO FRUTA	CREMA CALABACÍN ECO FTE POLLO CAMPERO EMPANADO C/PATATAS FRUTA Y LECHE	CODITOS BOLOÑESA VENTRESCA EN SALSA FRUTA Y LECHE	J. PINTAS C/ARROZ INT TERNERA EN SALSA C/ENSALADA YOGUR

24	25	26	27	28
ESPIRALES NAPOLITANA RAPE C/VERDURAS FRUTA Y LECHE	J. VERDES REHOGADAS ALBÓNDIGAS (4uds) C/PATATAS FRUTA Y LECHE	PATATAS RIOJANA BACALADITOS REBOZADOS CON ENSALADA FRUTA Y LECHE	ARROZ C/TOMATE RAGOUT POLLO AJILLO C/MENESTRA G FRUTA Y LECHE	SOPA DE COCIDO COCIDO MADRILEÑO YOGUR

31	<p>MACARRONES C/ATÚN FILETE DE POLLO C/ENSALADA FRUTA Y LECHE</p> <p><i>Para cualquier consulta o información sobre alérgenos, podrán ponerse en contacto con el departamento de nutrición en el teléfono 607 524 915 o en el email nutricion@comedoresblanco.es</i> No utilizamos ningún tipo de precocinado. Todos los menús van acompañados de pan y agua</p>			
----	--	--	--	--

MENÚ SIN CERDO



LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
3	4	5	6	7
VACACIONES DE NAVIDAD				

10	11	12	13	14 MENU GASTRONOMICO
GUISANTES REHOGADOS HAMBURG. TERNERA C/PATATAS FRUTA ALMIBAR	SOPA MARINERA POLLO ASADO C/VERDURA FRUTA Y LECHE	LENTEJAS HORTELANAS MERLUZA EN SALSA C/CALABAC Y ZANAH FRUTA	ARROZ C/VERDURAS TORTILLA ESPAÑOLA C/ENSALADA FRUTA Y LECHE	GUISILLO ANDALUZ BACALADITOS ANDALUZA C/ENSALADA YOGUR

17	18	19 MENU SOSTENIBLE	20	21
BROCOLI REHOGADO POLLO EN SALSA CON PATATAS FRUTA Y LECHE	SOPA COCIDO DE POLLO COCIDO DE POLLO FRUTA	CREMA CALABACÍN ECO FTE POLLO CAMPERO EMPANADO C/PATATAS FRUTA Y LECHE	CODITOS BOLOÑESA VENTRESCA EN SALSA VERDE FRUTA Y LECHE	J. PINTAS C/ARROZ INT TORTILLA ATÚN C/ENSALADA YOGUR

24	25	26	27	28
ESPIRALES INT NAPOLITANA RAPE C/VERDURAS FRUTA Y LECHE	J. VERDES REHOGADAS ALBÓNDIGAS (4uds) C/PATATAS FRUTA Y LECHE	PATATAS C/VERDURA BACALADITOS REBOZADOS CON ENSALADA FRUTA Y LECHE	ARROZ C/TOMATE RAGOUT POLLO AJILLO C/MENESTRA G FRUTA Y LECHE	SOPA COCIDO DE POLLO COCIDO DE POLLO YOGUR

31	<p>MACARRONES C/ATÚN TORTILLA DE BRÓCOLI ENSALADA FRUTA Y LECHE</p> <p><i>Para cualquier consulta o información sobre alérgenos, podrán ponerse en contacto con el departamento de nutrición en el teléfono 607 524 915 o en el email nutricion@comedoresblanco.es</i> No utilizamos ningún tipo de precocinado. Todos los menús van acompañados de pan y agua</p>			
----	--	--	--	--



## MENÚS PARA ALÉRGICOS E INTOLERANTES



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

LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
3	4	5	6	7
<b>VACACIONES DE NAVIDAD</b> 				
10	11	12	13	14 MENU GASTRONOMICO
CREMA CALABAZA LACON C/PATATAS FRUTA ALMIBAR	SOPA MARINERA POLLO ASADO C/VERDURA FRUTA Y LECHE	ESPIRALES C/TOMATE MERLUZA EN SALSA C/CALABAC Y ZANAH FRUTA	ARROZ C/VERDURAS TORTILLA ESPAÑOLA C/ENSALADA FRUTA Y LECHE	GUISILLO ANDALUZ BACALADITOS ANDALUZA C/ENSALADA YOGUR
17	18	19 MENU SOSTENIBLE	20	21
BROCOLI REHOGADO CARRILLADA CON PATATAS FRUTA Y LECHE	SOPA DE AVE ESTOF. POLLO Y TERNERA FRUTA	CREMA CALABACÍN ECO FTE POLLO CAMPERO EMPANADO C/PATATAS FRUTA Y LECHE	CODITOS BOLOÑESA VENTRESCA EN SALSA FRUTA Y LECHE	ARROZ INT C/VERDURAS TORTILLA ATÚN C/ENSALADA YOGUR
24	25	26	27	28
ESPIRALES INT NAPOLITANA RAPE C/VERDURAS FRUTA Y LECHE	PURÉ DE VERDURAS ALBÓNDIGAS (4uds) C/PATATAS FRUTA Y LECHE	PATATAS RIOJANA BACALADITOS REBOZADOS CON ENSALADA FRUTA Y LECHE	ARROZ C/TOMATE RAGOUT POLLO AJILLO C/VERDURAS FRUTA Y LECHE	SOPA DE AVE ESTOF. POLLO Y TERNERA YOGUR
31	Para cualquier consulta o información sobre alérgenos, podrán ponerse en contacto con el departamento de nutrición en el teléfono 607 524 915 o en el email <a href="mailto:nutricion@comedoresblanco.es">nutricion@comedoresblanco.es</a> No utilizamos ningún tipo de precocinado. Todos los menús van acompañados de pan y agua			
MACARRONES C/ATÚN TORTILLA DE BRÓCOLI ENSALADA FRUTA Y LECHE				

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



LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
3	4	5	6	7
<b>VACACIONES DE NAVIDAD</b> 				
10	11	12	13	14 MENU GASTRONOMICO
GUISANTES REHOGADOS LACON C/PATATAS FRUTA ALMIBAR	SOPA MENUDILLOS POLLO ASADO C/VERDURA FRUTA Y LECHE	LENTEJAS CASERAS TERNERA EN SALSA FRUTA	ARROZ C/VERDURAS TORTILLA ESPAÑOLA C/ENSALADA FRUTA Y LECHE	GUISILLO ANDALUZ CINTA DE LOMO C/ENSALADA YOGUR
17	18	19 MENU SOSTENIBLE	20	21
BROCOLI REHOGADO CARRILLADA CON PATATAS FRUTA Y LECHE	SOPA DE COCIDO COCIDO MADRILEÑO FRUTA	CREMA CALABACÍN ECO FTE POLLO CAMPERO EMPANADO C/PATATAS FRUTA Y LECHE	CODITOS BOLOÑESA LOMO EN SALSA FRUTA Y LECHE	J. PINTAS C/ARROZ INT TORTILLA PATATA C/ENSALADA YOGUR
24	25	26	27	28
ESPIRALES INT NAPOLITANA CTA LOMO C/VERDURA FRUTA Y LECHE	J. VERDES REHOGADAS ALBÓNDIGAS (4uds) C/PATATAS FRUTA Y LECHE	PATATAS RIOJANA TERNERA EN SALSA CON ENSALADA FRUTA Y LECHE	ARROZ C/TOMATE RAGOUT POLLO AJILLO C/MENESTRA G FRUTA Y LECHE	SOPA DE COCIDO COCIDO MADRILEÑO YOGUR
31	Para cualquier consulta o información sobre alérgenos, podrán ponerse en contacto con el departamento de nutrición en el teléfono 607 524 915 o en el email <a href="mailto:nutricion@comedoresblanco.es">nutricion@comedoresblanco.es</a> No utilizamos ningún tipo de precocinado. Todos los menús van acompañados de pan y agua			
MACARR. C/TOMATE TORTILLA DE BRÓCOLI ENSALADA FRUTA Y LECHE				