



COLE

FEBRERO

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	2	3	4	
	LENTEJAS C/ARROZ INT SOLOMILLO EN SALSA C/ENSALADA FRUTA	PATATAS C/CARNE BACALAO C/PISTO FRUTA Y LECHE	PURE DE VERDURAS POLLO ASADO CON PATATAS YOGUR	SOPA DE COCIDO COCIDO MADRILEÑO FRUTA
7	8	9	10	11
SOPA DE PICADILLO TORTILLA ESPAÑOLA C/ENSALADA FRUTA Y LECHE	ARROZ C/TOMATE MERLUZA ANDALUZA CON ENSALADA FRUTA Y LECHE	CREMA PUERRO, PATATA CHULETA SAJONIA C/PATATAS FRUTA Y LECHE	CODITOS C/BACON GALLO SAN PEDRO C/VERDURAS YOGUR	J. PINTAS C/VERDURAS HAMBURGUESA CON ENSALADA FRUTA
14 MENU GASTRONOMICO	15	16	17	18
ARROZ MURCIANO VENTR. MERLUZA SALSA MURCIANA FRUTA Y LECHE	J. BLANCAS C/CHORIZO TORTILLA ATÚN C/ENSALADA FRUTA	ESPIRALES C/TOMATE RAPE ANDALUZA ENSALADA FRUTA Y LECHE	SOPA DE COCIDO COCIDO MADRILEÑO FRUTA	J. VERDES REHOGADAS RAGOUT POLLO CON PATATAS YOGUR
21	22	23	24 MENU SOSTENIBLE	25
PATATAS C/CALAMARES CROQUETAS JAMÓN C/ENSALADA FRUTA Y LECHE	MACARR. BOLOÑESA VENTRESCA SALSA FRUTA Y LECHE	COLIFLOR REHOGADA CARRILLADA C/PATATAS FRUTA Y LECHE	LENTEJAS ECO C/VERDU POLLO CAMP F.HIERBAS ENSALADA FRUTA	NO LECTIVO

28 NO LECTIVO

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
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	2	3	4	
	LENTEJAS C/ARROZ INT SOLOMILLO EN SALSA C/ENSALADA FRUTA	PATATAS C/CARNE BACALAO C/PISTO FRUTA Y LECHE S/L	PURE DE VERDURAS POLLO ASADO CON PATATAS YOGUR S/L O SOJA	SOPA DE COCIDO COCIDO MADRILEÑO FRUTA
7	8	9	10	11
SOPA DE PICADILLO TORTILLA ESPAÑOLA C/ENSALADA FRUTA Y LECHE S/L	ARROZ C/TOMATE MERLUZA ANDALUZA CON ENSALADA FRUTA Y LECHE S/L	CREMA PUERRO, PATATA CHULETA SAJONIA C/PATATAS FRUTA Y LECHE S/L	CODITOS C/BACON GALLO SAN PEDRO C/VERDURAS YOGUR S/L O SOJA	J. PINTAS C/VERDURAS HAMBURGUESA CON ENSALADA FRUTA
14 MENU GASTRONOMICO	15	16	17	18
ARROZ MURCIANO VENTR. MERLUZA SALSA MURCIANA FRUTA Y LECHE S/L	J. BLANCAS C/CHORIZO TORTILLA ATÚN C/ENSALADA FRUTA	ESPIRALES C/TOMATE RAPE ANDALUZA ENSALADA FRUTA Y LECHE S/L	SOPA DE COCIDO COCIDO MADRILEÑO FRUTA	J. VERDES REHOGADAS RAGOUT POLLO CON PATATAS YOGUR S/L O SOJA
21	22	23	24 MENU SOSTENIBLE	25
PATATAS C/CALAMARES CROQUETAS JAMÓN O HAMBURG. C/ENSALADA FRUTA Y LECHE S/L	MACARR. INT BOLOÑESA VENTRESCA SALSA FRUTA Y LECHE S/L	COLIFLOR REHOGADA CARRILLADA C/PATATAS FRUTA Y LECHE S/L	LENTEJAS ECO C/VERDU POLLO CAMP F.HIERBAS ENSALADA FRUTA	NO LECTIVO

28 NO LECTIVO

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
No utilizamos ningún tipo de precocinado. Todos los menús van acompañados de pan y agua

LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
1	2	3	4	
	LENTEJAS C/ARROZ INT SOLOMILLO EN SALSA C/ENSALADA FRUTA	PATATAS C/CARNE BACALAO C/PISTO FRUTA Y LECHE	PURE DE VERDURAS POLLO ASADO CON PATATAS YOGUR	SOPA DE COCIDO COCIDO MADRILEÑO FRUTA
7	8	9	10	11
SOPA DE PICADILLO LACON PLANCHA C/ENSALADA FRUTA Y LECHE	ARROZ C/TOMATE MERLUZA ANDALUZA CON ENSALADA FRUTA Y LECHE	CREMA PUERRO, PATATA CHULETA SAJONIA C/PATATAS FRUTA Y LECHE	CODITOS C/BACON GALLO SAN PEDRO C/VERDURAS YOGUR	J. PINTAS C/VERDURAS HAMBURGUESA CON ENSALADA FRUTA
14 MENU GASTRONOMICO	15	16	17	18
ARROZ MURCIANO VENTR. MERLUZA SALSA MURCIANA FRUTA Y LECHE	J. BLANCAS C/CHORIZO FTE POLLO PLANCHA C/ENSALADA FRUTA	ESPIRALES C/TOMATE RAPE ANDALUZA ENSALADA FRUTA Y LECHE	SOPA DE COCIDO COCIDO MADRILEÑO FRUTA	J. VERDES REHOGADAS RAGOUT POLLO CON PATATAS YOGUR
21	22	23	24 MENU SOSTENIBLE	25
PATATAS C/CALAMARES CROQUETAS JAMÓN C/ENSALADA FRUTA Y LECHE	MACARR. BOLOÑESA VENTRESCA SALSA FRUTA Y LECHE	COLIFLOR REHOGADA CARRILLADA C/PATATAS FRUTA Y LECHE	LENTEJAS ECO C/VERDU POLLO CAMP F.HIERBAS ENSALADA FRUTA	NO LECTIVO

28 NO LECTIVO

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
No utilizamos ningún tipo de precocinado. Todos los menús van acompañados de pan y agua

MENÚ SIN CERDO



LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
1	2	3	4	
	LENTEJAS C/ARROZ INT TERNERA SALSA C/ENSALADA FRUTA	PATATAS C/VERDURAS BACALAO C/PISTO FRUTA Y LECHE	PURE DE VERDURAS POLLO ASADO CON PATATAS YOGUR	SOPA COCIDO DE POLLO COCIDO DE POLLO FRUTA
7	8	9	10	11
SOPA DE AVE TORTILLA ESPAÑOLA C/ENSALADA FRUTA Y LECHE	ARROZ C/TOMATE MERLUZA ANDALUZA CON ENSALADA FRUTA Y LECHE	CREMA PUERRO, PATATA TERNERA SALSA C/PATATAS FRUTA Y LECHE	CODITOS C/TOMATE GALLO SAN PEDRO C/VERDURAS YOGUR	J. PINTAS C/VERDURAS HAMBURGUESA CON ENSALADA FRUTA
14 MENU GASTRONOMICO	15	16	17	18
ARROZ MURCIANO VENTR. MERLUZA SALSA MURCIANA FRUTA Y LECHE	J. BLANCAS C/VERDURA TORTILLA ATÚN C/ENSALADA FRUTA	ESPIRALES C/TOMATE RAPE ANDALUZA ENSALADA FRUTA Y LECHE	SOPA COCIDO DE POLLO COCIDO DE POLLO FRUTA	J. VERDES REHOGADAS RAGOUT POLLO CON PATATAS YOGUR
21	22	23	24 MENU SOSTENIBLE	25
PATATAS C/CALAMARES CROQUETAS POLLO C/ENSALADA FRUTA Y LECHE	MACARR. INT BOLOÑESA VENTRESCA SALSA FRUTA Y LECHE	COLIFLOR REHOGADA TERNERA SALSA C/PATATAS FRUTA Y LECHE	LENTEJAS ECO C/VERDU POLLO CAMP F.HIERBAS ENSALADA FRUTA	NO LECTIVO

28 NO LECTIVO

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
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	ARROZ INT C/VERDURA SOLOMILLO EN SALSA C/ENSALADA FRUTA	2 PATATAS C/CARNE BACALAO C/PISTO FRUTA Y LECHE	3 PURE DE VERDURAS POLLO ASADO CON PATATAS YOGUR	4 SOPA DE AVE ESTOF POLLO Y TERNERA FRUTA
7 SOPA DE PICADILLO TORTILLA ESPAÑOLA C/ENSALADA FRUTA Y LECHE	8 ARROZ C/TOMATE MERLUZA ANDALUZA CON ENSALADA FRUTA Y LECHE	9 CREMA PUERRO, PATATA CHULETA SAJONIA C/PATATAS FRUTA Y LECHE	10 CODITOS C/BACON GALLO SAN PEDRO C/VERDURAS YOGUR	11 PATATAS C/VERDURAS HAMBURGUESA CON ENSALADA FRUTA
14 MENU GASTRONOMICO ARROZ MURCIANO VENTR. MERLUZA SALS MURCIANA FRUTA Y LECHE	15 CREMA CALABACIN TORTILLA ATÚN C/ENSALADA FRUTA	16 ESPIRALES C/TOMATE RAPE ANDALUZA ENSALADA FRUTA Y LECHE	17 SOPA DE AVE ESTOF POLLO Y TERNERA FRUTA	18 PURE VERDURAS RAGOUT POLLO CON PATATAS YOGUR
21 PATATAS C/CALAMARES CROQUETAS JAMÓN C/ENSALADA FRUTA Y LECHE	22 MACARR. INT BOLOÑESA VENTRESCA SALS FRUTA Y LECHE	23 COLIFLOR REHOGADA CARRILLADA C/PATATAS FRUTA Y LECHE	24 MENU SOSTENIBLE SOPA DE AVE POLLO CAMP F.HIERBAS ENSALADA FRUTA	25 NO LECTIVO
28 NO LECTIVO	Para cualquier consulta o información sobre alérgenos, podrán ponerse en contacto con el departamenteo de nutrición en el teléfono 607 524 915 o en el email nutricion@comedoresblanco.es No utilizamos ningún tipo de precocinado. Todos los menús van acompañados de pan y agua			

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



LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
1	LENTEJAS C/ARROZ INT SOLOMILLO EN SALSA C/ENSALADA FRUTA	2 PATATAS C/CARNE HAMBURG. C/PISTO FRUTA Y LECHE	3 PURE DE VERDURAS POLLO ASADO CON PATATAS YOGUR	4 SOPA DE COCIDO COCIDO MADRILEÑO FRUTA
7 SOPA DE PICADILLO TORTILLA ESPAÑOLA C/ENSALADA FRUTA Y LECHE	8 ARROZ C/TOMATE FTE POLLO CON ENSALADA FRUTA Y LECHE	9 CREMA PUERRO, PATATA CHULETA SAJONIA C/PATATAS FRUTA Y LECHE	10 CODITOS C/BACON RAGOUT POLLO SALS YOGUR	11 J. PINTAS C/VERDURAS HAMBURGUESA CON ENSALADA FRUTA
14 MENU GASTRONOMICO ARROZ MURCIANO TERNERA SALS FRUTA Y LECHE	15 J. BLANCAS C/CHORIZO TORTILLA PATATA C/ENSALADA FRUTA	16 ESPIRALES C/TOMATE CTA LOMO PLANCHA ENSALADA FRUTA Y LECHE	17 SOPA DE COCIDO COCIDO MADRILEÑO FRUTA	18 J. VERDES REHOGADAS RAGOUT POLLO CON PATATAS YOGUR
21 PATATAS C/VERDURA CROQUETAS JAMÓN C/ENSALADA FRUTA Y LECHE	22 MACARR. INT BOLOÑESA FTE POLLO EN SALS FRUTA Y LECHE	23 COLIFLOR REHOGADA CARRILLADA C/PATATAS FRUTA Y LECHE	24 MENU SOSTENIBLE LENTEJAS ECO C/VERDU POLLO CAMP F.HIERBAS ENSALADA FRUTA	25 NO LECTIVO
28 NO LECTIVO	Para cualquier consulta o información sobre alérgenos, podrán ponerse en contacto con el departamenteo de nutrición en el teléfono 607 524 915 o en el email nutricion@comedoresblanco.es No utilizamos ningún tipo de precocinado. Todos los menús van acompañados de pan y agua			