



COLE



ABRIL

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
El menú ha sido revisado por dietistas-nutricionistas colegiadas del departamento de nutrición. Para consulta sobre menú o alérgenos, podrán ponerse en contacto 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				
SE COCINA CON ACEITE DE OLIVA			ARROZ C/TOMATE VENTRESCA ANDALUZA C/ENSALADA YOGUR	

LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
El menú ha sido revisado por dietistas-nutricionistas colegiadas del departamento de nutrición. Para consulta sobre menú o alérgenos, podrán ponerse en contacto 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				
SE COCINA CON ACEITE DE OLIVA			ARROZ C/TOMATE VENTRESCA ANDALUZA C/ENSALADA YOGUR	

4	5	6	7 GASTRONÓMICO	8
PATATAS C/CALAMARES TORTILLA DE JAMÓN C/ENSALADA FRUTA Y LECHE	LENTEJAS CASERAS MERLUZA SALSAS C/VERDURAS FRUTA	BROCOLI REHOGADO FTE POLLO EMPANADO C/PATATAS YOGUR	SOPA LEBANIEGA COCIDO LEBANIEGO FRUTA	NO LECTIVO

4	5	6	7 GASTRONÓMICO	8
PATATAS C/CALAMARES CINTA DE LOMO C/ENSALADA FRUTA Y LECHE	LENTEJAS CASERAS MERLUZA SALSAS C/VERDURAS FRUTA	BROCOLI REHOGADO FTE POLLO EMPANADO C/PATATAS YOGUR	SOPA LEBANIEGA COCIDO LEBANIEGO FRUTA	NO LECTIVO

11	12	13	14	15
VACACIONES DE SEMANA SANTA			FESTIVO	FESTIVO

11	12	13	14	15
VACACIONES DE SEMANA SANTA			FESTIVO	FESTIVO

18	19	20	21	22
NO LECTIVO	CREMA CALABACIN LOMO EN SALSAS C/PATATAS FRUTA EN ALMIBAR	ESPIRALES C/TOMATE VENTRESCA MERLUZA REBOZADA C/VERDURA FRUTA Y LECHE	J. BLANCAS C/VERDURA JAMONCITOS POLLO C/ENSALADA FRUTA	PAELLA MIXTA GALLO A LA ANDALUZA C/ENSALADA YOGUR

18	19	20	21	22
NO LECTIVO	CREMA CALABACIN LOMO EN SALSAS C/PATATAS FRUTA EN ALMIBAR	ESPIRALES C/TOMATE VENTRESCA MERLUZA REBOZADA C/VERDURA FRUTA Y LECHE	J. BLANCAS C/VERDURA JAMONCITOS POLLO C/ENSALADA FRUTA	PAELLA MIXTA GALLO A LA ANDALUZA C/ENSALADA YOGUR

25	26	27 SOSTENIBLE	28	29
J. VERDES REHOGADAS CARRILADA EN SALSAS C/PATATAS FRUTA Y LECHE	J. PINTAS C/ARROZ INT. TORTILLA DE CHORIZO C/ENSALADA FRUTA	CREMA ZANAH. Y PUERRO ECO RAGOUT POLLO CAMPERO C/PATATAS FRUTA Y LECHE	MACARRONES C/BACON BACALAO C/TOMATE Y VERDURAS YOGUR	SOPA DE COCIDO COCIDO MADRILEÑO FRUTA

25	26	27 SOSTENIBLE	28	29
J. VERDES REHOGADAS CARRILADA EN SALSAS C/PATATAS FRUTA Y LECHE	J. PINTAS C/ARROZ INT. HAMBURGUESA C/ENSALADA FRUTA	CREMA ZANAH. Y PUERRO ECO RAGOUT POLLO CAMPERO C/PATATAS FRUTA Y LECHE	MACARRONES C/BACON BACALAO C/TOMATE Y VERDURAS YOGUR	SOPA DE COCIDO COCIDO MADRILEÑO FRUTA

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



MENÚ SIN CERDO



LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
El menú ha sido revisado por dietistas-nutricionistas colegiadas del departamento de nutrición. Para consulta sobre menú o alérgenos, podrán ponerse en contacto 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				
SE COCINA CON ACEITE DE OLIVA			ARROZ C/TOMATE VENTRESCA ANDALUZA C/ENSALADA YOGUR S/L O SOJA	

LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
El menú ha sido revisado por dietistas-nutricionistas colegiadas del departamento de nutrición. Para consulta sobre menú o alérgenos, podrán ponerse en contacto 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				
SE COCINA CON ACEITE DE OLIVA			ARROZ C/TOMATE VENTRESCA ANDALUZA C/ENSALADA YOGUR	

4	5	6	7 GASTRONÓMICO	8
PATATAS C/CALAMARES TORTILLA DE JAMÓN C/ENSALADA FRUTA Y LECHE S/L	LENTEJAS CASERAS MERLUZA SALSAS C/VERDURAS FRUTA	BROCOLI REHOGADO FTE POLLO EMPANADO C/PATATAS YOGUR S/L O SOJA	SOPA LEBANIEGA COCIDO LEBANIEGO FRUTA	NO LECTIVO

4	5	6	7 GASTRONÓMICO	8
PATATAS C/CALAMARES TORTILLA PATATA C/ENSALADA FRUTA Y LECHE	LENTEJAS HORTELANAS MERLUZA SALSAS C/VERDURAS FRUTA	BROCOLI REHOGADO FTE POLLO EMPANADO C/PATATAS YOGUR	SOPA LEBANIEGA DE POLLO COCIDO LEBANIEGO DE POLLO FRUTA	NO LECTIVO

11	12	13	14	15
VACACIONES DE SEMANA SANTA			FESTIVO	FESTIVO

11	12	13	14	15
VACACIONES DE SEMANA SANTA			FESTIVO	FESTIVO

18	19	20	21	22
NO LECTIVO	CREMA CALABACIN LOMO EN SALSAS C/PATATAS FRUTA EN ALMIBAR	ENSALADA DE PASTA VENTRESCA MERLUZA REBOZADA C/VERDURA FRUTA Y LECHE S/L	J. BLANCAS C/VERDURA JAMONCITOS POLLO C/ENSALADA FRUTA	PAELLA MIXTA GALLO A LA ANDALUZA C/ENSALADA YOGUR S/L O SOJA

18	19	20	21	22
NO LECTIVO	CREMA CALABACIN TERNERA EN SALSAS C/PATATAS FRUTA EN ALMIBAR	ENSALADA DE PASTA VENTRESCA MERLUZA REBOZADA C/VERDURA FRUTA Y LECHE	J. BLANCAS C/VERDURA JAMONCITOS POLLO C/ENSALADA FRUTA	PAELLA MIXTA GALLO A LA ANDALUZA C/ENSALADA YOGUR

25	26	27 SOSTENIBLE	28	29
J. VERDES REHOGADAS CARRILADA EN SALSAS C/PATATAS FRUTA Y LECHE S/L	J. PINTAS C/ARROZ INT. TORTILLA DE CHORIZO C/ENSALADA FRUTA	CREMA ZANAH. Y PUERRO ECO RAGOUT POLLO CAMPERO C/PATATAS FRUTA Y LECHE S/L	MACARRONES C/BACON BACALAO C/TOMATE Y VERDURAS YOGUR S/L O SOJA	SOPA DE COCIDO COCIDO MADRILEÑO FRUTA

25	26	27 SOSTENIBLE	28	29
J. VERDES REHOGADAS FTE POLLO SALSAS C/PATATAS FRUTA Y LECHE	J. PINTAS C/ARROZ INT. TORTILLA DE PATATA C/ENSALADA FRUTA	CREMA ZANAH. Y PUERRO ECO RAGOUT POLLO CAMPERO C/PATATAS FRUTA Y LECHE	MACARRONES C/VERDU BACALAO C/TOMATE Y VERDURAS YOGUR	SOPA COCIDO DE POLLO COCIDO DE POLLO FRUTA



## MENÚ PARA ALÉRGICOS E INTOLERANTES



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

**LUNES                      MARTES                      MIÉRCOLES                      JUEVES                      VIERNES**

El menú ha sido revisado por dietistas-nutricionistas colegiadas del departamento de nutrición. Para consulta sobre menú o alérgenos, podrán ponerse en contacto en el teléfono 607 524 915 o en el email: [nutricion@comedoresblanco.es](mailto:nutricion@comedoresblanco.es)

NO UTILIZAMOS NINGÚN TIPO DE PRECOCINADO

Todos los menús van acompañados de pan y agua


SE COCINA CON ACEITE DE OLIVA

1  
ARROZ C/TOMATE  
VENTRESCA ANDALUZA  
C/ENSALADA  
YOGUR

4	5	6	7	8
PATATAS C/CALAMARES TORTILLA DE JAMÓN C/ENSALADA FRUTA Y LECHE	ARROZ CON VERDURA MERLUZA SALS C/VERDURAS FRUTA	BROCOLI REHOGADO FTE POLLO EMPANADO C/PATATAS YOGUR	SOPA DE AVE C/FIDEOS ESTOF. POLLO Y TERNERA FRUTA	NO LECTIVO

11	12	13	14	15
				
<b>VACACIONES DE SEMANA SANTA</b>				
			FESTIVO	FESTIVO

18	19	20	21	22
NO LECTIVO	CREMA CALABACIN LOMO EN SALS C/PATATAS FRUTA EN ALMIBAR	ESPIRALES C/TOMATE VENTRESCA MERLUZA REBOZADA C/VERDURA FRUTA Y LECHE	PATATAS C/VERDURA JAMONCITOS POLLO C/ENSALADA FRUTA	PAELLA MIXTA GALLO A LA ANDALUZA C/ENSALADA YOGUR

25	26	27 SOSTENIBLE	28	29
PURE DE VERDURAS CARRILADA EN SALS C/PATATAS FRUTA Y LECHE	ARROZ INT. C/VERDURA TORTILLA DE CHORIZO C/ENSALADA FRUTA	CREMA ZANAH. Y PUERRO ECO RAGOUT POLLO CAMPERO C/PATATAS FRUTA Y LECHE 	MACARRONES C/BACON BACALAO C/TOMATE Y VERDURAS YOGUR	SOPA DE AVE ESTOF. POLLO Y TERNERA FRUTA

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



**LUNES                      MARTES                      MIÉRCOLES                      JUEVES                      VIERNES**


El menú ha sido revisado por dietistas-nutricionistas colegiadas del departamento de nutrición. Para consulta sobre menú o alérgenos, podrán ponerse en contacto en el teléfono 607 524 915 o en el email: [nutricion@comedoresblanco.es](mailto:nutricion@comedoresblanco.es)

NO UTILIZAMOS NINGÚN TIPO DE PRECOCINADO

Todos los menús van acompañados de pan y agua


SE COCINA CON ACEITE DE OLIVA

1  
ARROZ C/TOMATE  
HAMBURGUESA  
C/ENSALADA  
YOGUR

4	5	6	7 GASTRONÓMICO	8
PATATAS C/VERDURA TORTILLA DE JAMÓN C/ENSALADA FRUTA Y LECHE	LENTEJAS CASERAS TERNERA EN SALS FRUTA	BROCOLI REHOGADO FTE POLLO EMPANADO C/PATATAS YOGUR	SOPA LEBANIEGA COCIDO LEBANIEGO FRUTA 	NO LECTIVO

11	12	13	14	15
				
<b>VACACIONES DE SEMANA SANTA</b>				
			FESTIVO	FESTIVO

18	19	20	21	22
NO LECTIVO	CREMA CALABACIN LOMO EN SALS C/PATATAS FRUTA EN ALMIBAR	ENSALADA DE PASTA HAMBURGUESA C/VERDURA FRUTA Y LECHE	J. BLANCAS C/VERDURA JAMONCITOS POLLO C/ENSALADA FRUTA	PAELLA VERDURAS CTA LOMO PLANCHA C/ENSALADA YOGUR

25	26	27 SOSTENIBLE	28	29
J. VERDES REHOGADAS CARRILADA EN SALS C/PATATAS FRUTA Y LECHE	J. PINTAS C/ARROZ INT. TORTILLA DE CHORIZO C/ENSALADA FRUTA	CREMA ZANAH. Y PUERRO ECO RAGOUT POLLO CAMPERO C/PATATAS FRUTA Y LECHE 	MACARRONES C/BACON TERNERA EN SALS YOGUR	SOPA DE COCIDO COCIDO MADRILEÑO FRUTA