



COLE



MAYO

MENÚS PARA ALÉRGICOS E INTOLERANTES



Blanco COMEDORES



MENÚ SIN GLUTEN. SE EMPLEA PASTA SIN GLUTEN, MAIZENA Y PAN RALLADO S/G EN REBOZADOS



LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
2 FESTIVO	3 CREMA VICHY TERNERA C/PATATAS FRUTA EN ALMIBAR	4 LENTEJAS C/VERDURAS TORTILLA ESPAÑOLA C/ENSALADA FRUTA	5 ARROZ C/TOMATE FTE POLLO EMPANADO C/ENSALADA YOGUR	6 MENU GASTRONOMICO FABADA ASTURIANA MERLUZA ASTURIANA C/VERDURAS FRUTA
9 PURE DE VERDURAS CHULETA RIOJANA CON PATATAS FRUTA Y LECHE	10 SOPA DE COCIDO COCIDO MADRILEÑO FRUTA	11 ARROZ A LA MILANESA CABALLA C/TOMATE FRUTA Y LECHE	12 ESPIRALES C/TOMATE POLLO EN SALSA C/MENESTRA YOGUR	13 J. PINTAS C/ARROZ INT BACALADITOS ANDALUZA C/ENSALADA FRUTA
16 FESTIVO	17 MENU SOSTENIBLE LENTEJAS ECO CASERAS TORTILLA BRÓCOLI CAMPERA C/ENSALADA FRUTA	18 PASTA BOLOÑESA MERLUZA EN SALSA C/VERDURAS FRUTA Y LECHE	19 J. BLANCAS HORTELANAS CROQUETAS JAMON C/ENSALADA FRUTA	20 ENSALADA CAMPERA POLLO ASADO C/VERDURAS YOGUR
23 LENTEJAS CASERAS SALMON SALSA VERDE CON HUEVO Y GUISANTE FRUTA	24 MENESTRA REHOGADA HAMBURGUESA TERNERA C/PATATAS FRUTA Y LECHE	25 ARROZ C/TOMATE VENTRESCA ANDALUZA C/ENSALADA FRUTA Y LECHE	26 SOPA DE COCIDO COCIDO MADRILEÑO FRUTA	27 DIA DEL CELIACO CREMA ZANAH Y PUERRO POLLO PLANCHA C/PATATAS YOGUR
30 MACARRONES C/CHORIZO PALOMETA REBOZADA C/VERD. FRUTA Y LECHE	31 PATATAS CON MAGRO TORTILLA DE BONITO C/ENSALADA FRUTA Y LECHE	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 NO UTILIZAMOS NINGÚN TIPO DE PRECOCINADO Todos los menús van acompañados de pan y agua		

MENÚ SIN HUEVO: SE EMPLEA PASTA SIN HUEVO. LOS REBOZADOS SE HACEN SIN HUEVO

LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
2 FESTIVO	3 CREMA VICHY TERNERA C/PATATAS FRUTA EN ALMIBAR	4 LENTEJAS C/VERDURAS HAMBURGUESA C/ENSALADA FRUTA	5 ARROZ C/TOMATE FTE POLLO EMPANADO C/ENSALADA YOGUR	6 MENU GASTRONOMICO FABADA ASTURIANA MERLUZA ASTURIANA C/VERDURAS FRUTA
9 PURE DE VERDURAS CHULETA RIOJANA CON PATATAS FRUTA Y LECHE	10 SOPA DE COCIDO COCIDO MADRILEÑO FRUTA	11 ARROZ A LA MILANESA CABALLA C/TOMATE FRUTA Y LECHE	12 ESPIRALES C/TOMATE POLLO EN SALSA C/MENESTRA YOGUR	13 J. PINTAS C/ARROZ INT BACALADITOS ANDALUZA C/ENSALADA FRUTA
16 FESTIVO	17 MENU SOSTENIBLE LENTEJAS ECO CASERAS FTE POLLO SALSA C/CHAMPIÑON FRUTA	18 CODITOS A LA BOLOÑESA MERLUZA EN SALSA C/VERDURAS FRUTA Y LECHE	19 J. BLANCAS HORTELANAS CROQUETAS DE JAMON C/ENSALADA FRUTA	20 PATATAS HORTELANAS POLLO ASADO C/VERDURAS YOGUR
23 LENTEJAS CASERAS SALMON SALSA C/VERDURAS FRUTA	24 MENESTRA REHOGADA HAMBURGUESA TERNERA C/PATATAS FRUTA Y LECHE	25 ARROZ C/TOMATE VENTRESCA ANDALUZA C/ENSALADA FRUTA Y LECHE	26 SOPA DE COCIDO COCIDO MADRILEÑO FRUTA	27 DIA DEL CELIACO CREMA ZANAH Y PUERRO POLLO PLANCHA C/PATATAS YOGUR
30 MACARR. C/CHORIZO PALOMETA REBOZADA C/VERD. FRUTA Y LECHE	31 PATATAS CON MAGRO POLLO EN SALSA FRUTA Y LECHE	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 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
2 FESTIVO	3 CREMA VICHY TERNERA C/PATATAS FRUTA EN ALMIBAR	4 LENTEJAS C/VERDURAS TORTILLA ESPAÑOLA C/ENSALADA FRUTA	5 ARROZ C/TOMATE POLLO EMPANADO C/ENSALADA YOGUR S/L O SOJA	6 MENU GASTRONOMICO FABADA ASTURIANA MERLUZA ASTURIANA C/VERDURAS FRUTA
9 PURE DE VERDURAS CHULETA RIOJANA CON PATATAS FRUTA Y LECHE S/L	10 SOPA DE COCIDO COCIDO MADRILEÑO FRUTA	11 ARROZ A LA MILANESA CABALLA C/TOMATE FRUTA Y LECHE S/L	12 ENSALADA PASTA POLLO EN SALSA C/MENESTRA YOGUR S/L O SOJA	13 J. PINTAS C/ARROZ INT BACALADITOS ANDALUZA C/ENSALADA FRUTA
16 FESTIVO	17 MENU SOSTENIBLE LENTEJAS ECO CASERAS TORTILLA BRÓCOLI CAMPERA C/ENSALADA FRUTA	18 PASTA BOLOÑESA MERLUZA EN SALSA C/VERDURAS FRUTA Y LECHE S/L	19 J. BLANCAS HORTELANAS CROQUETAS JAMÓN O HAMBURG. C/ENSALADA FRUTA	20 ENSALADA CAMPERA POLLO ASADO C/VERDURAS YOGUR S/L O SOJA
23 LENTEJAS CASERAS SALMON SALSA VERDE CON HUEVO Y GUISANTE FRUTA	24 MENESTRA REHOGADA HAMBURGUESA CASERA C/PATATAS FRUTA Y LECHE S/L	25 ARROZ C/TOMATE VENTRESCA ANDALUZA C/ENSALADA FRUTA Y LECHE S/L	26 SOPA DE COCIDO COCIDO MADRILEÑO FRUTA	27 DIA DEL CELIACO CREMA ZANAH Y PUERRO POLLO PLANCHA C/PATATAS YOGUR S/L O SOJA
30 MACARR. INT. C/CHORIZO PALOMETA REBOZADA C/VERD. FRUTA Y LECHE S/L	31 PATATAS CON MAGRO TORTILLA DE BONITO C/ENSALADA FRUTA Y LECHE S/L	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 NO UTILIZAMOS NINGÚN TIPO DE PRECOCINADO Todos los menús van acompañados de pan y agua		

MENÚ SIN CERDO

LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
2 FESTIVO	3 CREMA VICHY TERNERA C/PATATAS FRUTA EN ALMIBAR	4 LENTEJAS C/VERDURAS TORTILLA ESPAÑOLA C/ENSALADA FRUTA	5 ARROZ C/TOMATE FTE POLLO EMPANADO C/ENSALADA YOGUR	6 MENU GASTRONOMICO J. BLANCAS HORTELANAS MERLUZA ASTURIANA C/VERDURAS FRUTA
9 PURE DE VERDURAS POLLO PLANCHA CON PATATAS FRUTA Y LECHE	10 SOPA COCIDO DE POLLO COCIDO DE POLLO FRUTA	11 ARROZ C/VERDURAS CABALLA C/TOMATE FRUTA Y LECHE	12 ENSALADA PASTA POLLO EN SALSA C/MENESTRA YOGUR	13 J. PINTAS C/ARROZ INT BACALADITOS ANDALUZA C/ENSALADA FRUTA
16 FESTIVO	17 MENU SOSTENIBLE LENTEJAS ECO C/VERDURAS TORTILLA BRÓCOLI CAMPERA Y ENSALADA FRUTA	18 PASTA BOLOÑESA MERLUZA EN SALSA C/VERDURAS FRUTA Y LECHE	19 J. BLANCAS HORTELANAS CROQUETAS POLLO C/ENSALADA FRUTA	20 ENSALADA CAMPERA POLLO ASADO C/VERDURAS YOGUR
23 LENTEJAS HORTELANAS SALMON SALSA VERDE CON HUEVO Y GUISANTE FRUTA	24 MENESTRA REHOGADA HAMBURGUESA TERNERA C/PATATAS FRUTA Y LECHE	25 ARROZ C/TOMATE VENTRESCA ANDALUZA C/ENSALADA FRUTA Y LECHE	26 SOPA COCIDO DE POLLO COCIDO DE POLLO FRUTA	27 DIA DEL CELIACO CREMA ZANAHORIA Y PUERRO POLLO PLANCHA C/PATATAS YOGUR
30 MACARR. INT. C/TOMATE PALOMETA REBOZADA C/VERD. FRUTA Y LECHE	31 PATATAS C/VERDURAS TORTILLA DE BONITO C/ENSALADA FRUTA Y LECHE	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 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
2 FESTIVO	3 CREMA VICHY TERNERA C/PATATAS FRUTA EN ALMIBAR	4 SOPA DE AVE TORTILLA ESPAÑOLA C/ENSALADA FRUTA	5 ARROZ C/TOMATE FTE POLLO EMPANADO C/ENSALADA YOGUR	6 MENU GASTRONOMICO PATATAS HORTELANAS MERLUZA ASTURIANA C/VERDURAS FRUTA
9 PURE DE VERDURAS CHULETA RIOJANA CON PATATAS FRUTA Y LECHE	10 SOPA DE AVE ESTOF POLLO Y TERNERA FRUTA	11 ARROZ C/VERDURAS CABALLA C/TOMATE FRUTA Y LECHE	12 ESPIRALES C/TOMATE POLLO EN SALSAS C/VERDURAS YOGUR	13 PATATAS C/VERDURAS BACALADITOS ANDALUZA C/ENSALADA FRUTA
16 FESTIVO	17 MENU SOSTENIBLE SOPA DE MENUDILLOS TORTILLA BRÓCOLI CAMPERA Y ENSALADA FRUTA	18 PASTA BOLOÑESA MERLUZA EN SALSAS C/VERDURAS FRUTA Y LECHE	19 CREMA DE CALABAZA CROQUETAS JAMON C/ENSALADA FRUTA	20 ENSALADA CAMPERA POLLO ASADO C/VERDURAS YOGUR
23 SOPA DE PICADILLO SALMON SALSAS C/VERDURAS FRUTA	24 CREMA DE CALABACÍN HAMBURGUESA CASERA C/PATATAS FRUTA Y LECHE	25 ARROZ C/TOMATE VENTRESCA ANDALUZA C/ENSALADA FRUTA Y LECHE	26 SOPA DE AVE ESTOF POLLO Y TERNERA FRUTA	27 DIA DEL CELIACO CREMA ZANAH Y PUERRO POLLO PLANCHA C/PATATAS YOGUR
30 MACARR. INT C/CHORIZO PALOMETA REBOZADA C/VERD. FRUTA Y LECHE	31 PATATAS CON MAGRO TORTILLA DE BONITO C/ENSALADA FRUTA Y LECHE	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 NO UTILIZAMOS NINGÚN TIPO DE PRECOCINADO Todos los menús van acompañados de pan y agua		

SE COCINA CON ACEITE DE OLIVA

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



LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
2 FESTIVO	3 CREMA VICHY TERNERA C/PATATAS FRUTA EN ALMIBAR	4 LENTEJAS C/VERDURAS TORTILLA ESPAÑOLA C/ENSALADA FRUTA	5 ARROZ C/TOMATE FTE POLLO EMPANADO C/ENSALADA YOGUR	6 MENU GASTRONOMICO FABADA ASTURIANA TERNERA EN SALSAS FRUTA
9 PURE DE VERDURAS CHULETA RIOJANA CON PATATAS FRUTA Y LECHE	10 SOPA DE COCIDO COCIDO MADRILEÑO FRUTA	11 ARROZ A LA MILANESA LOMO EN SALSAS FRUTA Y LECHE	12 ENSALADA PASTA POLLO EN SALSAS C/MENESTRA YOGUR	13 J. PINTAS C/ARROZ INT HAMBURGUESA C/ENSALADA FRUTA
16 FESTIVO	17 MENU SOSTENIBLE LENTEJAS ECO CASERAS TORTILLA BRÓCOLI CAMPERA Y ENSALADA FRUTA	18 PASTA BOLOÑESA CINTA LOMO SALSAS C/VERDURAS FRUTA Y LECHE	19 J. BLANCAS HORTELANAS CROQUETAS JAMON C/ENSALADA FRUTA	20 PATATAS HORTELANAS POLLO ASADO C/VERDURAS YOGUR
23 LENTEJAS CASERAS LOMO EN SALSAS FRUTA	24 MENESTRA REHOGADA HAMBURGUESA CASERA C/PATATAS FRUTA Y LECHE	25 ARROZ C/TOMATE TERNERA EN SALSAS FRUTA Y LECHE	26 SOPA DE COCIDO COCIDO MADRILEÑO FRUTA	27 DIA DEL CELIACO CREMA ZANAH Y PUERRO POLLO PLANCHA C/PATATAS YOGUR
30 MACARR. INT C/CHORIZO HAMBURGUESA C/VERD. FRUTA Y LECHE	31 PATATAS CON MAGRO TORTILLA ESPAÑOLA C/ENSALADA FRUTA Y LECHE	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 NO UTILIZAMOS NINGÚN TIPO DE PRECOCINADO Todos los menús van acompañados de pan y agua		

SE COCINA CON ACEITE DE OLIVA