



COLE

FEBRERO

MENÚS PARA ALERGIAS E INTOLERANCIAS



Comedores Blanco



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 SOPA DE PICADILLO TORTILLA ESPAÑOLA C/ENSALADA FRUTA Y LECHE	2 PATATAS CARNICERAS BOQUERONES ANDALUZA C/ENSALADA FRUTA	3 PURE PUERRO Y ZANH ECO FTE POLLO CAMPERO SALS YOGUR
6 SOPA DE COCIDO COCIDO MADRILEÑO FRUTA	7 ARROZ C/TOMATE MERLUZA ANDALUZA CON ENSALADA FRUTA Y LECHE	8 PANACHÉ REHOGADO SOLOMILLO EN SALS C/ENSALADA FRUTA	9 CODITOS C/BACON PALOMETA C/TOMATE Y VERDURAS YOGUR	10 J. PINTAS C/ARROZ INT JAMONCITOS ASADOS CON ENSALADA FRUTA
13 ARROZ MURCIANO BACALAO C/PISTO FRUTA Y LECHE	14 LENTEJAS C/VERDURAS TORTILLA JAMON C/ENSALADA FRUTA	15 ESPIRALES C/TOMATE RAPE ANDALUZA ENSALADA FRUTA Y LECHE	16 J. VERDES REHOGADAS RAGOUT AVE CON PATATAS YOGUR	17 J. BLANCAS C/CHORIZO CROQUETAS DE ATUN C/ENSALADA FRUTA
20 PATATAS CON CHORIZO TORTILLA DE BRÓCOLI C/ENSALADA FRUTA Y LECHE	21 MACARRONES BOLOÑESA VENTRESCA SALS FRUTA	22 CREMA DE VERDURAS MAZA C/PATATAS FRUTA Y LECHE	23 SOPA DE COCIDO COCIDO MADRILEÑO FRUTA	24 NO LECTIVO
27 NO LECTIVO	28 ARROZ C/TOMATE CTA. LOMO PLANCHA C/ENSALADA FRUTA Y LECHE	El menú ha sido revisado por dietistas-nutricionistas colegiadas del departamento de nutrición. Para consulta sobre alérgenos, podrán ponerse en contacto en el teléfono 607 524 915 o en el email: nutricion@comedoresblanco.es		

LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
		1 SOPA DE PICADILLO TERNERA SALS FRUTA Y LECHE	2 PATATAS CARNICERAS BOQUERONES ANDALUZA C/ENSALADA FRUTA	3 PURE PUERRO Y ZANH ECO FTE POLLO CAMPERO SALS YOGUR
6 SOPA DE COCIDO COCIDO MADRILEÑO FRUTA	7 ARROZ C/TOMATE MERLUZA ANDALUZA CON ENSALADA FRUTA Y LECHE	8 PANACHÉ REHOGADO SOLOMILLO EN SALS C/ENSALADA FRUTA	9 CODITOS C/BACON PALOMETA C/TOMATE Y VERDURAS YOGUR	10 J. PINTAS C/ARROZ INT JAMONCITOS ASADOS CON ENSALADA FRUTA
13 ARROZ MURCIANO BACALAO C/PISTO FRUTA Y LECHE	14 LENTEJAS C/VERDURAS TERNERA SALS C/ENSALADA FRUTA	15 ESPIRALES C/TOMATE RAPE ANDALUZA ENSALADA FRUTA Y LECHE	16 J. VERDES REHOGADAS RAGOUT AVE CON PATATAS YOGUR	17 J. BLANCAS C/CHORIZO CROQUETAS DE ATUN C/ENSALADA FRUTA
20 PATATAS CON CHORIZO TERNERA SALS FRUTA Y LECHE	21 MACARRONES BOLOÑESA VENTRESCA SALS FRUTA	22 CREMA DE VERDURAS MAZA C/PATATAS FRUTA Y LECHE	23 SOPA DE COCIDO COCIDO MADRILEÑO FRUTA	24 NO LECTIVO
27 NO LECTIVO	28 ARROZ C/TOMATE CTA. LOMO PLANCHA C/ENSALADA FRUTA Y LECHE	El menú ha sido revisado por dietistas-nutricionistas colegiadas del departamento de nutrición. Para consulta sobre alérgenos, podrán ponerse en contacto en el teléfono 607 524 915 o en el email: nutricion@comedoresblanco.es		

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



LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
		1 SOPA DE PICADILLO TORTILLA ESPAÑOLA C/ENSALADA FRUTA Y LECHE S/L O SOJA	2 PATATAS CARNICERAS BOQUERONES ANDALUZA C/ENSALADA FRUTA	3 PURE PUERRO Y ZANH ECO FTE POLLO CAMPERO SALS YOGUR S/L O SOJA
6 SOPA DE COCIDO COCIDO MADRILEÑO FRUTA	7 ARROZ C/TOMATE MERLUZA ANDALUZA CON ENSALADA FRUTA Y LECHE S/L O SOJA	8 PANACHÉ REHOGADO SOLOMILLO EN SALS C/ENSALADA FRUTA	9 CODITOS C/BACON PALOMETA C/TOMATE Y VERDURAS YOGUR S/L O SOJA	10 J. PINTAS C/ARROZ INT JAMONCITOS ASADOS CON ENSALADA FRUTA
13 ARROZ MURCIANO BACALAO C/PISTO FRUTA Y LECHE S/L O SOJA	14 LENTEJAS C/VERDURAS TORTILLA JAMON C/ENSALADA FRUTA	15 ESPIRALES C/TOMATE RAPE ANDALUZA ENSALADA FRUTA Y LECHE S/L O SOJA	16 J. VERDES REHOGADAS RAGOUT AVE CON PATATAS YOGUR S/L O SOJA	17 J. BLANCAS C/CHORIZO HAMBURGUESA C/ENSALADA FRUTA
20 PATATAS CON CHORIZO TORTILLA DE BRÓCOLI C/ENSALADA FRUTA Y LECHE S/L O SOJA	21 MACARRONES INT. BOLOÑESA VENTRESCA SALS FRUTA	22 CREMA DE VERDURAS MAZA C/PATATAS FRUTA Y LECHE S/L O SOJA	23 SOPA DE COCIDO COCIDO MADRILEÑO FRUTA	24 NO LECTIVO
27 NO LECTIVO	28 ARROZ C/TOMATE CTA. LOMO PLANCHA C/ENSALADA FRUTA Y LECHE S/L O SOJA	El menú ha sido revisado por dietistas-nutricionistas colegiadas del departamento de nutrición. Para consulta sobre alérgenos, podrán ponerse en contacto en el teléfono 607 524 915 o en el email: nutricion@comedoresblanco.es		

MENÚ SIN CERDO



LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
		1 SOPA DE FIDEOS TORTILLA ESPAÑOLA C/ENSALADA FRUTA Y LECHE	2 PATATAS C/VERDURAS BOQUERONES ANDALUZA C/ENSALADA FRUTA	3 PURE PUERRO Y ZANH ECO FTE POLLO CAMPERO SALS YOGUR
6 SOPA DE COCIDO POLLO COCIDO DE POLLO FRUTA	7 ARROZ C/TOMATE MERLUZA ANDALUZA CON ENSALADA FRUTA Y LECHE	8 PANACHÉ REHOGADO HAMBURGUESA TERNERA C/ENSALADA FRUTA	9 CODITOS NAPOLITANA PALOMETA C/TOMATE Y VERDURAS YOGUR	10 J. PINTAS C/ARROZ INT JAMONCITOS ASADOS CON ENSALADA FRUTA
13 ARROZ MURCIANO BACALAO C/PISTO FRUTA Y LECHE	14 LENTEJAS C/VERDURAS TORTILLA PAVO C/ENSALADA FRUTA	15 ESPIRALES C/TOMATE RAPE ANDALUZA ENSALADA FRUTA Y LECHE	16 J. VERDES REHOGADAS RAGOUT AVE CON PATATAS YOGUR	17 J. BLANCAS C/VERDURAS CROQUETAS DE ATUN C/ENSALADA FRUTA
20 PATATAS HORTELANAS TORTILLA DE BRÓCOLI C/ENSALADA FRUTA Y LECHE	21 MACARRONES INT. BOLOÑESA VENTRESCA SALS FRUTA	22 CREMA DE VERDURAS HAMBURGUESA TERNERA C/PATATAS FRUTA Y LECHE	23 SOPA DE COCIDO POLLO COCIDO DE POLLO FRUTA	24 NO LECTIVO
27 NO LECTIVO	28 ARROZ C/TOMATE HAMBURGUESA TERNERA C/ENSALADA FRUTA Y LECHE	El menú ha sido revisado por dietistas-nutricionistas colegiadas del departamento de nutrición. Para consulta sobre alérgenos, podrán ponerse en contacto en el teléfono 607 524 915 o en el email: nutricion@comedoresblanco.es		



MENÚS PARA ALERGIAS E INTOLERANCIAS



MENÚ SIN LEGUMBRES: INCLUIDO JUDÍAS VERDES, GUISANTES Y SOJA

LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
		1 SOPA DE PICADILLO TORTILLA ESPAÑOLA C/ENSALADA FRUTA Y LECHE	2 PATATAS CARNICERAS BOQUERONES ANDALUZA C/ENSALADA FRUTA	3 PURE PUERRO Y ZANH ECO FTE POLLO CAMPERO SALSA YOGUR
6 SOPA DE AVE ESTOFADO DE CARNE FRUTA	7 ARROZ C/TOMATE MERLUZA ANDALUZA CON ENSALADA FRUTA Y LECHE	8 CREMA CALABACIN SOLOMILLO EN SALSA C/ENSALADA FRUTA	9 CODITOS C/BACON PALOMETA C/TOMATE Y VERDURAS YOGUR	10 PATATAS C/VERDURAS JAMONCITOS ASADOS CON ENSALADA FRUTA
13 ARROZ MURCIANO BACALAO C/PISTO FRUTA Y LECHE	14 PATATAS HORTELANAS TORTILLA JAMON C/ENSALADA FRUTA	15 ESPIRALES C/TOMATE RAPE ANDALUZA ENSALADA FRUTA Y LECHE	16 CREMA ZANAHORIA RAGOUT AVE CON PATATAS YOGUR	17 SOPA DE MENUDILLOS CROQUETAS DE ATUN C/ENSALADA FRUTA
20 PATATAS CON CHORIZO TORTILLA DE BRÓCOLI C/ENSALADA FRUTA Y LECHE	21 MACARRONES BOLOÑESA VENTRESCA SALSA FRUTA	22 CREMA DE VERDURAS MAZA C/PATATAS FRUTA Y LECHE	23 SOPA DE AVE ESTOFADO DE CARNE FRUTA	24 NO LECTIVO
27 NO LECTIVO	28 ARROZ C/TOMATE CTA. LOMO PLANCHA C/ENSALADA FRUTA Y LECHE	El menú ha sido revisado por dietistas-nutricionistas colegiadas del departamento de nutrición. Para consulta sobre alérgenos, podrán ponerse en contacto en el teléfono 607 524 915 o en el email: nutricion@comedoresblanco.es		

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



LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
		1 SOPA DE PICADILLO TORTILLA ESPAÑOLA C/ENSALADA FRUTA Y LECHE	2 PATATAS CARNICERAS LOMO PLANCHA C/ENSALADA FRUTA	3 PURE PUERRO Y ZANH ECO FTE POLLO CAMPERO SALSA YOGUR
6 SOPA DE COCIDO COCIDO MADRILEÑO FRUTA	7 ARROZ C/TOMATE FTE POLLO PLANCHA C/ENSALADA FRUTA Y LECHE	8 PANACHÉ REHOGADO SOLOMILLO EN SALSA C/ENSALADA FRUTA	9 CODITOS C/BACON TERNERA SALSA YOGUR	10 J. PINTAS C/ARROZ INT JAMONCITOS ASADOS CON ENSALADA FRUTA
13 ARROZ MURCIANO FTE POLLO C/PISTO FRUTA Y LECHE	14 LENTEJAS C/VERDURAS TORTILLA JAMON C/ENSALADA FRUTA	15 ESPIRALES C/TOMATE CTA LOMO C/ENSALADA FRUTA Y LECHE	16 J. VERDES REHOGADAS RAGOUT AVE CON PATATAS YOGUR	17 J. BLANCAS C/CHORIZO CROQUETAS DE POLLO C/ENSALADA FRUTA
20 PATATAS CON CHORIZO TORTILLA DE BRÓCOLI C/ENSALADA FRUTA Y LECHE	21 MACARRONES INT BOLOÑESA RAGOUT POLLO EN SALSA FRUTA	22 CREMA DE VERDURAS MAZA C/PATATAS FRUTA Y LECHE	23 SOPA DE COCIDO COCIDO MADRILEÑO FRUTA	24 NO LECTIVO
27 NO LECTIVO	28 ARROZ C/TOMATE CTA. LOMO PLANCHA C/ENSALADA FRUTA Y LECHE	El menú ha sido revisado por dietistas-nutricionistas colegiadas del departamento de nutrición. Para consulta sobre alérgenos, podrán ponerse en contacto en el teléfono 607 524 915 o en el email: nutricion@comedoresblanco.es		