



COLE

ABRIL

MENÚS PARA ALERGIAS E INTOLERANCIAS



Blanco COMEDORES



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 alérgenos, podrán ponerse en contacto en el teléfono 607 524 915 o en el email: nutricion@comedoresblanco.es				
NO UTILIZAMOS NINGÚN TIPO DE PRECOCINADO		SE COCINA CON ACEITE DE OLIVA		
Todos los menús van acompañados de pan y agua				

3	4	5	6	7
VACACIONES SEMANA SANTA				

10	11	12	13	14 GASTRONOMICO
	LENTEJAS C/CHORIZO MERLUZA SALSA C/VERDURAS FRUTA EN ALMIBAR	MENESTRA VERDURAS FTE POLLO C/PATATAS FRUTA Y LECHE	ARROZ C/TOMATE RAPE ANDALUZA C/ENSALADA YOGUR	SOPA LEBANIEGA COCIDO LEBANIEGO FRUTA
17	18	19	20	21
PATATAS C/CALAMARES TORTILLA JAMÓN C/ENSALADA FRUTA Y LECHE	CREMA CALABACIN LOMO SALSA C/PATATAS FRUTA Y LECHE	PAELLA MIXTA VENTRESCA ANDALUZA C/VERDURA FRUTA Y LECHE	J BLANCAS HORTELANAS JAMONCITOS POLLO C/ENSALADA FRUTA	PASTA NAPOLITANA BACALAO C/TOMATE YOGUR
24	25	26 MENU SOSTENIBLE	27	28
J. VERDES REHOGADAS CARRILADA C/PATATAS FRUTA Y LECHE	J. PINTAS C/ARROZ INT. TORTILLA ATÚN C/ENSALADA FRUTA	CREMA ZANAH Y PUE ECO RAGOUT POLLO CAMPERO C/PATATAS FRUTA Y LECHE	CODITOS BOLOÑESA BACALADITOS REBOZADOS C/ENSALADA YOGUR	SOPA DE COCIDO COCIDO MADRILEÑO FRUTA

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

LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
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				
NO UTILIZAMOS NINGÚN TIPO DE PRECOCINADO		SE COCINA CON ACEITE DE OLIVA		
Todos los menús van acompañados de pan y agua				

3	4	5	6	7
VACACIONES SEMANA SANTA				

10	11	12	13	14 GASTRONOMICO
	LENTEJAS C/CHORIZO MERLUZA SALSA C/VERDURAS FRUTA EN ALMIBAR	MENESTRA VERDURAS ALBONDIGAS POLLO C/PATATAS FRUTA Y LECHE S/L	ARROZ C/TOMATE RAPE ANDALUZA C/ENSALADA YOGUR S/L O SOJA	SOPA LEBANIEGA COCIDO LEBANIEGO FRUTA
17	18	19	20	21
PATATAS C/CALAMARES TORTILLA JAMÓN C/ENSALADA FRUTA Y LECHE S/L	CREMA CALABACIN LOMO SALSA C/PATATAS FRUTA Y LECHE S/L	PAELLA MIXTA VENTRESCA ANDALUZA C/VERDURA FRUTA Y LECHE S/L	J BLANCAS HORTELANAS JAMONCITOS POLLO C/ENSALADA FRUTA	ENSALADA DE PASTA BACALAO C/TOMATE YOGUR S/L O SOJA
24	25	26 MENU SOSTENIBLE	27	28
J. VERDES REHOGADAS CARRILADA C/PATATAS FRUTA Y LECHE S/L	J. PINTAS C/ARROZ INT. TORTILLA ATÚN C/ENSALADA FRUTA	CREMA ZANAH Y PUE ECO RAGOUT POLLO CAMPERO C/PATATAS FRUTA Y LECHE S/L	CODITOS BOLOÑESA BACALADITOS REBOZADOS C/ENSALADA YOGUR S/L O SOJA	SOPA DE COCIDO COCIDO MADRILEÑO FRUTA

LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
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				
NO UTILIZAMOS NINGÚN TIPO DE PRECOCINADO		SE COCINA CON ACEITE DE OLIVA		
Todos los menús van acompañados de pan y agua				

3	4	5	6	7
VACACIONES SEMANA SANTA				

10	11	12	13	14 GASTRONOMICO
	LENTEJAS C/CHORIZO MERLUZA SALSA C/VERDURAS FRUTA EN ALMIBAR	MENESTRA VERDURAS ALBONDIGAS POLLO C/PATATAS FRUTA Y LECHE	ARROZ C/TOMATE RAPE ANDALUZA C/ENSALADA YOGUR	SOPA LEBANIEGA COCIDO LEBANIEGO FRUTA
17	18	19	20	21
PATATAS C/CALAMARES RAGOUT POLLO C/ENSALADA FRUTA Y LECHE	CREMA CALABACIN LOMO SALSA C/PATATAS FRUTA Y LECHE	PAELLA MIXTA VENTRESCA ANDALUZA C/VERDURA FRUTA Y LECHE	J BLANCAS HORTELANAS JAMONCITOS POLLO C/ENSALADA FRUTA	PASTA NAPOLITANA BACALAO C/TOMATE YOGUR
24	25	26 MENU SOSTENIBLE	27	28
J. VERDES REHOGADAS CARRILADA C/PATATAS FRUTA Y LECHE	J. PINTAS C/ARROZ INT. HAMBURGUESA C/ENSALADA FRUTA	CREMA ZANAH Y PUE ECO RAGOUT POLLO CAMPERO C/PATATAS FRUTA Y LECHE	CODITOS BOLOÑESA BACALADITOS REBOZADOS C/ENSALADA YOGUR	SOPA DE COCIDO COCIDO MADRILEÑO FRUTA

MENÚ SIN CERDO

LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
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				
NO UTILIZAMOS NINGÚN TIPO DE PRECOCINADO		SE COCINA CON ACEITE DE OLIVA		
Todos los menús van acompañados de pan y agua				

3	4	5	6	7
VACACIONES SEMANA SANTA				

10	11	12	13	14 GASTRONOMICO
	LENTEJAS HORTELANAS MERLUZA SALSA C/VERDURAS FRUTA EN ALMIBAR	MENESTRA VERDURAS ALBONDIGAS POLLO C/PATATAS FRUTA Y LECHE	ARROZ C/TOMATE RAPE ANDALUZA C/ENSALADA YOGUR	SOPA LEBANIEGA POLLO COCIDO LEBANIEGO POLLO FRUTA
17	18	19	20	21
PATATAS C/CALAMARES TORTILLA PATATA C/ENSALADA FRUTA Y LECHE	CREMA CALABACIN TERNERA SALSA C/PATATAS FRUTA Y LECHE	PAELLA MIXTA VENTRESCA ANDALUZA C/VERDURA FRUTA Y LECHE	J BLANCAS HORTELANAS JAMONCITOS POLLO C/ENSALADA FRUTA	ENSALADA DE PASTA BACALAO C/TOMATE YOGUR
24	25	26 MENU SOSTENIBLE	27	28
J. VERDES REHOGADAS POLLO C/PATATAS FRUTA Y LECHE	J. PINTAS C/ARROZ INT. TORTILLA ATÚN C/ENSALADA FRUTA	CREMA ZANAH Y PUE ECO RAGOUT POLLO CAMPERO C/PATATAS FRUTA Y LECHE	CODITOS BOLOÑESA BACALADITOS REBOZADOS C/ENSALADA YOGUR	SOPA COCIDO DE POLLO COCIDO DE POLLO FRUTA



MENÚS PARA ALERGIAS E INTOLERANCIAS



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 alérgenos, podrán ponerse en contacto en el teléfono 607 524 915 o en el email: nutricion@comedoresblanco.es

NO UTILIZAMOS NINGÚN TIPO DE PRECOCINADO

SE COCINA CON ACEITE DE OLIVA

Todos los menús van acompañados de pan y agua

3	4	5	6	7
---	---	---	---	---

VACACIONES SEMANA SANTA

10	11	12	13	14
----	----	----	----	----

PATATAS C/VERDURAS
MERLUZA SALSA
C/VERDURAS
FRUTA EN ALMIBAR

CREMA DE VERDURAS
FTE POLLO C/PATATAS
FRUTA Y LECHE

ARROZ C/TOMATE
RAPE ANDALUZA
C/ENSALADA
YOGUR

SOPA DE AVE
ESTOFADO DE CARNE
FRUTA

17	18	19	20	21
----	----	----	----	----

PATATAS C/CALAMARES
TORTILLA JAMÓN
C/ENSALADA
FRUTA Y LECHE

CREMA CALABACIN
LOMO SALSA C/PATATAS
FRUTA Y LECHE

PAELLA MIXTA
VENTRESCA ANDALUZA
C/VERDURA
FRUTA Y LECHE

SOPA MENUDILLOS
JAMONCITOS POLLO
C/ENSALADA
FRUTA

PASTA NAPOLITANA
BACALAO C/TOMATE
YOGUR

24	25	26 MENU SOSTENIBLE	27	28
----	----	--------------------	----	----

PURÉ VERDURAS
CARRILADA C/PATATAS
FRUTA Y LECHE

ARROZ INT C/VERDURA
TORTILLA ATÚN
C/ENSALADA
FRUTA

CREMA ZANAH Y PUE ECO
RAGOUT POLLO CAMPERO
C/PATATAS
FRUTA Y LECHE



CODITOS BOLOÑESA
BACALADITOS REBOZADOS
C/ENSALADA
YOGUR

SOPA DE AVE
ESTOF. DE CARNE
FRUTA



MENÚ SIN PESCADO NI MARISCO: EN ALERGINIA 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 alérgenos, podrán ponerse en contacto en el teléfono 607 524 915 o en el email: nutricion@comedoresblanco.es

NO UTILIZAMOS NINGÚN TIPO DE PRECOCINADO

SE COCINA CON ACEITE DE OLIVA

Todos los menús van acompañados de pan y agua

3	4	5	6	7
---	---	---	---	---

VACACIONES SEMANA SANTA

10	11	12	13	14 GASTRONOMICO
----	----	----	----	-----------------

LENTEJAS C/CHORIZO
TERNERA EN SALSA
FRUTA EN ALMIBAR

MENESTRA VERDURAS
ALBONDIGAS POLLO
C/PATATAS
FRUTA Y VERDURAS

ARROZ C/TOMATE
HAMBURGUESA
C/ENSALADA
YOGUR

SOPA LEBANIEGA
COCIDO LEBANIEGO
FRUTA

17	18	19	20	21
----	----	----	----	----

PATATAS C/VERDURA
TORTILLA JAMÓN
C/ENSALADA
FRUTA Y LECHE

CREMA CALABACIN
LOMO SALSA C/PATATAS
FRUTA Y LECHE

PAELLA VERDURA
HAMBURGUESA
C/VERDURA
FRUTA Y LECHE

J BLANCAS HORTELANAS
JAMONCITOS POLLO
C/ENSALADA
FRUTA

ENSALADA DE PASTA
CTA LOMO C/TOMATE
YOGUR

24	25	26 MENU SOSTENIBLE	27	28
----	----	--------------------	----	----

J. VERDES REHOGADAS
CARRILADA C/PATATAS
FRUTA Y LECHE

J. PINTAS C/ARROZ INT.
TORTILLA PATATA
C/ENSALADA
FRUTA

CREMA ZANAH Y PUE ECO
RAGOUT POLLO CAMPERO
C/PATATAS
FRUTA Y LECHE



CODITOS BOLOÑESA
LOMO PLANCHA
C/ENSALADA
YOGUR

SOPA DE COCIDO
COCIDO MADRILEÑO
FRUTA