



JUNIO 2023



LUNES

MARTES

MIERCOLES

JUEVES

VIERNES

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

Todos los menús van acompañados de pan y agua

Menús elaborados sin frutos secos ni frutos de cáscara

26	27	28	29	30
<p>ARROZ C/VERDURAS FILETE DE POLLO PLANCHA C/CALABACIN Y ZANAH FRUTA</p> <p>Kcal: 654 g HC: 72,1 g Prot: 34,8 g Lip: 20,7</p>	<p>PATATAS GUISADAS MERLUZA ANDALUZA C/VERDURAS FRUTA</p> <p>Kcal : 648 g HC : 101 g Prot: 28,8 g Lip: 2 4,4</p>	<p>J. VERDES REHOGADAS LOMO PLANCHA C/PATATAS FRUTA</p> <p>Kcal: 672 g HC: 102 g Prot: 32,1 g Lip: 13,1</p>	<p>LENTEJAS ESTOFADAS TORTILLA PATATA C/PISTO FRUTA</p> <p>Kcal: 672 g HC: 102 g Prot: 32,1 g Lip: 28,7</p>	<p>ESPIRALES C/TOMATE NUGGETS CASEROS C/PATATAS YOGUR</p> <p>Kcal : 735 g HC : 49,9 g Prot : 34,4 g Lip : 43,7</p>