

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	LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
1 PATATAS GUIADAS FTE POLLO SALSA C/CHAMPIÑON FRUTA	2 CREMA DE CALABAZA TERNERA EN SALSA C/PATATAS FRUTA	3 PAELLA DE VERDURAS MERLUZA ANDALUZA C/MENESTRA FRUTA	4 GARBANZOS C/CHORIZO TORTILLA PATATA C/VERDURA FRUTA	5 MACARRONES C/TOMATE CARRILLADA C/PATATAS YOGUR	1 PATATAS GUIADAS FTE POLLO SALSA C/CHAMPIÑON FRUTA	2 CREMA DE CALABAZA TERNERA EN SALSA C/PATATAS FRUTA	3 PAELLA DE VERDURAS MERLUZA ANDALUZA C/MENESTRA FRUTA	4 GARBANZOS C/CHORIZO HAMBURGUESA C/VERDURA FRUTA	5 MACARRONES C/TOMATE CARRILLADA C/PATATAS YOGUR
8 LENTEJAS C/VERDURAS ABADEJO C/TOMATE FRUTA	9 J. VERDES REHOGADAS LACON GALLEGA C/PATATAS FRUTA	10 ESPIRALES C/PICADILLO TORTILLA ESPAÑOLA C/VERDURA TIPO PISTO FRUTA	11 ARROZ C/TOMATE VENTRESCA MERLUZA ANDALUZA C/MENESTRA FRUTA	12 J. BLANCAS HORTELANAS POLLO CON VERDURAS YOGUR	8 LENTEJAS C/VERDURAS ABADEJO C/TOMATE FRUTA	9 J. VERDES REHOGADAS LACON GALLEGA C/PATATAS FRUTA	10 ESPIRALES C/PICADILLO TERNERA SALSA FRUTA	11 ARROZ C/TOMATE VENTRESCA MERLUZA ANDALUZA C/MENESTRA FRUTA	12 J. BLANCAS HORTELANAS POLLO CON VERDURAS YOGUR
15 ESPIRALES C/TOMATE CINTA DE SAJONIA PLANCHA C/PATATAS YOGUR				 COCINAMOS CON ACEITE DE OLIVA SIN PRECOCINADOS	15 ESPIRALES C/TOMATE CINTA DE SAJONIA PLANCHA C/PATATAS YOGUR				 COCINAMOS CON ACEITE DE OLIVA SIN PRECOCINADOS
MENÚ SIN LACTOSA: SE COCINA C/LECHE S/LACTOSA, PROT. LECHE: SE SUSTITUYE POR BEBIDA SOJA					MENÚ SIN CERDO				
LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES	LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
1 PATATAS GUIADAS FTE POLLO SALSA C/CHAMPIÑON FRUTA	2 CREMA DE CALABAZA TERNERA EN SALSA C/PATATAS FRUTA	3 PAELLA DE VERDURAS MERLUZA ANDALUZA C/MENESTRA FRUTA	4 GARBANZOS C/CHORIZO TORTILLA PATATA C/VERDURA FRUTA	5 MACARRONES C/TOMATE CARRILLADA C/PATATAS YOGUR SL O SOJA	1 PATATAS GUIADAS FTE POLLO SALSA C/CHAMPIÑON FRUTA	2 CREMA DE CALABAZA TERNERA EN SALSA C/PATATAS FRUTA	3 PAELLA DE VERDURAS MERLUZA ANDALUZA C/MENESTRA FRUTA	4 GARBANZOS HORTELANOS TORTILLA PATATA C/VERDURA FRUTA	5 MACARRONES C/TOMATE RAGOUT POLLO SALSA C/PIMI YOGUR
8 LENTEJAS C/VERDURAS ABADEJO C/TOMATE FRUTA	9 J. VERDES REHOGADAS LACON GALLEGA C/PATATAS FRUTA	10 ESPIRALES C/PICADILLO TORTILLA ESPAÑOLA C/VERDURA TIPO PISTO FRUTA	11 ARROZ C/TOMATE VENTRESCA MERLUZA ANDALUZA C/MENESTRA FRUTA	12 J. BLANCAS HORTELANAS POLLO CON VERDURAS YOGUR SL O SOJA	8 LENTEJAS C/VERDURAS ABADEJO C/TOMATE FRUTA	9 J. VERDES REHOGADAS POLLO PLANCHA C/PATATAS FRUTA	10 ESPIRALES NAPOLITANA TORTILLA ESPAÑOLA C/VERDURA TIPO PISTO FRUTA	11 ARROZ C/TOMATE VENTRESCA MERLUZA ANDALUZA C/MENESTRA FRUTA	12 J. BLANCAS HORTELANAS POLLO CON VERDURAS YOGUR
15 ESPIRALES C/TOMATE CINTA DE SAJONIA PLANCHA C/PATATAS YOGUR				 COCINAMOS CON ACEITE DE OLIVA SIN PRECOCINADOS	15 ESPIRALES C/TOMATE HAMBURG TERNERA C/PATATAS YOGUR				 COCINAMOS CON ACEITE DE OLIVA SIN PRECOCINADOS

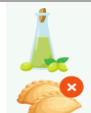
Para consultas sobre alérgenos, podrán ponerse en contacto con el departamento de nutrición en el teléfono 607 524 915 o en el email: nutricion@comedoresblanco.es
 Este menú ha sido revisado por Tamara Cobo (Nº colegiada MAD00088) y Patricia Trillo (Nº colegiada MAD00292), Diplomadas/Graduadas en Nutrición Humana y Dietética.
 Debido a la situación actual del mercado, este menú está sujeto a cambios, tratando de respetar la familia de procedencia. Todos los menús van acompañados de pan y agua.

MENÚS PARA ALERGIAS E INTOLERANCIAS NUM.MES

MENÚ SIN LEGUMBRES: INCLUIDO JUDÍAS VERDES, GUISANTES Y SOJA

LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
1 PATATAS GUIADAS FTE POLLO SALSA C/CHAMPIÑÓN FRUTA	2 CREMA DE CALABAZA TERNERA EN SALSA C/PATATAS FRUTA	3 PAELLA DE VERDURAS MERLUZA ANDALUZA C/ZANAH Y CALAB FRUTA	4 SOPA AVE C/FIDEOS TORTILLA PATATA C/VERDURA FRUTA	5 MACARRONES C/TOMATE CARRILLADA C/PATATAS YOGUR
8 SOPA MENUDILLOS ABADEJO C/TOMATE FRUTA	9 CREMA DE PUERROS LACON GALLEGA C/PATATAS FRUTA	10 ESPIRALES C/PICADILLO TORTILLA ESPAÑOLA C/VERDURA TIPO PISTO FRUTA	11 ARROZ C/TOMATE VENTR MERLUZA ANDAL C/ZANAH Y CALAB FRUTA	12 PATATAS HORTELANAS POLLO CON VERDURAS YOGUR
15 ESPIRALES C/TOMATE CINTA DE SAJONIA PLANCHA C/PATATAS YOGUR				 COCINAMOS CON ACEITE DE OLIVA SIN PRECOCINADOS

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

LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
1 PATATAS GUIADAS FTE POLLO SALSA C/CHAMPIÑÓN FRUTA	2 CREMA DE CALABAZA TERNERA EN SALSA C/PATATAS FRUTA	3 PAELLA DE VERDURAS LOMO SALSA FRUTA	4 GARBANZOS C/CHORIZO TORTILLA PATATA C/VERDURA FRUTA	5 MACARRONES C/TOMATE CARRILLADA C/PATATAS YOGUR
8 LENTEJAS C/VERDURAS HAMBURGUESA CON VERDURAS FRUTA	9 J. VERDES REHOGADAS LACON GALLEGA C/PATATAS FRUTA	10 ESPIRALES C/PICADILLO TORTILLA ESPAÑOLA C/VERDURA TIPO PISTO FRUTA	11 ARROZ C/TOMATE LOMO SALSA FRUTA	12 J. BLANCAS HORTELANAS POLLO CON VERDURAS YOGUR
15 ESPIRALES C/TOMATE CINTA DE SAJONIA PLANCHA C/PATATAS YOGUR				 COCINAMOS CON ACEITE DE OLIVA SIN PRECOCINADOS

Para consultas sobre alérgenos, podrán ponerse en contacto con el departamento de nutrición en el teléfono **607 524 915** o en el email: nutricion@comedoresblanco.es
 Este menú ha sido revisado por **Tamara Cobo (Nº colegiada MAD00088)** y **Patricia Trillo (Nº colegiada MAD00292)**, Diplomadas/Graduadas en Nutrición Humana y Dietética.
 Debido a la situación actual del mercado, este menú está sujeto a cambios, tratando de respetar la familia de procedencia. To dos los menús van acompañados de pan y agua.