

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
24 CREMA DE CALABACIN TERNERA EN SALSA C/PATATAS FRUTA	25 ARROZ C/VERDURAS FTE POLLO PLANCHA C/CALABACIN Y ZANAHORIA FRUTA	26 PATATAS GUIADAS MERLUZA ANDALUZA C/VERDURAS FRUTA	27 LENTEJAS ESTOFADAS TORTILLA PATATA C/PISTO FRUTA	28 CODITOS NAPOLITANA SALMÓN EN SALSA C/VERDURAS YOGUR	24 CREMA DE CALABACIN TERNERA EN SALSA C/PATATAS FRUTA	25 ARROZ C/VERDURAS FTE POLLO PLANCHA C/CALABACIN Y ZANAHORIA FRUTA	26 PATATAS GUIADAS MERLUZA ANDALUZA C/VERDURAS FRUTA	27 LENTEJAS ESTOFADAS FTE POLLO PLANCHA C/PISTO FRUTA	28 CODITOS NAPOLITANA SALMÓN EN SALSA C/VERDURAS YOGUR
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
24 CREMA DE CALABACIN TERNERA EN SALSA C/PATATAS FRUTA	25 ARROZ C/VERDURAS FTE POLLO PLANCHA C/CALABACIN Y ZANAHORIA FRUTA	26 PATATAS GUIADAS MERLUZA ANDALUZA C/VERDURAS FRUTA	27 LENTEJAS ESTOFADAS TORTILLA PATATA C/PISTO FRUTA	28 CODITOS NAPOLITANA SALMÓN EN SALSA C/VERDURAS YOGUR SL O SOJA	24 CREMA DE CALABACIN TERNERA EN SALSA C/PATATAS FRUTA	25 ARROZ C/VERDURAS FTE POLLO PLANCHA C/CALABACIN Y ZANAHORIA FRUTA	26 PATATAS GUIADAS MERLUZA ANDALUZA C/VERDURAS FRUTA	27 LENTEJAS ESTOFADAS TORTILLA PATATA C/PISTO FRUTA	28 CODITOS NAPOLITANA SALMÓN EN SALSA C/VERDURAS YOGUR

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 **Cristina Collado** (Nº colegiada MAD00218) **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 JUNIO 2024

MENÚ SIN LEGUMBRES: INCLUIDO JUDÍAS VERDES, GUI SANTES Y SOJA

LUNES 24	MARTES 25	MIÉRCOLES 26	JUEVES 27	VIERNES 28
CREMA DE CALABACIN TERNERA EN SALSA C/PATATAS FRUTA	ARROZ C/VERDURAS FTE POLLO PLANCHA C/CALABACIN Y ZANAHORIA FRUTA	PATATAS GUI SADAS MERLUZA ANDALUZA C/VERDURAS FRUTA	SOPA MENU DILLOS TORTILLA PATATA C/PISTO FRUTA	CODITOS NAPOLITANA SALMÓN EN SALSA C/VERDURAS YOGUR

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

LUNES 24	MARTES 25	MIÉRCOLES 26	JUEVES 27	VIERNES 28
CREMA DE CALABACIN TERNERA EN SALSA C/PATATAS FRUTA	ARROZ C/VERDURAS FTE POLLO PLANCHA C/CALABACIN Y ZANAHORIA FRUTA	PATATAS GUI SADAS HAMBURGUESA DE TERNERAA C/VERDURAS FRUTA	LENTEJAS ESTOFADAS TORTILLA PATATA C/PISTO FRUTA	CODITOS NAPOLITANA CTA LOMO SALSA YOGUR

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 **Cristina Collado (Nº colegiada MAD00218)** **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.