

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
	 COCINAMOS CON ACEITE DE OLIVA SIN PRECOCINADOS		1 PATATAS GUIADAS FTE POLLO SALSA C/CHAMPIÑON FRUTA	2 CREMA DE CALABAZA TERNERA EN SALSA C/PATATAS YOGUR				1 PATATAS GUIADAS FTE POLLO SALSA C/CHAMPIÑON FRUTA	2 CREMA DE CALABAZA TERNERA EN SALSA C/PATATAS YOGUR
5 J. VERDES REHOGADAS LACON GALLEGA C/PATATAS FRUTA	6 LENTEJAS ESTOFADAS ABADEJO C/PISTO FRUTA	7 ESPIRALES C/TOMATE TORTILLA ESPAÑOLA C/MENESTRA FRUTA	8 PAELLA DE VERDURAS VENTRESCA MERLUZA ANDALUZA C/VERDURAS FRUTA	9 J. BLANCAS HORTELANAS POLLO CON VERDURAS YOGUR	5 J. VERDES REHOGADAS LACON GALLEGA C/PATATAS FRUTA	6 LENTEJAS ESTOFADAS ABADEJO C/PISTO FRUTA	7 ESPIRALES C/TOMATE CTA LOMO EN SALSA FRUTA	8 PAELLA DE VERDURAS VENTRESCA MERLUZA ANDALUZA C/VERDURAS FRUTA	9 J. BLANCAS HORTELANAS POLLO CON VERDURAS YOGUR
12 CODITOS C/ATUN CINTA DE SAJONIA PLANCHA C/PATATAS FRUTA	13 GARBANZOS ESTOFADOS TORTILLA PATATA C/VERDURA TIPO PISTO FRUTA	14 ARROZ MURCIANO MERLUZA ANDALUZA C/VERDURAS FRUTA	15 FESTIVO		12 CODITOS C/ATUN CINTA DE SAJONIA PLANCHA C/PATATAS FRUTA	13 GARBANZOS ESTOFADOS FTE POLLO PLANCHA C/VERDURA TIPO PISTO FRUTA	14 ARROZ MURCIANO MERLUZA ANDALUZA C/VERDURAS FRUTA	15 FESTIVO	
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 YOGUR SL O SOJA				1 PATATAS GUIADAS FTE POLLO SALSA C/CHAMPIÑON FRUTA	2 CREMA DE CALABAZA TERNERA EN SALSA C/PATATAS YOGUR
5 J. VERDES REHOGADAS LACON GALLEGA C/PATATAS FRUTA	6 LENTEJAS ESTOFADAS ABADEJO C/PISTO FRUTA	7 ESPIRALES C/TOMATE TORTILLA ESPAÑOLA C/MENESTRA FRUTA	8 PAELLA DE VERDURAS VENTRESCA MERLUZA ANDALUZA C/VERDURAS FRUTA	9 J. BLANCAS HORTELANAS POLLO CON VERDURAS YOGUR SL O SOJA	5 J. VERDES REHOGADAS FTE POLLO PLANCHA C/PATATAS FRUTA	6 LENTEJAS ESTOFADAS ABADEJO C/PISTO FRUTA	7 ESPIRALES C/TOMATE TORTILLA ESPAÑOLA C/MENESTRA FRUTA	8 PAELLA DE VERDURAS VENTRESCA MERLUZA ANDALUZA C/VERDURAS FRUTA	9 J. BLANCAS HORTELANAS POLLO CON VERDURAS YOGUR
12 CODITOS C/ATUN CINTA DE SAJONIA PLANCHA C/PATATAS FRUTA	13 GARBANZOS ESTOFADOS TORTILLA PATATA C/VERDURA TIPO PISTO FRUTA	14 ARROZ MURCIANO MERLUZA ANDALUZA C/VERDURAS FRUTA	15 FESTIVO		12 CODITOS C/ATUN HAMBURGUESA TERNERA C/PATATAS FRUTA	13 GARBANZOS ESTOFADOS TORTILLA PATATA C/VERDURA TIPO PISTO FRUTA	14 ARROZ MURCIANO MERLUZA ANDALUZA C/VERDURAS FRUTA	15 FESTIVO	

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.

MENÚ SIN LEGUMBRES: INCLUIDO JUDÍAS VERDES, GUISANTES Y SOJA

LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
 COCINAMOS CON ACEITE DE OLIVA SIN PRECOCINADOS			1 PATATAS GUIADAS FTE POLLO SALSA C/CHAMPIÑON FRUTA	2 CREMA DE CALABAZA TERNERA EN SALSA C/PATATAS YOGUR
5 PURE VERDURAS LACON GALLEGA C/PATATAS FRUTA	6 SOPA MENUDILLOS ABADEJO C/PISTO FRUTA	7 ESPIRALES C/TOMATE TORTILLA ESPAÑOLA C/VERDURAS FRUTA	8 PAELLA DE VERDURAS VENTRESCA MERLUZA ANDALUZA C/VERDURAS	9 PATATAS HORTELANA POLLO CON VERDURAS YOGUR
12 CODITOS C/ATUN CINTA DE SAJONIA PLANCHA C/PATATAS FRUTA	13 SOPA AVE TORTILLA PATATA C/VERDURA TIPO PISTO FRUTA	14 ARROZ MURCIANO MERLUZA ANDALUZA C/VERDURAS FRUTA	15 FESTIVO	

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/CHAMPIÑON FRUTA	2 CREMA DE CALABAZA TERNERA EN SALSA C/PATATAS YOGUR
5 J. VERDES REHOGADAS LACON GALLEGA C/PATATAS FRUTA	6 LENTEJAS ESTOFADAS HAMBURGUESA TERNERA C/PISTO FRUTA	7 ESPIRALES C/TOMATE TORTILLA ESPAÑOLA C/MENESTRA FRUTA	8 PAELLA DE VERDURAS TERNERA EN SALSA C/VERDURAS FRUTA	9 J. BLANCAS HORTELANAS POLLO CON VERDURAS YOGUR
12 CODITOS C/ATUN CINTA DE SAJONIA PLANCHA C/PATATAS FRUTA	13 GARBANZOS ESTOFADOS TORTILLA PATATA C/VERDURA TIPO PISTO FRUTA	14 ARROZ MURCIANO CTA LOMO SALSA FRUTA	15 FESTIVO	

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.