

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			PATATAS ESTOFADAS TERNERA SALSA C/MENESTRA YOGUR					PATATAS ESTOFADAS TERNERA SALSA C/MENESTRA YOGUR
PURE DE VERDURAS RAGOUT POLLO AL AJILLO C/PATATAS FRUTA	MACARRONES A LA NAPOLITANA SALMON EN SALSA C/VERDURAS FRUTA	J. BLANCAS C/CHORIZO TORTILLA ESPAÑOLA C/VERDURA FRUTA	J. VERDES REHOGADAS VENTRESCA ANDALUZA C/PATATAS FRUTA	ARROZ C/TOMATE HAMBURGUESA C/PATATAS YOGUR	PURE DE VERDURAS RAGOUT POLLO AL AJILLO C/PATATAS FRUTA	MACARRONES A LA NAPOLITANA SALMON EN SALSA C/VERDURAS FRUTA	J. BLANCAS C/CHORIZO CTA LOMO SALSA FRUTA	J. VERDES REHOGADAS VENTRESCA ANDALUZA C/PATATAS FRUTA	ARROZ C/TOMATE HAMBURGUESA C/PATATAS YOGUR
LENTEJAS HORTELANAS MERLUZA EN SALSA C/VERDURAS FRUTA	MENESTRA REHOGADA CINTA LOMO PLANCHA CON PATATAS FRUTA	ARROZ C/VERDURAS ABADEJO ANDALUZA C/ENSALADA FRUTA	GARBANZOS ESTOFADOS TORTILLA PATATA C/VERDURA TIPO PISTO FRUTA	MACARRONES C/TOMATE NUGGETS CASEROS C/PATATAS YOGUR	LENTEJAS HORTELANAS MERLUZA EN SALSA C/VERDURAS FRUTA	MENESTRA REHOGADA CINTA LOMO PLANCHA CON PATATAS FRUTA	ARROZ C/VERDURAS ABADEJO ANDALUZA C/ENSALADA FRUTA	GARBANZOS ESTOFADOS CTA LOMO SALSA C/VERDURA TIPO PISTO FRUTA	MACARRONES C/TOMATE NUGGETS CASEROS C/PATATAS 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
				PATATAS ESTOFADAS TERNERA SALSA C/MENESTRA YOGUR SL O SOJA					PATATAS ESTOFADAS TERNERA SALSA C/MENESTRA YOGUR
PURE DE VERDURAS RAGOUT POLLO AL AJILLO C/PATATAS FRUTA	MACARRONES A LA NAPOLITANA SALMON EN SALSA C/VERDURAS FRUTA	J. BLANCAS C/CHORIZO TORTILLA ESPAÑOLA C/VERDURA FRUTA	J. VERDES REHOGADAS VENTRESCA ANDALUZA C/PATATAS FRUTA	ARROZ C/TOMATE HAMBURGUESA C/PATATAS YOGUR SL O SOJA	PURE DE VERDURAS RAGOUT POLLO AL AJILLO C/PATATAS FRUTA	MACARRONES A LA NAPOLITANA SALMON EN SALSA C/VERDURAS FRUTA	J. BLANCAS C/VERDURAS TORTILLA ESPAÑOLA C/VERDURA FRUTA	J. VERDES REHOGADAS VENTRESCA ANDALUZA C/PATATAS FRUTA	ARROZ C/TOMATE HAMBURGUESA C/PATATAS YOGUR
LENTEJAS HORTELANAS MERLUZA EN SALSA C/VERDURAS FRUTA	MENESTRA REHOGADA CINTA LOMO PLANCHA CON PATATAS FRUTA	ARROZ C/VERDURAS ABADEJO ANDALUZA C/ENSALADA FRUTA	GARBANZOS ESTOFADOS TORTILLA PATATA C/VERDURA TIPO PISTO FRUTA	MACARRONES C/TOMATE NUGGETS CASEROS C/PATATAS YOGUR SL O SOJA	LENTEJAS HORTELANAS MERLUZA EN SALSA C/VERDURAS FRUTA	MENESTRA REHOGADA TERNERA EN SALSA CON PATATAS FRUTA	ARROZ C/VERDURAS ABADEJO ANDALUZA C/ENSALADA FRUTA	GARBANZOS ESTOFADOS TORTILLA PATATA C/VERDURA TIPO PISTO FRUTA	MACARRONES C/TOMATE NUGGETS CASEROS C/PATATAS 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](mailto: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				<b>16</b> PATATAS ESTOFADAS TERNERA SALSAS C/VERDURAS YOGUR
<b>19</b> PURE DE VERDURAS RAGOUT POLLO AL AJILLO C/PATATAS FRUTA	<b>20</b> MACARRONES A LA NAPOLITANA SALMON EN SALSAS C/VERDURAS	<b>21</b> SOPA DE MENUDILLOS TORTILLA ESPAÑOLA C/VERDURA FRUTA	<b>22</b> CREMA DE ZANAHORIA Y PUERRO VENTRESCA ANDALUZA C/PATATAS	<b>23</b> ARROZ C/TOMATE HAMBURGUESA C/PATATAS YOGUR
<b>26</b> PATATAS C/VERDURAS MERLUZA EN SALSAS C/VERDURAS FRUTA	<b>27</b> CREMA CALABACIN CINTA LOMO PLANCHA CON PATATAS FRUTA	<b>28</b> ARROZ C/VERDURAS ABADEJO ANDALUZA C/ENSALADA FRUTA	<b>29</b> SOPA AVE TORTILLA PATATA C/VERDURA TIPO PISTO FRUTA	<b>30</b> MACARRONES C/TOMATE NUGGETS CASEROS C/PATATAS YOGUR

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

LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
				<b>16</b> PATATAS ESTOFADAS TERNERA SALSAS C/MENESTRA YOGUR
<b>19</b> PURE DE VERDURAS RAGOUT POLLO AL AJILLO C/PATATAS FRUTA	<b>20</b> MACARRONES A LA NAPOLITANA TERNERA EN SALSAS C/VERDURAS FRUTA	<b>21</b> J. BLANCAS C/CHORIZO TORTILLA ESPAÑOLA C/VERDURA FRUTA	<b>22</b> J. VERDES REHOGADAS FTE POLLO PLANCHA C/PATATAS FRUTA	<b>23</b> ARROZ C/TOMATE HAMBURGUESA C/PATATAS YOGUR
<b>26</b> LENTEJAS HORTELANAS HAMBURGUESA TERNERA C/VERDURAS FRUTA	<b>27</b> MENESTRA REHOGADA CINTA LOMO PLANCHA CON PATATAS FRUTA	<b>28</b> ARROZ C/VERDURAS FTE POLLO PLANCHA C/ENSALADA FRUTA	<b>29</b> GARBANZOS ESTOFADOS TORTILLA PATATA C/VERDURA TIPO PISTO FRUTA	<b>30</b> MACARRONES C/TOMATE NUGGETS CASEROS C/PATATAS 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](mailto: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.