

MENÚS PARA ALERGIAS E INTOLERANCIAS 09.SEPTIEMBRE

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 J. BLANCAS ESTOFADAS MERLUZA SALSA C/VERDURAS FRUTA	2 CREMA DE CALABAZA LACON A LA GALLEGA C/PATATAS FRUTA	3 ESPIRALES NAPOLITANA TORTILLA PATATA C/GUISANTES FRUTA	4 ARROZ C/VERDURAS ABADEJO EMPANADO C/PATATAS FRUTA	5 PATATAS GUIADAS ALBONDIGAS POLLO A LA JARDINERA YOGUR	1 LENTEJAS ESTOFADAS MERLUZA SALSA C/VERDURAS FRUTA	2 CREMA DE CALABAZA LACON A LA GALLEGA C/PATATAS FRUTA	3 ESPIRALES NAPOLITANA FTE POLLO PLANCHA C/VERDURAS FRUTA	4 ARROZ C/VERDURAS ABADEJO EMPANADO C/PATATAS FRUTA	5 PATATAS GUIADAS ALBONDIGAS POLLO A LA JARDINERA YOGUR
				 COCINA TRADICIONAL SIN PRECOCINADOS					 COCINA TRADICIONAL 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 LENTEJAS ESTOFADAS MERLUZA SALSA C/VERDURAS FRUTA	2 CREMA DE CALABAZA LACON A LA GALLEGA C/PATATAS FRUTA	3 ESPIRALES NAPOLITANA TORTILLA PATATA C/GUISANTES FRUTA	4 ARROZ C/VERDURAS ABADEJO EMPANADO C/PATATAS FRUTA	5 PATATAS GUIADAS ALBONDIGAS POLLO A LA JARDINERA YOGUR SL O SOJA	1 LENTEJAS ESTOFADAS MERLUZA SALSA C/VERDURAS FRUTA	2 CREMA DE CALABAZA TERNERA SALSA C/PATATAS FRUTA	3 ESPIRALES NAPOLITANA TORTILLA PATATA C/GUISANTES FRUTA	4 ARROZ C/VERDURAS ABADEJO EMPANADO C/PATATAS FRUTA	5 PATATAS GUIADAS ALBONDIGAS POLLO A LA JARDINERA YOGUR
				 COCINA TRADICIONAL SIN PRECOCINADOS					 COCINA TRADICIONAL 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)** 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.

MENÚS PARA ALERGIAS E INTOLERANCIAS 09. SEPTIEMBRE

MENÚ SIN LEGUMBRES: INCLUIDO JUDÍAS VERDES, GUISANTES Y SOJA

LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
1 SOPA AVE MERLUZA SALSA C/VERDURAS FRUTA	2 CREMA DE CALABAZA LACON A LA GALLEGA C/PATATAS FRUTA	3 ESPIRALES NAPOLITANA TORTILLA PATATA C/GUISANTES FRUTA	4 ARROZ C/VERDURAS ABADEJO EMPANADO C/PATATAS FRUTA	5 PATATAS GUIADAS ALBONDIGAS SALSA C/VERDURAS YOGUR
				 COCINA TRADICIONAL  SIN PRECOCCINADOS

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

LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
1 LENTEJAS ESTOFADAS RAGOUT POLLO SALSA C/PIMI FRUTA	2 CREMA DE CALABAZA LACON A LA GALLEGA C/PATATAS FRUTA	3 ESPIRALES NAPOLITANA TORTILLA PATATA C/GUISANTES FRUTA	4 ARROZ C/VERDURAS CTA LOMO SALSA C/PATATAS FRUTA	5 PATATAS GUIADAS ALBONDIGAS POLLO A LA JARDINERA YOGUR
				 COCINA TRADICIONAL  SIN PRECOCCINADOS

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), Diplomadas/Graduadas en Nutrición Humana y Dietética.