



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

Table with 5 columns (LUNES to VIERNES) and 6 rows (2 NO LECTIVO to 30). Includes menu items like 'SI NO CUIDAS TU CUERPO ¿DÓNDE VAS A VIVIR?', 'ESPIRALES NAPOLITANA', 'SOPA MARINERA', etc.

Table with 5 columns (LUNES to VIERNES) and 6 rows (2 NO LECTIVO to 30). Includes menu items like 'SI NO CUIDAS TU CUERPO ¿DÓNDE VAS A VIVIR?', 'ESPIRALES NAPOLITANA', 'SOPA MARINERA', etc.

MENÚ SIN LACTOSA: SE COCINA C/LECHE S/LACTOSA, PROT. LECHE: SE SUSTITUYE POR BEBIDA SOJA



Table with 5 columns (LUNES to VIERNES) and 6 rows (2 NO LECTIVO to 30). Includes menu items like 'SI NO CUIDAS TU CUERPO ¿DÓNDE VAS A VIVIR?', 'ESPIRALES NAPOLITANA', 'SOPA MARINERA', etc.

MENÚ SIN CERDO



Table with 5 columns (LUNES to VIERNES) and 6 rows (2 NO LECTIVO to 30). Includes menu items like 'SI NO CUIDAS TU CUERPO ¿DÓNDE VAS A VIVIR?', 'ESPIRALES NAPOLITANA', 'SOPA MARINERA', etc.

Para cualquier consulta, incluida información sobre alérgenos, podrán ponerse en contacto con nuestro departamento de nutrición en el teléfono 607 524 915 o en el correo electrónico nutricion@comedoresblanco.es

Para cualquier consulta, incluida información sobre alérgenos, podrán ponerse en contacto con nuestro departamento de nutrición en el teléfono 607 524 915 o en el correo electrónico nutricion@comedoresblanco.es

Este menú ha sido revisado por Paloma Gladiné Martín diplomada en Nutrición Humana y Dietética Nº de colegiada MAD00246

Este menú ha sido revisado por Paloma Gladiné Martín diplomada en Nutrición Humana y Dietética Nº de colegiada MAD00246



# MENÚS PARA ALÉRGICOS E INTOLERANTES



## MENÚ SIN LEGUMBRES: INCLUIDO JUDÍAS VERDES, GUISANTES Y SOJA

LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
<b>2 NO LECTIVO</b>	<b>3</b>	<b>4</b>	<b>5 MENÚ GASTRONÓMICO</b>	<b>6</b>
<i>SI NO CUIDAS TU CUERPO ¿DÓNDE VAS A VIVIR?</i>	PURÉ DE VERDURAS CINTA LOMO C/PATATAS FRUTA EN ALMÍBAR	PAELLA MIXTA RAPE A LA ANDALUZA CON ENSALADA FRUTA Y LECHE	MARMITACO DE BONITO POLLO A LA VASCA CON VERDURAS FRUTA Y LECHE	SOPA MENUDILLOS VENTRESCA CON ENSALADA YOGUR
<b>9</b>	<b>10</b>	<b>11</b>	<b>12</b>	<b>13</b>
ESPIRALES A LA NAPOLITANA TORTILLA DE PAVO ENSALADA FRUTA Y LECHE	PATATAS CON LACÓN FTE DE POLLO C/ ENSALADA FRUTA Y LECHE	CREMA DE CALABACÍN FTE RUSO CON PATATAS FRUTA Y LECHE	SOPA DE AVE ESTOFADO POLLO Y TERNERA FRUTA Y LECHE	ARROZ A BANDA MERLUZA SALSA C/VERDURA YOGUR
<b>16</b>	<b>17</b>	<b>18 MENÚ SOSTENIBLE</b>	<b>19</b>	<b>20</b>
SOPA MARINERA LACÓN A LA GALLEGA CON PATATAS FRUTA Y LECHE	PATATAS CON COSTILLAS PALOMETA CON TOMATE ENSALADA RUTA Y LECHE	MACARRONES ECO BOLOÑESA TORTILLA BRÓCOLI CAMPERA ENSALADA FRUTA Y LECHE	CREMA DE CALABAZA POLLO ASADO CON PATATAS FRUTA Y LECHE	SOPA DE AVE CROQUETAS DE ATÚN ENSALADA YOGUR
<b>23</b>	<b>24</b>	<b>25</b>	<b>26</b>	<b>27</b>
ARROZ CON TOMATE TORTILLA FRANCESA C/ QUESO ENSALADA FRUTA Y LECHE	SOPA DE PICADILLO FTE POLLO EMPANADO C/ENSALADA FRUTA Y LECHE	GUISILLO ANDALUZ VENTRESCA ANDALUZA CON ENSALADA FRUTA Y LECHE	COLIFLOR REHOGADA CARNE BATURRICA CON JAMÓN Y HUEVO FRUTA Y LECHE	SOPA DE AVE ESTOFADO POLLO Y TERNERA YOGUR
<b>30</b>	<b>31</b>	<p>Para cualquier consulta, incluida información sobre alérgenos, podrán ponerse en contacto con nuestro departamento de nutrición en el teléfono 607 524 915 o en el correo electrónico <a href="mailto:nutricion@comedoresblanco.es">nutricion@comedoresblanco.es</a> Este menú ha sido revisado por Paloma Gladine Martín diplomada en Nutrición Humana y Dietética Nº de colegiada MAD00246</p> <p><b>NO UTILIZAMOS NINGÚN TIPO DE PRECOCINADO</b></p> <p>Todos los menús van acompañados de pan y agua</p>		

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



LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
<b>2 NO LECTIVO</b>	<b>3</b>	<b>4</b>	<b>5 MENÚ GASTRONÓMICO</b>	<b>6</b>
<i>SI NO CUIDAS TU CUERPO ¿DÓNDE VAS A VIVIR?</i>	J. VERDES REHOGADAS CINTA LOMO C/PATATAS FRUTA EN ALMÍBAR	ARROZ CON TOMATE HAMBURGUESA TERNERA CON ENSALADA FRUTA Y LECHE	PATATAS C/ VERDURAS POLLO A LA VASCA CON VERDURAS FRUTA Y LECHE	LENTEJAS C/VERDURAS TERNERA EN SALSA CON ENSALADA YOGUR
<b>9</b>	<b>10</b>	<b>11</b>	<b>12</b>	<b>13</b>
ESPIRALES A LA NAPOLITANA TORTILLA DE PAVO ENSALADA FRUTA Y LECHE	J. PINTAS C/LACÓN Y <b>ARROZ INT</b> SAN JACOBO C/ ENSALADA FRUTA Y LECHE	CREMA DE CALABACÍN FTE RUSO CON PATATAS FRUTA Y LECHE	SOPA DE COCIDO COCIDO MADRILEÑO FRUTA Y LECHE	ARROZ C/VERDURAS CINTA LOMO C/ENSALADA FLAN
<b>16</b>	<b>17</b>	<b>18 MENÚ SOSTENIBLE</b>	<b>19</b>	<b>20</b>
SOPA DE ARROZ LACÓN A LA GALLEGA CON PATATAS FRUTA Y LECHE	PATATAS CON COSTILLAS RAGOUT DE PAVO ENSALADA FRUTA Y LECHE	MACARRONES ECO BOLOÑESA TORTILLA BRÓCOLI CON H. CAMPEROS ENSALADA FRUTA Y LECHE	CREMA DE CALABAZA POLLO ASADO CON PATATAS FRUTA Y LECHE	LENTEJAS CON VERDURAS CROQUETAS POLLO ENSALADA NATILLAS
<b>23</b>	<b>24</b>	<b>25</b>	<b>26</b>	<b>27</b>
ARROZ CON TOMATE TORTILLA FRANCESA C/ QUESO Y ENSALADA FRUTA Y LECHE	SOPA DE PICADILLO FTE POLLO EMPANADO C/ENSALADA FRUTA Y LECHE	GUISILLO ANDALUZ CONTRA DE TERNERA CON ENSALADA FRUTA Y LECHE	COLIFLOR REHOGADA CARNE A LA BATURRICA CON JAMÓN Y HUEVO FRUTA Y LECHE	SOPA DE COCIDO COCIDO MADRILEÑO YOGUR
<b>30</b>	<b>31</b>	<p>Para cualquier consulta, incluida información sobre alérgenos, podrán ponerse en contacto con nuestro departamento de nutrición en el teléfono 607 524 915 o en el correo electrónico <a href="mailto:nutricion@comedoresblanco.es">nutricion@comedoresblanco.es</a> Este menú ha sido revisado por Paloma Gladine Martín diplomada en Nutrición Humana y Dietética Nº de colegiada MAD00246</p> <p><b>NO UTILIZAMOS NINGÚN TIPO DE PRECOCINADO</b></p> <p>Todos los menús van acompañados de pan y agua</p>		