



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
1 ESPIRALES C/ATÚN CAZÓN C/ENSALADA FRUTA Y LECHE	2 SOPA DE COCIDO COCIDO MADRILEÑO FRUTA Y LECHE	3 PURÉ DE BRÓCOLI CARRILLADA EN SALSA C/PATATAS FRUTA Y LECHE	4 MENÚ GASTRONÓMICO COCIDO MONTAÑÉS FTE. MERLUZA REBOZADA C/ENSALADA FRUTA Y LECHE	5 ARROZ C/TOMATE TORTILLA DE CALABACÍN C/ENSALADA YOGUR
8 PATATAS C/ATÚN CHULETAS DE SAJONIA C/ENSALADA FRUTA Y LECHE	9 ESPAGUETIS BOLONESA MERLUZA SALSA VERDE C/GUISANTE Y HUEVO FRUTA Y LECHE	10 CREMA DE CALABAZA POLLO ASADO AL LIMÓN C/PATATAS FRUTA Y LECHE	11 MENÚ SOSTENIBLE LENTEJAS ECO C/VERDURAS TORTILLA CON HUEVOS CAMPEROS DE ATÚN C/ENSALADA FRUTA Y LECHE	12 NO LECTIVO

LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
1 ESPIRALES C/ATÚN CAZÓN C/ENSALADA FRUTA Y LECHE	2 SOPA DE COCIDO COCIDO MADRILEÑO FRUTA Y LECHE	3 PURÉ DE BRÓCOLI CARRILLADA EN SALSA C/PATATAS FRUTA Y LECHE	4 MENÚ GASTRONÓMICO COCIDO MONTAÑÉS FTE. MERLUZA REBOZADA C/ENSALADA FRUTA Y LECHE	5 ARROZ C/TOMATE POLLO EN SALSA C/MENESTRA YOGUR
8 PATATAS C/ATÚN CHULETAS DE SAJONIA C/ENSALADA FRUTA Y LECHE	9 ESPAGUETIS BOLONESA MERLUZA EN SALSA C/CALABACÍN Y ZANAH. FRUTA Y LECHE	10 CREMA DE CALABAZA POLLO ASADO AL LIMÓN C/PATATAS FRUTA Y LECHE	11 MENÚ SOSTENIBLE LENTEJAS ECO C/VERDURAS TERNERA EN SALSA C/PATATAS FRUTA Y LECHE	12 NO LECTIVO

15 16 17 18 19
VACACIONES DE SEMANA SANTA

15 16 17 18 19
VACACIONES DE SEMANA SANTA

LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
22 NO LECTIVO	23 LENTEJAS HORTELANAS CINTA DE LOMO C/PATATAS MELOCOTÓN ALMÍBAR	24 PATATAS C/COSTILLAS RAPE ANDALUZA C/ENSALADA FRUTA Y LECHE	25 ARROZ INTEG- C/TOMATE ALBÓNDIGAS CASERAS EN SALSA C/VERDURA FRUTA Y LECHE	26 J. PINTAS C/VERDURAS TORTILLA DE PATATAS C/ENSALADA YOGUR

LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
22 NO LECTIVO	23 LENTEJAS HORTELANAS CINTA DE LOMO C/PATATAS MELOCOTÓN ALMÍBAR	24 PATATAS C/COSTILLAS RAPE ANDALUZA C/ENSALADA FRUTA Y LECHE	25 ARROZ INTEG. C/TOMATE ALBÓNDIGAS CASERAS EN SALSA C/VERDURA FRUTA Y LECHE	26 J. PINTAS C/VERDURAS FTE DE POLLO CON ENSALADA C/ENSALADA

29 J. VERDES REHOGADAS FTE RUSO C/PATATAS FRUTA Y LECHE

30 SOPA DE COCIDO COCIDO MADRILEÑO FRUTA Y LECHE

Para cualquier consulta, incluida información sobre alérgenos, podrán ponerse en contacto con Paloma Gladiné Martín, diplomada en Nutrición Humana y Dietética, Nº de colegiada MAD00246 en el teléfono 607 524 915 o en el correo electrónico nutricion@comedoresblanco.es
NO UTILIZAMO PRECOCINADOS. TODOS LOS MENÚS VAN ACOMPAÑADOS DE PAN Y AGUA

29 J. VERDES REHOGADAS FTE RUSO C/PATATAS FRUTA Y LECHE

30 SOPA DE COCIDO COCIDO MADRILEÑO FRUTA Y LECHE

Para cualquier consulta, incluida información sobre alérgenos, podrán ponerse en contacto con Paloma Gladiné Martín, diplomada en Nutrición Humana y Dietética, Nº de colegiada MAD00246 en el teléfono 607 524 915 o en el correo electrónico nutricion@comedoresblanco.es
NO UTILIZAMO PRECOCINADOS. TODOS LOS MENÚS VAN ACOMPAÑADOS DE PAN Y AGUA DOS VECES AL MES SE PONDRÁ FRUTA DE PROCEDENCIA ECOLÓGICA

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



MENÚ SIN CERDO



LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
1 ESPIRALES INTEG. C/ATÚN CAZÓN C/ENSALADA FRUTA Y LECHE S/L	2 SOPA DE COCIDO COCIDO MADRILEÑO FRUTA Y LECHE S/L	3 PURÉ DE BRÓCOLI CARRILLADA EN SALSA C/PATATAS FRUTA Y LECHE S/L	4 MENÚ GASTRONÓMICO COCIDO MONTAÑÉS FTE. MERLUZA REBOZADA C/ENSALADA FRUTA Y LECHE S/L	5 ARROZ C/TOMATE TORTILLA DE CALABACÍN CON ENSALADA YOGUR DE SOJA O S/L
8 PATATAS C/ATÚN CHULETAS DE SAJONIA C/ENSALADA FRUTA Y LECHE S/L	9 ESPAGUETIS BOLONESA MERLUZA SALSA VERDE C/GUISANTE Y HUEVO FRUTA Y LECHE S/L	10 CREMA DE CALABAZA POLLO ASADO AL LIMÓN C/PATATAS FRUTA Y LECHE S/L	11 MENÚ SOSTENIBLE LENTEJAS ECO C/VERDURAS TORTILLA CON HUEVOS CAMPEROS DE ATÚN C/ENSALADA FRUTA Y LECHE S/L	12 NO LECTIVO

LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
1 ESPIRALES INTEG. C/ATÚN CAZÓN C/ENSALADA FRUTA Y LECHE	2 SOPA COCIDO DE POLLO COCIDO DE POLLO FRUTA Y LECHE	3 PURÉ DE BRÓCOLI FTE DE POLLO C/PATATAS FRUTA Y LECHE	4 MENÚ GASTRONÓMICO COCIDO MONTAÑÉS C/VERDURA FTE. MERLUZA REBOZADA C/ENSALADA	5 ARROZ C/TOMATE TORTILLA DE CALABACÍN CON ENSALADA YOGUR
8 PATATAS C/ATÚN SALCHICHAS DE PAVO C/ENSALADA FRUTA Y LECHE	9 ESPAGUETIS BOLONESA MERLUZA SALSA VERDE C/GUISANTE Y HUEVO FRUTA Y LECHE	10 CREMA DE CALABAZA POLLO ASADO AL LIMÓN C/PATATAS FRUTA Y LECHE	11 MENÚ SOSTENIBLE LENTEJAS ECO C/VERDURAS TORTILLA CON HUEVOS CAMPEROS DE ATÚN C/ENSALADA FRUTA Y LECHE	12 NO LECTIVO

15 16 17 18 19
VACACIONES DE SEMANA SANTA

15 16 17 18 19
VACACIONES DE SEMANA SANTA

LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
22 NO LECTIVO	23 LENTEJAS HORTELANAS CINTA DE LOMO C/PATATAS MELOCOTÓN ALMÍBAR	24 PATATAS C/COSTILLAS RAPE ANDALUZA C/ENSALADA FRUTA Y LECHE S/L	25 ARROZ INTEG. C/TOMATE ALBÓNDIGAS CASERAS EN SALSA C/MENESTRA FRUTA Y LECHE S/L	26 J. PINTAS C/VERDURAS TORTILLA DE PATATAS C/ENSALADA YOGUR DE SOJA O S/L

LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
22 NO LECTIVO	23 LENTEJAS HORTELANAS HUEVOS CON PISTO Y PATATAS MELOCOTÓN ALMÍBAR	24 PATATAS C/VERDURAS RAPE ANDALUZA C/ENSALADA FRUTA Y LECHE	25 ARROZ INTEG. C/TOMATE ALBÓNDIGAS CASERAS EN SALSA C/VERDURA FRUTA Y LECHE	26 J. PINTAS C/VERDURAS TORTILLA DE PATATAS C/ENSALADA YOGUR

29 J. VERDES REHOGADAS FTE RUSO C/PATATAS FRUTA Y LECHE S/L

30 SOPA DE COCIDO COCIDO MADRILEÑO FRUTA Y LECHE S/L

Para cualquier consulta, incluida información sobre alérgenos, podrán ponerse en contacto con Paloma Gladiné Martín, diplomada en Nutrición Humana y Dietética, Nº de colegiada MAD00246 en el teléfono 607 524 915 o en el correo electrónico nutricion@comedoresblanco.es
NO UTILIZAMO PRECOCINADOS. TODOS LOS MENÚS VAN ACOMPAÑADOS DE PAN Y AGUA DOS VECES AL MES SE PONDRÁ FRUTA DE PROCEDENCIA ECOLÓGICA

29 J. VERDES REHOGADAS FTE RUSO C/PATATAS FRUTA Y LECHE

30 SOPA COCIDO DE POLLO COCIDO DE POLLO FRUTA Y LECHE

Para cualquier consulta, incluida información sobre alérgenos, podrán ponerse en contacto con Paloma Gladiné Martín, diplomada en Nutrición Humana y Dietética, Nº de colegiada MAD00246 en el teléfono 607 524 915 o en el correo electrónico nutricion@comedoresblanco.es
NO UTILIZAMO PRECOCINADOS. TODOS LOS MENÚS VAN ACOMPAÑADOS DE PAN Y AGUA DOS VECES AL MES SE PONDRÁ FRUTA DE PROCEDENCIA ECOLÓGICA



MENÚS PARA ALÉRGICOS E INTOLERANTES



MENÚ SIN LEGUMBRES: INCLUIDO JUDÍAS VERDES, GUISANTES Y SOJA

LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
1 ESPIRALES INTEG. C/ATÚN CAZÓN C/ENSALADA FRUTA Y LECHE	2 SOPA DE AVE ESTOFADO DE POLLO Y TERNERA FRUTA Y LECHE	3 PURÉ DE BRÓCOLI CARRILLADA EN SALS C/PATATAS FRUTA Y LECHE	4 MENÚ SOSTENIBLE PATATAS C/CHORIZO FTE. MERLUZA REBOZADA C/ENSALADA FRUTA Y LECHE	5 ARROZ C/TOMATE TORTILLA DE CALABACÍN C/ENSALADA YOGUR
8 PATATAS C/ATÚN CINTA DE SAJONIA C/ENSALADA FRUTA Y LECHE	9 ESPAGUETIS BOLOÑESA MERLUZA EN SALS C/CALABACÍN Y ZANAH. FRUTA Y LECHE	10 CREMA DE CALABAZA POLLO ASADO AL LIMÓN C/PATATAS FRUTA Y LECHE	11 MENÚ SOSTENIBLE SOPA DE AVE TORTILLA CON HUEVOS CAMPEROS DE ATÚN C/ENSALADA FRUTA Y LECHE	12 NO LECTIVO
15	16	17	18	19

VACACIONES DE SEMANA SANTA

22 NO LECTIVO	23 CODITOS C/TOMATE CINTA DE LOMO C/PATATAS MELOCOTÓN ALMÍBAR	24 PATATAS C/COSTILLAS RAPE ANDALUZA C/ENSALADA FRUTA Y LECHE	25 ARROZ INTEG. C/TOMATE ALBÓNDIGAS CASERAS EN SALSA C/VERDURA FRUTA Y LECHE	26 SOPA DE MENUDILLOS TORTILLA DE PATATAS C/ENSALADA YOGUR
29 PURÉ DE VERDURAS FTE RUSO C/PATATAS FRUTA Y LECHE	30 SOPA DE AVE ESTOFADO DE POLLO Y TERNERA FRUTA Y LECHE	<p>Para cualquier consulta, incluida información sobre alérgenos, podrán ponerse en contacto con Paloma Gladiné Martín, diplomada en Nutrición Humana y Dietética, Nº de colegiada MAD00246 en el teléfono 607 524 915 o en el correo electrónico nutricion@comedoresblanco.es</p> <p>NO UTILIZAMO PRECOCINADOS. TODOS LOS MENÚS VAN ACOMPAÑADOS DE PAN Y AGUA DOS VECES AL MES SE PONDRÁ FRUTA DE PROCEDENCIA ECOLÓGICA</p>		

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



LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
1 ESPIRALES INTEG. C/TOMATE TORTILLA FRANCESA C/ENSALADA FRUTA Y LECHE	2 SOPA DE COCIDO COCIDO MADRILEÑO FRUTA Y LECHE	3 PURE DE BROCOLI CARRILLADA EN SALS C/PATATAS FRUTA Y LECHE	4 COCIDO MONTAÑÉS HAMBURGUESA TERNERA C/ENSALADA FRUTA Y LECHE	5 ARROZ C/TOMATE TORTILLA DE CALABACIN C/ENSALADA YOGUR
8 PATATAS C/VERDURAS CHULETAS DE SAJONIA C/ENSALADA FRUTA Y LECHE	9 ESPAGUETIS BOLOÑESA PAVO EN SALS C/ENSALADA FRUTA Y LECHE	10 CREMA DE CALABAZA POLLO ASADO AL LIMÓN C/PATATAS FRUTA Y LECHE	11 MENÚ SOSTENIBLE LENTEJAS ECO C/VERDURAS TORTILLA CON HUEVOS CAMPEROS DE PATATA C/ENSALADA FRUTA Y LECHE	12 NO LECTIVO
15	16	17	18	19

VACACIONES DE SEMANA SANTA

22 NO LECTIVO	23 LENTEJAS HORTELANAS CINTA DE LOMO C/PATATAS MELOCOTÓN ALMÍBAR	24 PATATAS C/COSTILLAS FTE POLLO EMPANADO C/ENSALADA FRUTA Y LECHE	25 ARROZ INTEG. C/TOMATE ALBÓNDIGAS CASERAS EN SALSA C/MENESTRA FRUTA Y LECHE	26 J. PINTAS C/VERDURAS TORTILLA DE PATATAS C/ENSALADA YOGUR
29 J. VERDES REHOGADAS FTE RUSO C/PATATAS FRUTA Y LECHE	30 SOPA DE COCIDO COCIDO MADRILEÑO FRUTA Y LECHE	<p>Para cualquier consulta, incluida información sobre alérgenos, podrán ponerse en contacto con Paloma Gladiné Martín, diplomada en Nutrición Humana y Dietética, Nº de colegiada MAD00246 en el teléfono 607 524 915 o en el correo electrónico nutricion@comedoresblanco.es</p> <p>NO UTILIZAMO PRECOCINADOS. TODOS LOS MENÚS VAN ACOMPAÑADOS DE PAN Y AGUA DOS VECES AL MES SE PONDRÁ FRUTA DE PROCEDENCIA ECOLÓGICA</p>		