



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

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

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

1 MENÚ GASTRONÓMICO ANDALUCÍA GUISILLO ANDALUZ MERLUZA A LA ANDALUZA CON ENSALADA YOGUR

Table with 5 columns (Lunes to Viernes) and 1 row of menu items. Includes 'MENÚ SOSTENIBLE' for Tuesday.

Table with 5 columns (Lunes to Viernes) and 1 row of menu items. Includes 'MENÚ SOSTENIBLE' for Tuesday.

Table with 5 columns (Lunes to Viernes) and 1 row of menu items.

Table with 5 columns (Lunes to Viernes) and 1 row of menu items.

Table with 5 columns (Lunes to Viernes) and 1 row of menu items.

Table with 5 columns (Lunes to Viernes) and 1 row of menu items.

Table with 5 columns (Lunes to Viernes) and 1 row of menu items.

Table with 5 columns (Lunes to Viernes) and 1 row of menu items.

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

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

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

1 MENÚ GASTRONÓMICO ANDALUCÍA GUISILLO ANDALUZ MERLUZA A LA ANDALUZA CON ENSALADA YOGUR

Table with 5 columns (Lunes to Viernes) and 1 row of menu items. Includes 'MENÚ SOSTENIBLE' for Tuesday.

Table with 5 columns (Lunes to Viernes) and 1 row of menu items. Includes 'MENÚ SOSTENIBLE' for Tuesday.

Table with 5 columns (Lunes to Viernes) and 1 row of menu items.

Table with 5 columns (Lunes to Viernes) and 1 row of menu items.

Table with 5 columns (Lunes to Viernes) and 1 row of menu items.

Table with 5 columns (Lunes to Viernes) and 1 row of menu items.

Table with 5 columns (Lunes to Viernes) and 1 row of menu items.

Table with 5 columns (Lunes to Viernes) and 1 row of menu items.



# MENÚS PARA ALÉRGICOS E INTOLERANTES



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

**LUNES                      MARTES                      MIÉRCOLES                      JUEVES                      VIERNES**

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](mailto:nutricion@comedoresblanco.es)

**NO UTILIZAMOS NINGÚN TIPO DE PRECOCINADO  
TODOS LOS MENÚS VAN ACOMPAÑADOS DE PAN Y AGUA**

**DOS VECES AL MES SE PONDRÁ FRUTA DE PROCEDENCIA ECOLÓGICA**

### 1 MENÚ GASTRONÓMICO

 **ANDALUCÍA**  
**GUISILLO ANDALUZ**  
**MERLUZA A LA ANDALUZA**  
**CON ENSALADA**  
**YOGUR**

4 CODITOS CON QUESO TORTILLA DE BRÓCOLI CON ENSALADA FRUTA Y LECHE	5 <b>MENÚ SOSTENIBLE</b> <b>CREMA DE CALABAZA ECO</b> <b>POLLO CAMPERO AL AJILLO</b> <b>CON PATATAS</b> <b>FRUTA Y LECHE</b> 	6 PATATAS HORTELANAS CAZÓN CON ENSALADA FRUTA Y LECHE	7 CODITOS CON QUESO TORTILLA DE CALABACIN CON ENSALADA  FRUTA Y LECHE	8 SOPA DE AVE ESTOFADO DE POLLO Y TERNERA YOGUR
11 PURÉ DE VERDURAS MAGRO C/ TOMATE Y PATATAS FRUTA Y LECHE	12 SOPA DE VERDURA C/FIDEOS TORTILLA DE ATÚN CON ENSALADA FRUTA Y LECHE	13 <b>ARROZ INTEGRAL C/ TOMATE</b> FTE RUSO CON PATATAS FRUTA Y LECHE	14 ESPAGUETIS A LA CARBONARA FTE DE POLLO CON PATATAS FRUTA Y LECHE	15 PURÉ DE VERDURAS RAPE CON ENSALADA YOGUR
18 ARROZ MURCIANO MARRAJO EN ADOBO CON ENSALADA FRUTA Y LECHE	19 PATATAS MARINERAS TORTILLA DE J. SERRANO CON ENSALADA FRUTA Y LECHE	20 PURÉ DE VERDURAS CINTA DE LOMO CON PATATAS FRUTA Y LECHE	21 SOPA DE AVE ESTOFADO DE POLLO Y TERNERA FRUTA Y LECHE	22 MACARRONES C/ TOMATE MERLUZA A LA ANDALUZA CON ENSALADA YOGUR
25 PATATAS CON CALAMARES CROQUETAS CASERAS CON ENSALADA FRUTA Y LECHE	26 SOPA DE MENUDILLOS CHULETA DE CERDO RIOJANA CON ENSALADA FRUTA Y LECHE	27 <b>ESPIRALES INTEG C/</b> CHORIZO RAPE EN SALSA CON VERDURAS	28 SOPA DE ARROZ POLLO ASADO A LAS FINAS HIERBAS C/ PATATAS FRUTA Y LECHE	

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

**LUNES                      MARTES                      MIÉRCOLES                      JUEVES                      VIERNES**

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](mailto:nutricion@comedoresblanco.es)

**NO UTILIZAMOS NINGÚN TIPO DE PRECOCINADO  
TODOS LOS MENÚS VAN ACOMPAÑADOS DE PAN Y AGUA**

**DOS VECES AL MES SE PONDRÁ FRUTA DE PROCEDENCIA ECOLÓGICA**



### 1 MENÚ GASTRONÓMICO

 **ANDALUCÍA**  
**GUISILLO ANDALUZ**  
**CTA LOMO PLANCHA**  
**CON ENSALADA**  
**YOGUR**

4 CODITOS CON QUESO TORTILLA DE BRÓCOLI CON ENSALADA FRUTA Y LECHE	5 <b>MENÚ SOSTENIBLE</b> <b>CREMA DE CALABAZA ECO</b> <b>POLLO CAMPERO AL AJILLO</b> <b>CON PATATAS</b> <b>FRUTA Y LECHE</b> 	6 LENTEJAS HORTELANAS HAMBURGUESA CON ENSALADA FRUTA Y LECHE	7 CODITOS CON QUESO TORTILLA DE CALABACIN CON ENSALADA FRUTA Y LECHE	8 SOPA DE COCIDO COCIDO MADRILEÑO YOGUR
11 PURE DE VERDURAS MAGRO C/ TOMATE Y PATATAS FRUTA Y LECHE	12 J. PINTAS CON VERDURAS TORTILLA FRANCESA CON ENSALADA FRUTA Y LECHE	13 <b>ARROZ INTEGRAL C/ TOMATE</b> FTE RUSO CON PATATAS FRUTA Y LECHE	14 ESPAGUETIS A LA CARBONARA FTE DE POLLO CON PATATAS FRUTA Y LECHE	15 PURÉ DE VERDURAS FTE DE TERNERA CON ENSALADA FLAN
18 ARROZ MURCIANO CTA DE LOMO PLANCHA CON ENSALADA FRUTA Y LECHE	19 J. BLANCAS C/ VERDURAS TORTILLA DE J. SERRANO CON ENSALADA FRUTA Y LECHE	20 J. VERDES REHOGADAS SAN JACOBO CASERO CON PATATAS FRUTA Y LECHE	21 SOPA DE COCIDO COCIDO MADRILEÑO FRUTA Y LECHE	22 MACARRONES C/ TOMATE HAMBURGUESA CON ENSALADA NATILAS
25 PATATAS CON VERDURAS CROQUETAS CASERAS CON ENSALADA FRUTA Y LECHE	26 SOPA DE PICADILLO CHULETA DE CERDO RIOJANA CON ENSALADA FRUTA Y LECHE	27 <b>ESPIRALES INTEGRALES C/</b> CHORIZO PAVO ESTOFADO CON VERDURAS FRUTA Y LECHE	28 LENTEJAS C/ ARROZ POLLO ASADO A LAS FINAS HIERBAS C/ PATATAS FRUTA Y LECHE	