



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
El menú ha sido revisado por dietistas-nutricionistas colegiadas del departamento de nutrición. Para consulta sobre alérgenos, podrán ponerse en contacto en el teléfono 607 524 915 o en el email: nutricion@comedoresblanco.es Todos los menús van acompañados de pan y agua				
		1 MENÚ GASTRONÓMICO PAELLA VALENCIANA PALOMETA REBOZADA C/ENSALADA FRUTA	2 J. BLANCAS HORTELANAS LACON GALLEGA C/ENSALADA FRUTA	3 MENÚ SOSTENIBLE PURÉ VERDURAS ECO FTE POLLO CAMPERO EMPANADO C/PATATAS YOGUR
6 LENTEJAS C/VERDURAS HUEVOS C/PISTO Y BACON FRUTA	7 ENSALADA DE ARROZ CARRILLADA EN SALSA C/VERDURAS NATILLAS	8 ESPIRALES C/VERDURAS MERLUZA EN SALSA MURCIANA FRUTA	9 J. VERDES CON TOMATE JAMONCITOS DE POLLO ASADOS C/PATATAS YOGUR	10 SOPA DE COCIDO COCIDO MADRILEÑO FRUTA
13 PASTA C/TOMATE CHULETA SAJONIA C/VERDURAS FRUTA	14 J. PINTAS C/VERDURAS CROQUETAS DE POLLO C/ENSALADA FLAN	15 PATATAS MARINERAS TORTILLA DE JAMON C/ENSALADA FRUTA	16 GARBANZOS C/VERDURA BACALADITOS ANDALUZA C/ENSALADA FRUTA	17 CREMA DE CALABACÍN POLLO C/TOMATE Y PATATAS YOGUR
20 ENSALADA CAMPERA MERLUZA ANDALUZA C/ENSALADA FRUTA	21 MACARRONES C/BACON TORTILLA PATATAS C/ENSALADA YOGUR	22 LENTEJAS CASERAS BACALAO REBOZADO C/ENSALADA FRUTA	23 MENESTRA REHOGADA JAMON BRASEADO C/PURE PATATA FRUTA	24 ARROZ C/TOMATE NUGGETS DE POLLO C/PATATAS CHIPS POLO HELADO

LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
El menú ha sido revisado por dietistas-nutricionistas colegiadas del departamento de nutrición. Para consulta sobre alérgenos, podrán ponerse en contacto en el teléfono 607 524 915 o en el email: nutricion@comedoresblanco.es Todos los menús van acompañados de pan y agua				
		1 MENÚ GASTRONÓMICO PAELLA VALENCIANA PALOMETA REBOZADA C/ENSALADA FRUTA	2 J. BLANCAS HORTELANAS LACON GALLEGA C/ENSALADA FRUTA	3 MENÚ SOSTENIBLE PURÉ VERDURAS ECO FTE POLLO CAMPERO EMPANADO C/PATATAS YOGUR
6 LENTEJAS HORTELANAS POLLO EN SALSA FRUTA	7 ARROZ C/VERDURAS CARRILLADA EN SALSA C/VERDURAS YOGUR	8 ESPIRALES C/VERDURAS MERLUZA EN SALSA MURCIANA FRUTA	9 J. VERDES CON TOMATE JAMONCITOS DE POLLO ASADOS C/PATATAS YOGUR	10 SOPA DE COCIDO COCIDO MADRILEÑO FRUTA
13 PASTA C/TOMATE CHULETA SAJONIA C/VERDURAS FRUTA	14 J. PINTAS C/VERDURAS CROQUETAS DE POLLO C/ENSALADA YOGUR	15 PATATAS MARINERAS CTA LOMO EN SALSA FRUTA	16 GARBANZOS C/VERDURA BACALADITOS ANDALUZA C/ENSALADA FRUTA	17 CREMA DE CALABACÍN POLLO C/TOMATE Y PATATAS YOGUR
20 PATATAS C/VERDURAS MERLUZA ANDALUZA C/ENSALADA FRUTA	21 MACARRONES C/BACON FTE POLLO PLANCHA C/ENSALADA YOGUR	22 LENTEJAS CASERAS BACALAO REBOZADO C/ENSALADA FRUTA	23 MENESTRA REHOGADA JAMON BRASEADO C/PURE PATATA FRUTA	24 ARROZ C/TOMATE NUGGETS DE POLLO C/PATATAS CHIPS POLO HELADO



NO UTILIZAMOS NINGÚN TIPO DE PRECOCINADO



NO UTILIZAMOS NINGÚN TIPO DE PRECOCINADO

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



LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
El menú ha sido revisado por dietistas-nutricionistas colegiadas del departamento de nutrición. Para consulta sobre alérgenos, podrán ponerse en contacto en el teléfono 607 524 915 o en el email: nutricion@comedoresblanco.es Todos los menús van acompañados de pan y agua				
		1 MENÚ GASTRONÓMICO PAELLA VALENCIANA PALOMETA REBOZADA C/ENSALADA FRUTA	2 J. BLANCAS HORTELANAS LACON GALLEGA C/ENSALADA FRUTA	3 MENÚ SOSTENIBLE PURÉ VERDURAS ECO FTE POLLO CAMPERO EMPANADO C/PATATAS YOGUR S/L O SOJA
6 LENTEJAS C/VERDURAS HUEVOS C/PISTO Y BACON FRUTA	7 ENSALADA DE ARROZ CARRILLADA EN SALSA C/VERDURAS YOGUR S/L O SOJA	8 PASTA INT C/VERDURA MERLUZA EN SALSA MURCIANA FRUTA	9 J. VERDES CON TOMATE JAMONCITOS DE POLLO ASADOS C/PATATAS YOGUR S/L O SOJA	10 SOPA DE COCIDO COCIDO MADRILEÑO FRUTA
13 ENSALADA DE PASTA CHULETA SAJONIA C/VERDURAS FRUTA	14 J. PINTAS C/VERDURAS CROQUETAS POLLO O HAMBURGUESA C/ENSALADA YOGUR S/L O SOJA	15 PATATAS MARINERAS TORTILLA DE JAMON C/ENSALADA FRUTA	16 GARBANZOS C/VERDURA BACALADITOS ANDALUZA C/ENSALADA FRUTA	17 CREMA DE CALABACÍN POLLO C/TOMATE Y PATATAS YOGUR S/L O SOJA
20 ENSALADA CAMPERA MERLUZA ANDALUZA C/ENSALADA FRUTA	21 MACARRONES C/BACON TORTILLA PATATAS C/ENSALADA YOGUR S/L O SOJA	22 LENTEJAS CASERAS BACALAO REBOZADO C/ENSALADA FRUTA	23 MENESTRA REHOGADA JAMON BRASEADO C/PURE PATATA FRUTA	24 ARROZ C/TOMATE NUGGETS DE POLLO C/PATATAS CHIPS POLO HELADO



NO UTILIZAMOS NINGÚN TIPO DE PRECOCINADO

CONOCE NUESTROS PRODUCTOS ESPECIALISTAS EN HOSTELERIA





MENÚ PARA ALERGIAS E INTOLERANCIAS



MENÚ SIN LEGUMBRES: INCLUIDO JUDÍAS VERDES, GUIANTES Y SOJA

LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
El menú ha sido revisado por dietistas-nutricionistas colegiadas del departamento de nutrición. Para consulta sobre alérgenos, podrán ponerse en contacto en el teléfono 607 524 915 o en el email: nutricion@comedoresblanco.es		1 MENÚ GASTRONÓMICO	2	3 MENÚ SOSTENIBLE
		PAELLA VALENCIANA PALOMETA REBOZADA C/ENSALADA FRUTA	SOPA DE AVE LACON GALLEGA C/ENSALADA FRUTA	PURÉ VERDURAS ECO FTE POLLO CAMPERO EMPANADO C/PATATAS YOGUR
Todos los menús van acompañados de pan y agua				
6	7	8	9	10
PATATAS HORTELANAS HUEVOS C/PISTO Y BACON FRUTA	ARROZ C/VERDURAS CARRILLADA EN SALS YOGUR	PASTA INT C/VERDURA MERLUZA EN SALS MURCIANA FRUTA	CREMA DE ZANAHORIA JAMONCITOS DE POLLO ASADOS C/PATATAS YOGUR	SOPA DE AVE ESTOF POLLO Y TERNERA FRUTA
13	14	15	16	17
PASTA C/TOMATE CHULETA SAJONIA C/VERDURA FRUTA	SOPA DE MENUDILLOS CROQUETAS DE POLLO C/ENSALADA YOGUR	PATATAS MARINERAS TORTILLA DE JAMON C/ENSALADA FRUTA	ARROZ C/VERDURAS BACALADITOS ANDALUZA C/ENSALADA FRUTA	CREMA DE CALABACÍN POLLO C/TOMATE Y PATATAS YOGUR
20	21	22	23	24
ENSALADA CAMPERA MERLUZA ANDALUZA C/ENSALADA FRUTA	MACARRONES C/BACON TORTILLA PATATAS C/ENSALADA YOGUR	SOPA DE PICADILLO BACALAO REBOZADO C/ENSALADA FRUTA	CREMA DE CALABAZA JAMON BRASEADO C/PURE PATATA FRUTA	ARROZ C/TOMATE NUGGETS DE POLLO C/PATATAS CHIPS POLO HELADO



**NO UTILIZAMOS
NINGÚN TIPO DE
PRECOCIDADO**

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



LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
El menú ha sido revisado por dietistas-nutricionistas colegiadas del departamento de nutrición. Para consulta sobre alérgenos, podrán ponerse en contacto en el teléfono 607 524 915 o en el email: nutricion@comedoresblanco.es		1	2	3 MENÚ SOSTENIBLE
		ARROZ C/VERDURAS TERNERA EN SALS FRUTA	J. BLANCAS HORTELANAS LACON GALLEGA C/ENSALADA FRUTA	PURÉ VERDURAS ECO FTE POLLO CAMPERO EMPANADO C/PATATAS YOGUR
Todos los menús van acompañados de pan y agua				
6	7	8	9	10
LENTEJAS HORTELANAS HUEVOS C/PISTO Y BACON FRUTA	ARROZ C/VERDURAS CARRILLADA EN SALS C/VERDURAS NATILLAS	PASTA INT C/VERDURA HAMBURGUESA C/ZANAH Y CALABAC FRUTA	J. VERDES CON TOMATE JAMONCITOS DE POLLO ASADOS C/PATATAS YOGUR	SOPA DE COCIDO COCIDO MADRILEÑO FRUTA
13	14	15	16	17
ENSALADA DE PASTA CHULETA SAJONIA C/VERDURAS FRUTA	J. PINTAS C/VERDURAS CROQUETAS DE POLLO C/ENSALADA FLAN	PATATAS C/VERDURAS TORTILLA DE JAMON C/ENSALADA FRUTA	GARBANZOS C/VERDURAS TERNERA EN SALS FRUTA	CREMA DE CALABACÍN POLLO C/TOMATE Y PATATAS YOGUR
20	21	22	23	24
PATATAS C/VERDURAS CTA LOMO EN SALS FRUTA	MACARRONES C/BACON TORTILLA PATATAS C/ENSALADA YOGUR	LENTEJAS CASERAS TERNERA EN SALS FRUTA	MENESTRA REHOGADA JAMON BRASEADO C/PURE PATATA FRUTA	ARROZ C/TOMATE NUGGETS DE POLLO C/PATATAS CHIPS POLO HELADO



**NO UTILIZAMOS
NINGÚN TIPO DE
PRECOCIDADO**