



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
<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 No utilizamos ningún tipo de precocinado. Todos los menús van acompañados de pan y agua</p>				
6	7	8	9	10
FESTIVO	NO LECTIVO	FESTIVO	SOPA DE PICADILLO BACALADITOS REBOZ. C/PATATAS FRUTA ALMÍBAR	10 MENÚ GASTRONÓMICO PATATAS RIOJANAS CHULETA A LA RIOJANA CON MENESTRA YOGUR
13	14	15	16	17
MACARRONES C/ BACON TORTILLA DE ATUN CON ENSALADA FRUTA	J. BLANCAS ESTOF. C/CHORIZO MERLUZA ANDALUZA C/ENSALADA NATILLAS	CREMA DE BRÓCOLI HAMBURGUESA TERNERA C/PATATAS FRUTA	SOPA DE COCIDO COCIDO MADRILEÑO FRUTA	PAELLA MIXTA PALOMETA CON PISTO YOGUR
20	21	22	23	24
LENTEJAS C/ARROZ INT. RAPE REBOZADO C/ENSALADA FRUTA	COLIFLOR REHOGADA MAGRO C/TOMATE Y PATATAS FRUTA	22 MENÚ ESPECIAL PLATO COMBINADO: TORTILLA, HAMBURG Y NUGGETS CASEROS C/CHIPS NATILLAS CHOCOLATE		
27	28	29		

LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
<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 No utilizamos ningún tipo de precocinado. Todos los menús van acompañados de pan y agua</p>				
6	7	8	9	10
FESTIVO	NO LECTIVO	FESTIVO	SOPA DE PICADILLO BACALADITOS REBOZ. C/PATATAS FRUTA ALMÍBAR	10 MENÚ GASTRONÓMICO PATATAS RIOJANAS CHULETA A LA RIOJANA CON MENESTRA YOGUR
13	14	15	16	17
MACARRONES C/ BACON TERNERA SALSA C/ENSALADA FRUTA	J. BLANCAS ESTOF. C/CHORIZO MERLUZA ANDALUZA C/ENSALADA YOGUR	CREMA DE BRÓCOLI HAMBURGUESA TERNERA C/PATATAS FRUTA	SOPA DE COCIDO COCIDO MADRILEÑO FRUTA	PAELLA MIXTA PALOMETA CON PISTO YOGUR
20	21	22	23	24
LENTEJAS C/ARROZ INT. RAPE REBOZADO C/ENSALADA FRUTA	COLIFLOR REHOGADA MAGRO C/TOMATE Y PATATAS FRUTA	22 MENÚ ESPECIAL PLATO COMBINADO: HAMBURGUESA Y NUGGETS CASEROS C/CHIPS LÁCTEO		
27	28	29		

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



LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
<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 No utilizamos ningún tipo de precocinado. Todos los menús van acompañados de pan y agua</p>				
6	7	8	9	10
FESTIVO	NO LECTIVO	FESTIVO	SOPA DE PICADILLO BACALADITOS REBOZ. C/PATATAS FRUTA ALMÍBAR	10 MENÚ GASTRONÓMICO PATATAS RIOJANAS CHULETA A LA RIOJANA CON MENESTRA YOGUR
13	14	15	16	17
MACARRONES INT. C/ BACON TORTILLA DE ATUN CON ENSALADA FRUTA	J. BLANCAS ESTOF. C/CHORIZO MERLUZA ANDALUZA C/ENSALADA YOGUR S/L	CREMA DE BRÓCOLI HAMBURGUESA CASERA C/PATATAS FRUTA	SOPA DE COCIDO COCIDO MADRILEÑO FRUTA	PAELLA MIXTA PALOMETA CON PISTO YOGUR
20	21	22	23	24
LENTEJAS C/ARROZ INT. RAPE REBOZADO C/ENSALADA FRUTA	COLIFLOR REHOGADA MAGRO C/TOMATE Y PATATAS FRUTA	22 MENÚ ESPECIAL PLATO COMBINADO: TORTILLA, HAMBURG Y NUGGETS CASEROS C/CHIPS LÁCTEO S/L		
27	28	29		





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 No utilizamos ningún tipo de precocinado. Todos los menús van acompañados de pan y agua				
		MENÚ SOSTENIBLE		
		SOPA DE AVE C/FIDEOS TORTILLA ESPAÑ. CAMPERA C/ENS FRUTA	CREMA CALABACIN RAGOUT POLLO AJILLO C/PAT FRUTA	PATATAS C/VERDURA JUREL C/TOMATE Y VERDURAS YOGUR
6	7	8	9	10 MENÚ GASTRONÓMICO
FESTIVO	NO LECTIVO	FESTIVO	SOPA DE PICADILLO BACALADITOS REBOZ. C/PATATAS FRUTA ALMÍBAR	PATATAS RIOJANAS CHULETA A LA RIOJANA CON VERDURAS YOGUR
13	14	15	16	17
MACARRONES INT C/ BACON TORTILLA DE ATUN CON ENSALADA FRUTA	PATATAS HORTELANAS MERLUZA ANDALUZA C/ENSALADA YOGUR	CREMA DE BRÓCOLI HAMBURGUESA CASERA C/PATATAS FRUTA	SOPA DE AVE ESTOF. POLLO Y TERNERA FRUTA	PAELLA MIXTA PALOMETA CON PISTO YOGUR
20	21	22 MENÚ ESPECIAL	23	24
SOPA MENUDILLOS RAPE REBOZADO C/ENSALADA FRUTA	COLIFLOR REHOGADA MAGRO C/TOMATE Y PATATAS FRUTA	PLATO COMBINADO: TORTILLA, HAMBURG Y NUGGETS CASEROS C/CHIPS NATILLAS CHOCOLATE		
27	28	29		

MENÚ SIN PESCADO NI MARISCO: EN ALERGIA 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 No utilizamos ningún tipo de precocinado. Todos los menús van acompañados de pan y agua				
		MENÚ SOSTENIBLE		
		LENTEJAS ECO C/VERDURA TORTILLA ESPAÑ. CAMPERA C/ENS FRUTA	MENESTRA REHOGADA RAGOUT POLLO AJILLO C/PAT FRUTA	JUDÍAS PINTAS ESTOFADAS TERNERA EN SALSA YOGUR
6	7	8	9	10 MENÚ GASTRONÓMICO
FESTIVO	NO LECTIVO CREMA DE CALABAZA FTE POLLO EMPANADO C/PATATA FRUTA	FESTIVO	SOPA DE PICADILLO HAMBURGUESA TERNERA C/PATATAS FRUTA ALMÍBAR	PATATAS RIOJANAS CHULETA A LA RIOJANA CON MENESTRA YOGUR
13	14	15	16	17
MACARRONES INT C/BACON TORTILLA DE PATATAS CON ENSALADA FRUTA	J. BLANCAS C/CHORIZO POLLO PLANCHA C/ENSALADA NATILLAS	CREMA DE BRÓCOLI HAMBURGUESA CASERA C/PATATAS FRUTA	SOPA DE COCIDO COCIDO MADRILEÑO FRUTA	ARROZ C/VERDURAS CINTA DE LOMO PLANCHA CON PISTO YOGUR
20	21	22 MENÚ ESPECIAL	23	24
LENTEJAS C/ARROZ INT. PAVO EN SALSA C/ENSALADA FRUTA	COLIFLOR REHOGADA MAGRO C/TOMATE Y PATATAS FRUTA	PLATO COMBINADO: TORTILLA, HAMBURG Y NUGGETS CASEROS C/CHIPS NATILLAS CHOCOLATE		
27	28	29		