



#### 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
3	4	5	6	7
<b>VACACIONES DE NAVIDAD</b>				
10	11	12	13	14 MENU GASTRONOMICO
GUISANTES REHOGADOS LACON C/PATATAS MELOCOTÓN EN ALMÍBAR	SOPA MARINERA POLLO ASADO C/VERDURA YOGUR	LENTEJAS CASERAS MERLUZA EN SALSAS C/CALABAC Y ZANAH FRUTA	ARROZ C/VERDURAS TORTILLA ESPAÑOLA C/ENSALADA FRUTA	GUISILLO ANDALUZ BACALADITOS ANDALUZA C/ENSALADA YOGUR
17	18	19 MENU SOSTENIBLE	20	21
BROCOLI REHOGADO CARRILLADA CON PATATAS FRUTA	SOPA DE COCIDO COCIDO MADRILEÑO FLAN	CREMA CALABACÍN ECO FTE POLLO CAMPERO EMPANADO C/PATATAS FRUTA	CODITOS BOLOÑESA VENTRESCA EN SALSAS VERDE FRUTA	J. PINTAS C/ARROZ INT TORTILLA ATÚN C/ENSALADA YOGUR
24	25	26	27	28
ESPIRALES NAPOLITANA RAPE C/VERDURAS FRUTA	J. VERDES REHOGADAS ALBÓNDIGAS (4uds) C/PATATAS YOGUR	PATATAS RIOJANA BACALADITOS REBOZADOS CON ENSALADA FRUTA	ARROZ C/TOMATE RAGOUT POLLO AJILLO C/MENESTRA G FRUTA	SOPA DE COCIDO COCIDO MADRILEÑO YOGUR
31	Para cualquier consulta o información sobre alérgenos, podrán ponerse en contacto con el departamenteo de nutrición en el teléfono 607 524 915 o en el email <a href="mailto:nutricion@comedoresblanco.es">nutricion@comedoresblanco.es</a> No utilizamos ningún tipo de precocinado. Todos los menús van acompañados de pan y agua			

LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
3	4	5	6	7
<b>VACACIONES DE NAVIDAD</b>				
10	11	12	13	14 MENU GASTRONOMICO
GUISANTES REHOGADOS LACON C/PATATAS MELOCOTÓN EN ALMÍBAR	SOPA MARINERA POLLO ASADO C/VERDURA YOGUR	LENTEJAS CASERAS MERLUZA EN SALSAS C/CALABAC Y ZANAH FRUTA	ARROZ C/VERDURAS RAGOUT DE POLLO C/ENSALADA FRUTA	GUISILLO ANDALUZ BACALADITOS ANDALUZA C/ENSALADA YOGUR
17	18	19 MENU SOSTENIBLE	20	21
BROCOLI REHOGADO CARRILLADA CON PATATAS FRUTA	SOPA DE COCIDO COCIDO MADRILEÑO FLAN	CREMA CALABACÍN ECO FTE POLLO CAMPERO EMPANADO C/PATATAS FRUTA	CODITOS BOLOÑESA VENTRESCA EN SALSAS FRUTA	J. PINTAS C/ARROZ INT TERNERA EN SALSAS C/ENSALADA YOGUR
24	25	26	27	28
ESPIRALES NAPOLITANA RAPE C/VERDURAS FRUTA	J. VERDES REHOGADAS ALBÓNDIGAS (4uds) C/PATATAS YOGUR	PATATAS RIOJANA BACALADITOS REBOZADOS CON ENSALADA FRUTA	ARROZ C/TOMATE RAGOUT POLLO AJILLO C/MENESTRA G FRUTA	SOPA DE COCIDO COCIDO MADRILEÑO YOGUR
31	Para cualquier consulta o información sobre alérgenos, podrán ponerse en contacto con el departamenteo de nutrición en el teléfono 607 524 915 o en el email <a href="mailto:nutricion@comedoresblanco.es">nutricion@comedoresblanco.es</a> No utilizamos ningún tipo de precocinado. Todos los menús van acompañados de pan y agua			

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



LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
3	4	5	6	7
<b>VACACIONES DE NAVIDAD</b>				
10	11	12	13	14 MENU GASTRONOMICO
GUISANTES REHOGADOS LACON C/PATATAS MELOCOTÓN EN ALMÍBAR	SOPA MARINERA POLLO ASADO C/VERDURA YOGUR S/L O SOJA	LENTEJAS CASERAS MERLUZA EN SALSAS C/CALABAC Y ZANAH FRUTA	ARROZ C/VERDURAS TORTILLA ESPAÑOLA C/ENSALADA FRUTA	GUISILLO ANDALUZ BACALADITOS ANDALUZA C/ENSALADA YOGUR S/L O SOJA
17	18	19 MENU SOSTENIBLE	20	21
BROCOLI REHOGADO CARRILLADA CON PATATAS FRUTA	SOPA DE COCIDO COCIDO MADRILEÑO YOGUR S/L O SOJA	CREMA CALABACÍN ECO FTE POLLO CAMPERO EMPANADO C/PATATAS FRUTA	CODITOS BOLOÑESA VENTRESCA EN SALSAS VERDE FRUTA	J. PINTAS C/ARROZ INT TORTILLA ATÚN C/ENSALADA YOGUR S/L O SOJA
24	25	26	27	28
ESPIRALES INT NAPOLITANA RAPE C/VERDURAS FRUTA	J. VERDES REHOGADAS ALBÓNDIGAS (4uds) C/PATATAS YOGUR S/L O SOJA	PATATAS RIOJANA BACALADITOS REBOZADOS CON ENSALADA FRUTA	ARROZ C/TOMATE RAGOUT POLLO AJILLO C/MENESTRA G FRUTA	SOPA DE COCIDO COCIDO MADRILEÑO YOGUR S/L O SOJA
31	Para cualquier consulta o información sobre alérgenos, podrán ponerse en contacto con el departamenteo de nutrición en el teléfono 607 524 915 o en el email <a href="mailto:nutricion@comedoresblanco.es">nutricion@comedoresblanco.es</a> No utilizamos ningún tipo de precocinado. Todos los menús van acompañados de pan y agua			





## MENÚS PARA ALÉRGICOS E INTOLERANTES



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

LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
3	4	5	6	7
<b>VACACIONES DE NAVIDAD</b>				
10	11	12	13	14 MENU GASTRONOMICO
CREMA CALABAZA LACON C/PATATAS MELOCOTÓN EN ALMÍBAR	SOPA MARINERA POLLO ASADO C/VERDURA YOGUR	ESPIRALES C/TOMATE MERLUZA EN SALS C/CALABAC Y ZANAH FRUTA	ARROZ C/VERDURAS TORTILLA ESPAÑOLA C/ENSALADA FRUTA	GUISILLO ANDALUZ BACALADITOS ANDALUZA C/ENSALADA YOGUR
17	18	19 MENU SOSTENIBLE	20	21
BROCOLI REHOGADO CARRILLADA CON PATATAS FRUTA	SOPA DE AVE ESTOF. POLLO Y TERNERA FLAN	CREMA CALABACÍN ECO FTE POLLO CAMPERO EMPANADO C/PATATAS FRUTA	CODITOS BOLOÑESA VENTRESCA EN SALS FRUTA	ARROZ INT C/VERDURAS TORTILLA ATÚN C/ENSALADA YOGUR
24	25	26	27	28
ESPIRALES INT NAPOLITANA RAPE C/VERDURAS FRUTA	PURÉ DE VERDURAS ALBÓNDIGAS (4uds) C/PATATAS YOGUR	PATATAS RIOJANA BACALADITOS REBOZADOS CON ENSALADA FRUTA	ARROZ C/TOMATE RAGOUT POLLO AJILLO C/VERDURAS FRUTA	SOPA DE AVE ESTOF. POLLO Y TERNERA YOGUR
31	<p>MACARRONES C/ATÚN TORTILLA DE BRÓCOLI ENSALADA FRUTA</p> <p><i>Para cualquier consulta o información sobre alérgenos, podrán ponerse en contacto con el departamento de nutrición en el teléfono 607 524 915 o en el email <a href="mailto:nutricion@comedoresblanco.es">nutricion@comedoresblanco.es</a></i></p> <p><i>No utilizamos ningún tipo de precocinado. Todos los menús van acompañados de pan y agua</i></p>			

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

LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
3	4	5	6	7
<b>VACACIONES DE NAVIDAD</b>				
10	11	12	13	14 MENU GASTRONOMICO
GUISANTES REHOGADOS LACON C/PATATAS MELOCOTÓN EN ALMÍBAR	SOPA MENUDILLOS POLLO ASADO C/VERDURA YOGUR	LENTEJAS CASERAS TERNERA EN SALS FRUTA	ARROZ C/VERDURAS TORTILLA ESPAÑOLA C/ENSALADA FRUTA	GUISILLO ANDALUZ CINTA DE LOMO C/ENSALADA YOGUR
17	18	19 MENU SOSTENIBLE	20	21
BROCOLI REHOGADO CARRILLADA CON PATATAS FRUTA	SOPA DE COCIDO COCIDO MADRILEÑO FLAN	CREMA CALABACÍN ECO FTE POLLO CAMPERO EMPANADO C/PATATAS FRUTA	CODITOS BOLOÑESA LOMO EN SALS FRUTA	J. PINTAS C/ARROZ INT TORTILLA PATATA C/ENSALADA YOGUR
24	25	26	27	28
ESPIRALES INT NAPOLITANA CTA LOMO C/VERDURA FRUTA	J. VERDES REHOGADAS ALBÓNDIGAS (4uds) C/PATATAS YOGUR	PATATAS RIOJANA TERNERA EN SALS CON ENSALADA FRUTA	ARROZ C/TOMATE RAGOUT POLLO AJILLO C/MENESTRA G FRUTA	SOPA DE COCIDO COCIDO MADRILEÑO YOGUR
31	<p>MACARR. C/TOMATE TORTILLA DE BRÓCOLI ENSALADA FRUTA</p> <p><i>Para cualquier consulta o información sobre alérgenos, podrán ponerse en contacto con el departamento de nutrición en el teléfono 607 524 915 o en el email <a href="mailto:nutricion@comedoresblanco.es">nutricion@comedoresblanco.es</a></i></p> <p><i>No utilizamos ningún tipo de precocinado. Todos los menús van acompañados de pan y agua</i></p>			