



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

Table with 5 columns (LUNES to VIERNES) and 6 rows of menu items. Includes dishes like 'CREMA VICHY', 'ARROZ C/TOMATE', and 'MENU GASTRONOMICO'. Includes a disclaimer at the bottom: 'El menú ha sido revisado por dietistas-nutricionistas colegiadas del departamento de nutrición...'.

Table with 5 columns (LUNES to VIERNES) and 6 rows of menu items. Includes dishes like 'CREMA VICHY', 'ARROZ C/TOMATE', and 'MENU GASTRONOMICO'. Includes a disclaimer at the bottom: 'El menú ha sido revisado por dietistas-nutricionistas colegiadas del departamento de nutrición...'.

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



Table with 5 columns (LUNES to VIERNES) and 6 rows of menu items. Includes dishes like 'CREMA VICHY', 'ARROZ C/TOMATE', and 'MENU GASTRONOMICO'. Includes a disclaimer at the bottom: 'El menú ha sido revisado por dietistas-nutricionistas colegiadas del departamento de nutrición...'.





MENÚS PARA ALÉRGICOS E INTOLERANTES



MENÚ SIN LEGUMBRES: INCLUIDO JUDÍAS VERDES, GUISANTES Y SOJA

LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
2 FESTIVO	3 CREMA VICHY CTA LOMO C/PATATAS FRUTA EN ALMIBAR	4 SOPA DE AVE TORTILLA ESPAÑOLA C/ENSALADA FRUTA	5 ARROZ C/TOMATE FTE POLLO EMPANADO C/ENSALADA YOGUR	6 MENU GASTRONOMICO PATATAS HORTELANAS MERLUZA ASTURIANA C/VERDURAS FRUTA
9 PURE DE VERDURAS CHULETA RIOJANA CON PATATAS FRUTA	10 SOPA DE AVE ESTOF POLLO Y TERNERA YOGUR	11 ARROZ C/VERDURAS CABALLA C/TOMATE FRUTA	12 ESPIRALES C/TOMATE POLLO EN SALSA C/VERDURAS YOGUR	13 PATATAS C/VERDURAS BACALADITOS ANDALUZA C/ENSALADA FRUTA
16 ARROZ C/ VERDURAS CARRILADA EN SALSA C/VERDURAS FRUTA	17 MENU SOSTENIBLE SOPA DE MENUDILLOS TORTILLA BRÓCOLI CAMPERA Y ENSALADA YOGUR	18 PASTA BOLOÑESA MERLUZA EN SALSA C/VERDURAS FRUTA	19 CREMA DE CALABAZA CROQUETAS JAMON C/ENSALADA FRUTA	20 ENSALADA CAMPERA POLLO ASADO C/VERDURAS YOGUR
23 CODITOS C/ TOMATE SALMON SALSA C/VERDURAS FRUTA	24 CREMA DE CALABACÍN HAMBURGUESA CASERA C/PATATAS YOGUR	25 ARROZ C/TOMATE VENTRESCA ANDALUZA C/ENSALADA FRUTA	26 SOPA DE AVE ESTOF POLLO Y TERNERA FRUTA	27 DIA DEL CELIACO CREMA ZANAH Y PUERRO POLLO PLANCHA C/PATATAS YOGUR
30 MACARR. INT C/CHORIZO PALOMETA REBOZADA C/VERD. FRUTA	31 PATATAS CON MAGRO TORTILLA DE BONITO C/ENSALADA YOGUR	El menú ha sido revisado por dietistas-nutricionistas colegiadas del departamento de nutrición. Para consulta sobre menú o alérgenos, podrán ponerse en contacto en el teléfono 607 524 915 o en el email: nutricion@comedoresblanco.es NO UTILIZAMOS NINGÚN TIPO DE PRECOCINADO Todos los menús van acompañados de pan y agua SE COCINA CON ACEITE DE OLIVA		

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



LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
2 FESTIVO	3 CREMA VICHY CTA LOMO C/PATATAS FRUTA EN ALMIBAR	4 LENTEJAS C/VERDURAS TORTILLA ESPAÑOLA C/ENSALADA FRUTA	5 ARROZ C/TOMATE FTE POLLO EMPANADO C/ENSALADA YOGUR	6 MENU GASTRONOMICO FABADA ASTURIANA TERNERA EN SALSA FRUTA
9 PURE DE VERDURAS CHULETA RIOJANA CON PATATAS FRUTA	10 SOPA DE COCIDO COCIDO MADRILEÑO FLAN	11 ARROZ A LA MILANESA LOMO EN SALSA FRUTA	12 ENSALADA PASTA POLLO EN SALSA C/MENESTRA YOGUR	13 J. PINTAS C/ARROZ INT HAMBURGUESA C/ENSALADA FRUTA
16 ARROZ TRES DELICIAS CARRILADA EN SALSA C/VERDURAS FRUTA	17 MENU SOSTENIBLE LENTEJAS ECO CASERAS TORTILLA BRÓCOLI CAMPERA Y ENSALADA YOGUR	18 PASTA BOLOÑESA CINTA LOMO SALSA C/VERDURAS FRUTA	19 J. BLANCAS HORTELANAS CROQUETAS JAMON C/ENSALADA FRUTA	20 PATATAS HORTELANAS POLLO ASADO C/VERDURAS YOGUR
23 LENTEJAS CASERAS LOMO EN SALSA FRUTA	24 MENESTRA REHOGADA HAMBURGUESA CASERA C/PATATAS NATILLAS	25 ARROZ C/TOMATE TERNERA EN SALSA FRUTA	26 SOPA DE COCIDO COCIDO MADRILEÑO FRUTA	27 DIA DEL CELIACO CREMA ZANAH Y PUERRO POLLO PLANCHA C/PATATAS YOGUR
30 MACARR.INT C/CHORIZO HAMBURGUESA C/VERD. FRUTA	31 PATATAS CON MAGRO TORTILLA ESPAÑOLA C/ENSALADA YOGUR	El menú ha sido revisado por dietistas-nutricionistas colegiadas del departamento de nutrición. Para consulta sobre menú o alérgenos, podrán ponerse en contacto en el teléfono 607 524 915 o en el email: nutricion@comedoresblanco.es NO UTILIZAMOS NINGÚN TIPO DE PRECOCINADO Todos los menús van acompañados de pan y agua SE COCINA CON ACEITE DE OLIVA		