

MENÚS PARA ALERGIAS E INTOLERANCIAS 01.ENERO

	CO								
MENÚ	SIN GLUTEN: SE EMPLEA PA	STA SIN GLUTEN, MAIZENA Y	PAN RALLADO S/G EN REBOZ	ADOS	ME	NÚ SIN HUEVO: SE EMPLEA F	PASTA SIN HUEVO. LOS REB	OZADOS SE HACEN SIN HUE	VO
COCINA TRADICIONAL SIN PRECOCINADOS	MARTES	MIÉRCOLES FESTIVO 1	JUEVES NO LECTIVO 2 GARBANZOS C/ CHORIZO TORTILLA DE PATATA C/CALABACÍN Y ZANAHORIA FRUTA	VIERNES NO LECTIVO 3 ARROZ CON TOMATE VENTRESCA DE MERLUZA EN SALSA C/VERDURAS YOGUR	COCINA TRADICIONAL SIN PRECOCINADOS	MARTES	MIÉRCOLES FESTIVO 1	JUEVES NO LECTIVO 2 GARBANZOS C/ CHORIZO LOMO SALSA FRUTA	VIERI NO LECTIV ARROZ CON TOMATE VENTRESCA DE MERLUZA SALSA C/VERDURAS YOGUR
FESTIVO 6	CREMA DE CALABAZA	8 ARROZ CON TOMATE LOMO PLANCHA C/ VERDURAS FRUTA ALMIBAR	9 J. PINTAS CON VERDURAS MERLUZA A LA ROMANA C/ZANAHORIA FRUTA	PATATAS CON CALMARES TORTILLA DE JAMÓN CON ENSALADA YOGUR	FESTIVO 6	CREMA DE CALABAZA	8 ARROZ CON TOMATE LOMO PLANCHA C/ VERDURAS FRUTA ALMIBAR	9 LENTEJAS CASERAS MERLUZA A LA ROMANA C/ZANAHORIA FRUTA	PATATAS C/CALAMARE LACÓN PLANCHA COI ENSALADA YOGUR
13 CREMA PARMENTIER MAGRO CON TOMATE Y VERDURAS FRUTA Y LECHE		JUDÍAS BLANCAS ESTOFADAS BOQUERONES A LA ANDALUZA CON ENSALADA FRUTA	MACARRONES A LA BOLOÑESA TORTILLA ESPAÑOLA CON ENSALADA YOGUR	MENÚ GASTRONÓMICO17 SOPA DE COCIDO COCIDO MADRILEÑO FRUTA	13 CREMA PARMENTIER MAGRO CON TOMATE Y VERDURAS FRUTA Y LECHE		15 JUDÍAS BLANCAS ESTOFADAS BOQUERONES A LA ANDALUZA CON ENSALADA FRUTA	MACARRONES A LA BOLOÑESA RAGOUT POLLO SALSA DE VERDURAS YOGUR	MENÚ GASTRONÓMI SOPA DE COCIDO COCIDO MADRILEÑO FRUTA
20 PATATAS CARNICERAS /ENTRESCA DE MERLUZA SALSA CON VERDURAS FRUTA Y LECHE	CREMA DE PUERRO Y ZANAHORIA LACÓN AL HORNO C/PATATAS FRUTA Y LECHE	22 PURÉ BRÓCOLI JUDÍAS PINTAS C/ ARROZ INT FRUTA	23 JUDIAS VERDES SALTEADAS PALOMETA CON TOMATE Y PATATAS FRUTA Y LECHE	CODITOS CON CHORIZO TORTILLA BONITO CON ENSALADA YOGUR	20 PATATAS CARNICERAS VENTRESCA DE MERLUZA SALSA CON VERDURAS FRUTA Y LECHE	21 CREMA DE PUERRO Y ZANAHORIA LACÓN AL HORNO C/PATATAS FRUTA Y LECHE	22 PURÉ BRÓCOLI LENTEJAS C/ ARROZ <mark>INT</mark> FRUTA	23 JUDIAS VERDES SALTEADAS PALOMETA CON TOMATE Y PATATAS FRUTA Y LECHE	CODITOS C/CHORIZO RAGOUT DE POLLO CO ZANAHORIA Y CHAMPIÑ YOGUR
27 PAELLA VALENCIANA ROQUETAS DE JAMÓN CON ENSALADA FRUTA Y LECHE	SOPA DE COCIDO COCIDO MADRILEÑO FRUTA	29 CREMA DE VERDURAS ECO POLLO ASADO CAMPERO CON PATATAS FRUTA Y LECHE	30 ESPIRALES CON BACON TORTILLA DE PATATAS CON VERDURAS YOGUR	FABADA ASTURIANA RAPE EN SALSA CON VERDURAS FRUTA	27 PAELLA VALENCIANA CROQUETAS DE JAMÓN CON ENSALADA FRUTA Y LECHE	SOPA DE COCIDO	CREMA VERDURAS ECO POLLO ASADO CAMPERO CON PATATAS FRUTA Y LECHE	30 ESPIRALES CON BACON HAMBURG TERNERA CON VERDURAS YOGUR	FABADA ASTURIANA RAPE EN SALSA CON VERDURAS FRUTA
MENÚ S	N LACTOSA: SE COCINA C/LE	ECHE S/LACTOSA, PROT. LEC	HE: SE SUSTITUYE POR BEBI	DA SOJA					
LUNES	MARTES	MIÉRCOLES FESTIVO 1	JUEVES NO LECTIVO 2	VIERNES NO LECTIVO 3					
** TRADICIONAL SIN PRECOCINADOS			GARBANZOS C/ CHORIZO	ARROZ CON TOMATE VENTRESCA DE MERLUZA EN SALSA C/VERDURAS YOGUR SL O SOJA					
711	CREMA DE CALABAZA		GARBANZOS C/ CHORIZO TORTILLA DE PATATA C/CALABACÍN Y ZANAHORIA	ARROZ CON TOMATE VENTRESCA DE MERLUZA EN SALSA C/VERDURAS					·
SIN PRECOCINADOS FESTIVO 6 CREMA PARMENTIER MAGRO CON TOMATE Y VERDURAS	CREMA DE CALABAZA POLLO PLANCHA C/PATATAS FRUTA	8 ARROZ CON TOMATE LOMO PLANCHA C/ VERDURAS FRUTA EN ALMIBAR	GARBANZOS C/ CHORIZO TORTILLA DE PATATA C/CALABACÍN Y ZANAHORIA FRUTA 9 LENTEJAS CASERAS MERLUZA A LA ROMANA C/ZANAHORIA	ARROZ CON TOMATE VENTRESCA DE MERLUZA EN SALSA C/VERDURAS YOGUR SL O SOJA 10 PATATAS CON CALMARES TORTILLA DE JAMÓN CON ENSALADA					·
FESTIVO 6 FESTIVO 6 FESTIVO 6 CREMA PARMENTIER MAGRO CON TOMATE Y VERDURAS FRUTA Y LECHE SL O SOJA PATATAS CARNICERAS VENTRESCA DE MERLUZA SALSA CON VERDURAS	CREMA DE CALABAZA POLLO PLANCHA C/PATATAS FRUTA 14 PAELLA DE VERDURAS JAMONCITOS DE POLLO CON ENSALADA FRUTA Y LECHE SL O SOJA	ARROZ CON TOMATE LOMO PLANCHA C/ VERDURAS FRUTA EN ALMIBAR 15 JUDÍAS BLANCAS ESTOFADAS BOQUERONES A LA ANDALUZA CON ENSALADA FRUTA	GARBANZOS C/ CHORIZO TORTILLA DE PATATA C/CALABACÍN Y ZANAHORIA FRUTA 9 LENTEJAS CASERAS MERLUZA A LA ROMANA C/ZANAHORIA FRUTA 16 MACARRONES INT. A LA BOLOÑESA TORTILLA ESPAÑOLA CON ENSALADA	ARROZ CON TOMATE VENTRESCA DE MERLUZA EN SALSA C/VERDURAS YOGUR SL O SOJA 10 PATATAS CON CALMARES TORTILLA DE JAMÓN CON ENSALADA YOGUR SL O SOJA MENÚ GASTRONÓMICO17 SOPA DE COCIDO COCIDO MADRILEÑO					

Para consultas sobre alérgenos, podrán ponerse en contacto con el departamento de nutrición en el teléfono 607 524 915 o en el email: nutricion@comedoresblanco.es
Este menú ha sido revisado por Tamara Cobo (Nº colegiada MAD00088) Diplomadas/Graduadas en Nutrición Humana y Dietética.

Debido a la situación actual del mercado, este menú está sujeto a cambios, tratando de respetar la familia de procedencia. Todos los menús van acompañados de pan y agua.

Blanco	MENÚS PARA ALERGIAS E INTOLERANCIAS 01.ENERO							
	MENÚ SIN LEGUMBRES	: INCLUIDO JUDÍAS VERDI	ES, GUISANTES Y SOJA					
COCINA TRADICIONAL SIN PRECOCINADOS	MARTES	MIÉRCOLES FESTIVO 1	JUEVES NO LECTIVO 2 SOPA DE AVE CON FIDEOS TORTILLA DE PATATA C/CALABACÍN Y ZANAHORIA FRUTA	VIERNES NO LECTIVO 3 ARROZ CON TOMATE VENTRESCA DE MERLUZA EN SALSA C/VERDURAS YOGUR				
FESTIVO 6	NO LECTIVO 7 CREMA DE CALABAZA POLLO PLANCHA C/PATATAS FRUTA	8 ARROZ CON TOMATE LOMO PLANCHA C/ VERDURAS FRUTA EN ÁLMIBAR	9 SOPA DE MENUDILLOS MERLUZA A LA ROMANA C/ZANAHORIA FRUTA	10 PATATAS CON CALMARES TORTILLA DE JAMÓN CON ENSALADA YOGUR				
CREMA PARMENTIER MAGRO CON TOMATE Y VERDURAS FRUTA Y LECHE	14 PAELLA DE VERDURAS JAMONCITOS DE POLLO CON ENSALADA FRUTA Y LECHE	PATATAS CON VERDURAS BOQUERONES A LA ANDALUZA CON ENSALADA FRUTA	MACARRONES A LA BOLOÑESA TORTILLA ESPAÑOLA CON ENSALADA YOGUR	MENÚ GASTRONÓMICO17 SOPA DE AVE ESTOFADO POLLO Y TERNERA FRUTA				
20 PATATAS CARNICERAS VENTRESCA DE MERLUZA SALSA CON VERDURAS FRUTA Y LECHE	21 CREMA DE PUERRO Y ZANAHORIA LACÓN AL HORNO C/PATATAS FRUTA Y LECHE	22 PURÉ BRÓCOLI POLLO PLANCHA CON PATATAS FRUTA	23 CREMA DE CALABACÍN PALOMETA CON TOMATE Y PATATAS FRUTA Y LECHE	24 CODITOS CON CHORIZO TORTILLA BONITO CON ENSALADA YOGUR				
27 PAELLA VALENCIANA CROQUETAS DE JAMÓN CON ENSALADA FRUTA Y LECHE	SOPA DE AVE ESTOFADO POLLO TERNERA FRUTA	29 CREMA DE VERDURAS ECO POLLO ASADO CAMPERO CON PATATAS FRUTA Y LECHE	30 ESPIRALES NAPOLITANA TORTILLA DE PATATAS CON VERDURAS YOGUR	91 PATATAS CON VERDURAS RAPE EN SALSA CON VERDURAS FRUTA				
MENÚ	SIN PESCADO NI MARISCO	O EN ALEBOIA SOLO A MA	DICCO NO CE DETIDA DECO					
		J. EN ALEKGIA SOLO A WA	IRISCO NO SE RETIRA PESI	SADO				
COCINA TRADICIONAL SIN PRECOCINADOS	MARTES	MIÉRCOLES FESTIVO 1	NO SE RETIRA PESO JUEVES NO LECTIVO 2 GARBANZOS C/ CHORIZO TORTILLA DE PATATA C/CALABACÍN Y ZANAHORIA FRUTA	VIERNES NO LECTIVO 3 ARROZ CON TOMATE HAMBURGUESA DE TERNERA CON VERDURAS YOGUR				
COCINA TRADICIONAL		MIÉRCOLES	JUEVES NO LECTIVO 2 GARBANZOS C/ CHORIZO TORTILLA DE PATATA C/CALABACÍN Y ZANAHORIA	VIERNES NO LECTIVO 3 ARROZ CON TOMATE HAMBURGUESA DE TERNERA CON VERDURAS				
COCINA TRADICIONAL SIN PRECOCINADOS	NO LECTIVO 7 CREMA DE CALABAZA POLLO PLANCHA C/PATATAS	MIÉRCOLES FESTIVO 1 8 ARROZ CON TOMATE LOMO PLANCHA C/ VERDURAS	JUEVES NO LECTIVO 2 GARBANZOS C/ CHORIZO TORTILLA DE PATATA C/CALABACÍN Y ZANAHORIA FRUTA 9 LENTEJAS CASERAS RAGOUT DE POLLO C/CHAMPIÑÓN Y ZANAHORIA	VIERNES NO LECTIVO 3 ARROZ CON TOMATE HAMBURGUESA DE TERNERA CON VERDURAS YOGUR 10 PATATAS CON VERDURAS TORTILLA DE JAMÓN CON ENSALADA				
COCINA TRADICIONAL SIN PRECOCINADOS FESTIVO 6 CREMA PARMENTIER MAGRO CON TOMATE Y VERDURAS	NO LECTIVO 7 CREMA DE CALABAZA POLLO PLANCHA C/PATATAS FRUTA 14 PAELLA DE VERDURAS JAMONCITOS DE POLLO CON ENSALADA	MIÉRCOLES FESTIVO 1 8 ARROZ CON TOMATE LOMO PLANCHA C/ VERDURAS FRUTA EN ÁLMIBAR 15 JUDÍAS BLANCAS ESTOFADAS LOMO SALSA	JUEVES NO LECTIVO 2 GARBANZOS C/ CHORIZO TORTILLA DE PATATA C/CALABACÍN Y ZANAHORIA FRUTA 9 LENTEJAS CASERAS RAGOUT DE POLLO C/CHAMPIÑÓN Y ZANAHORIA FRUTA 16 MACARRONES INT. A LA BOLOÑESA TORTILLA ESPAÑOLA CON ENSALADA	VIERNES NO LECTIVO 3 ARROZ CON TOMATE HAMBURGUESA DE TERNERA CON VERDURAS YOGUR 10 PATATAS CON VERDURAS TORTILLA DE JAMÓN CON ENSALADA YOGUR MENÚ GASTRONÓMICO17 SOPA DE COCIDO COCIDO MADRILEÑO				

Para consultas sobre alérgenos, podrán ponerse en contacto con el departamento de nutrición en el teléfono 607 524 915 o en el email: nutricion@comedoresblanco.es Este menú ha sido revisado por Tamara Cobo (Nº colegiada MAD00088), Diplomadas/Graduadas en Nutrición Humana y Dietética.