

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	LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
6 NO LECTIVO	7 J. BLANCAS C/VERDURAS TORTILLA ESPAÑOLA C/VERDURA FRUTA	8 MENÚ GASTRONÓMICO PAELLA MIXTA BOQUERONES REBOZADOS C/ENSALADA FRUTA	9 BASE LEGUMBRE SOPA COCIDO C/FIDEOS COCIDO MADRILEÑO FRUTA	10 J VERDES REHOGADAS ALBONDIGAS POLLO C/PATATAS FRUTA	6 NO LECTIVO	7 LENTEJAS CASERAS FTE POLLO PLANCHA C/VERDURA FRUTA	8 MENÚ GASTRONÓMICO PAELLA MIXTA BOQUERONES REBOZADOS C/ENSALADA FRUTA	9 SOPA COCIDO C/FIDEO COCIDO MADRILEÑO FRUTA	10 J VERDES REHOGADAS ALBONDIGAS POLLO C/PATATAS FRUTA
13 GARBANZOS C/VERDURAS CROQUETAS JAMÓN C/ENSALADA FRUTA	14 CREMA ZANAHORIA LACÓN A LA GALLEGA C/PATATAS FRUTA	15 MACARRONES A LA ITALIANA TORTILLA PAVO C/ENSALADA FRUTA	16 GUISILLO ANDALUZ MERLUZA SALSA C/ENSALADA PURÉ DE TERNERA C/ VERDURAS FRUTA	17 BASE LEGUMBRE ARROZ CON TOMATE J. BLANCAS C/CHORIZO FRUTA	13 LENTEJAS C/VERDURAS CROQUETAS JAMÓN C/ENSALADA FRUTA	14 CREMA ZANAHORIA LACÓN A LA GALLEGA C/PATATAS FRUTA	15 MACARRONES A LA ITALIANA TERNERA SALSA C/ENSALADA FRUTA	16 GUISILLO ANDALUZ MERLUZA SALSA C/ENSALADA FRUTA	17 ARROZ CON TOMATE J. BLANCAS C/CHORIZO FRUTA
20 BRÓCOLI REHOGADO LIMANDA ANDALUZA C/ENSALADA FRUTA	21 BASE LEGUMBRE SOPA DE COCIDO COCIDO MADRILEÑO FRUTA	22 ARROZ INT MILANESA CABALLA SALSA C/ENSALADA FRUTA	23 J PINTAS C/VERDURAS TORTILLA PATATA C/ENSALADA FRUTA	24 MENÚ SOSTENIBLE PURÉ VERDURAS ECO POLLO ASADO CAMPERO C/PATATAS FRUTA	20 BRÓCOLI REHOGADO LIMANDA ANDALUZA C/ENSALADA FRUTA	21 SOPA DE COCIDO COCIDO MADRILEÑO FRUTA	22 ARROZ INT MILANESA CABALLA SALSA C/ENSALADA FRUTA	23 J PINTAS C/VERDURAS LOMO EN SALSA C/ENSALADA FRUTA	24 MENÚ SOSTENIBLE PURÉ VERDURAS ECO POLLO ASADO CAMPERO C/PATATAS FRUTA
27 ARROZ INT C/TOMATE MERLUZA HORNO C/ENSALADA FRUTA	28 J BLANCAS C/VERDURAS TORTILLA DE ATÚN C/ENSALADA FRUTA	29 MENESTRA REHOGADA CARRILLADA C/PATATAS FRUTA	30 ESPIRALES C/BACON BACALAO ANDALUZA C/ENSALADA FRUTA	 COCINA TRADICIONAL SIN PRECOCIDADOS	27 ARROZ INT C/TOMATE MERLUZA HORNO C/ENSALADA FRUTA	28 J BLANCAS C/VERDURAS HAMBURGUESA DE TERNERA C/ENSALADA FRUTA	29 MENESTRA REHOGADA CARRILLADA C/PATATAS FRUTA	30 ESPIRALES C/BACON BACALAO ANDALUZA C/ENSALADA FRUTA	 COCINA TRADICIONAL SIN PRECOCIDADOS
MENÚ SIN LACTOSA: SE COCINA C/LECHE S/LACTOSA. MENÚ SIN PROT. LECHE: SE SUSTITUYE POR BEBIDA SOJA					MENÚ SIN CERDO				
LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES	LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
6 NO LECTIVO	7 LENTEJAS CASERAS TORTILLA ESPAÑOLA C/VERDURA FRUTA	8 MENÚ GASTRONÓMICO PAELLA MIXTA BOQUERONES REBOZADOS C/ENSALADA FRUTA	9 BASE LEGUMBRE SOPA COCIDO C/FIDEO INTEGRAL COCIDO MADRILEÑO FRUTA	10 J VERDES REHOGADAS ALBONDIGAS POLLO C/PATATAS FRUTA	6 NO LECTIVO	7 LENTEJAS C/VERDURAS TORTILLA ESPAÑOLA C/VERDURA FRUTA	8 MENÚ GASTRONÓMICO PAELLA MIXTA BOQUERONES REBOZADOS C/ENSALADA FRUTA	9 BASE LEGUMBRE SOPA COCIDO DE POLLO COCIDO DE POLLO FRUTA	10 J VERDES REHOGADAS ALBONDIGAS POLLO C/PATATAS FRUTA
13 LENTEJAS C/VERDURAS CROQUETAS JAMÓN C/ENSALADA O HAMBURGUESA DE TERNERA FRUTA	14 CREMA ZANAHORIA LACÓN A LA GALLEGA C/PATATAS FRUTA	15 MACARRONES INT A LA ITALIANA TORTILLA PAVO C/ENSALADA FRUTA	16 GUISILLO ANDALUZ MERLUZA SALSA C/ENSALADA FRUTA	17 BASE LEGUMBRE ARROZ CON TOMATE J. BLANCAS C/CHORIZO FRUTA	13 LENTEJAS C/VERDURAS CROQUETAS POLLO C/ENSALADA FRUTA	14 CREMA ZANAHORIA POLLO EN SALSA C/PATATAS FRUTA	15 MACARRONES INT A LA ITALIANA TORTILLA PAVO C/ENSALADA FRUTA	16 GUISILLO ANDALUZ MERLUZA SALSA C/ENSALADA FRUTA	17 BASE LEGUMBRE ARROZ CON TOMATE J. BLANCAS C/VERDURAS FRUTA
20 BRÓCOLI REHOGADO LIMANDA ANDALUZA C/ENSALADA FRUTA	21 BASE LEGUMBRE SOPA DE COCIDO COCIDO MADRILEÑO FRUTA	22 ARROZ INT MILANESA CABALLA SALSA C/ENSALADA FRUTA	23 J PINTAS C/VERDURAS TORTILLA PATATA C/ENSALADA FRUTA	24 MENÚ SOSTENIBLE PURÉ VERDURAS ECO POLLO ASADO CAMPERO C/PATATAS FRUTA	20 BRÓCOLI REHOGADO LIMANDA ANDALUZA C/ENSALADA FRUTA	21 BASE LEGUMBRE SOPA COCIDO DE POLLO COCIDO DE POLLO FRUTA	22 ARROZ INT C/VERDURAS CABALLA SALSA C/ENSALADA FRUTA	23 J PINTAS C/VERDURAS TORTILLA PATATA C/ENSALADA FRUTA	24 MENÚ SOSTENIBLE PURÉ VERDURAS ECO POLLO ASADO CAMPERO C/PATATAS FRUTA
27 ARROZ INT C/TOMATE MERLUZA HORNO C/ENSALADA FRUTA	28 J BLANCAS C/VERDURAS TORTILLA DE ATÚN C/ENSALADA FRUTA	29 MENESTRA REHOGADA CARRILLADA C/PATATAS FRUTA	30 ESPIRALES C/BACON BACALAO ANDALUZA C/ENSALADA FRUTA	 COCINA TRADICIONAL SIN PRECOCIDADOS	27 ARROZ INT C/TOMATE MERLUZA HORNO C/ENSALADA FRUTA	28 J BLANCAS C/VERDURAS TORTILLA DE ATÚN C/ENSALADA FRUTA	29 MENESTRA REHOGADA POLLO PLANCHA C/PATATAS FRUTA	30 ESPIRALES C/TOMATE BACALAO ANDALUZA C/ENSALADA FRUTA	 COCINA TRADICIONAL SIN PRECOCIDADOS


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 **Cristina Collado** (Nº colegiada MAD00218) **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. To dos los menús van acompañados de pan y agua.

MENÚS PARA ALERGIAS E INTOLERANCIAS 04. ABRIL

MENÚ SIN LEGUMBRES: INCLUIDO JUDÍAS VERDES, GUISANTES Y SOJA

LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
6 NO LECTIVO	7 PATATAS C/VERDURAS TORTILLA ESPAÑOLA C/VERDURA FRUTA	8 MENÚ GASTRONÓMICO PAELLA MIXTA BOQUERONES REBOZADOS C/ENSALADA FRUTA	9 SOPA DE MENUDILLOS ESTOF. POLLO Y TERNERA FRUTA	10 PURÉ DE VERDURAS ALBONDIGAS TERNERA C/PATATAS FRUTA
13 SOPA DE AVE CROQUETAS JAMÓN FRUTA	14 CREMA ZANAHORIA LACÓN A LA GALLEGA C/PATATAS FRUTA	15 MACARRONES A LA ITALIANA TORTILLA PATATA C/ENSALADA FRUTA	16 GUISILLO ANDALUZ MERLUZA SALSA C/ENSALADA FRUTA	17 ARROZ CON TOMATE FTE POLLO PLANCHA C/VERDURAS FRUTA
20 BRÓCOLI REHOGADO LIMANDA ANDALUZA C/ENSALADA FRUTA	21 SOPA DE MENUDILLOS ESTOF. POLLO Y TERNERA FRUTA	22 ARROZ INT C/VERDURAS CABALLA SALSA C/ENSALADA FRUTA	23 SOPA DE AVE TORTILLA PATATA C/ENSALADA FRUTA	24 MENÚ SOSTENIBLE PURÉ VERDURAS ECO POLLO ASADO CAMPERO C/PATATAS FRUTA
27 ARROZ INT C/TOMATE MERLUZA HORNO C/ENSALADA FRUTA	28 PATATAS C/VERDURAS TORTILLA DE ATÚN C/ENSALADA FRUTA	29 CREMA CALABAZA CARRILLADA C/PATATAS FRUTA	30 ESPIRALES C/TOMATE BACALAO ANDALUZA C/ENSALADA FRUTA	 COCINA TRADICIONAL  SIN PRECOCINADOS

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

LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
6 NO LECTIVO	7 LENTEJAS CASERAS TORTILLA ESPAÑOLA C/VERDURA FRUTA	8 MENÚ GASTRONÓMICO ARROZ C/ VERDURAS LACÓN PLACHA C/ENSALADA FRUTA	9 BASE LEGUMBRE SOPA COCIDO C/FIDEO INTEGRAL COCIDO MADRILEÑO FRUTA	10 J VERDES REHOGADAS ALBONDIGAS POLLO C/PATATAS FRUTA
13 LENTEJAS C/VERDURAS CROQUETAS JAMÓN C/ENSALADA FRUTA	14 CREMA ZANAHORIA LACÓN A LA GALLEGA C/PATATAS FRUTA	15 MACARRONES INT A LA ITALIANA TORTILLA PAVO C/ENSALADA FRUTA	16 GUISILLO ANDALUZ LOMO SALSA C/ENSALADA FRUTA	17 BASE LEGUMBRE ARROZ CON TOMATE J. BLANCAS C/CHORIZO FRUTA
20 BRÓCOLI REHOGADO HAMBURGUESA DE TERNERA C/ENSALADA FRUTA	21 BASE LEGUMBRE SOPA DE COCIDO COCIDO MADRILEÑO FRUTA	22 ARROZ INT MILANESA POLLO PLANCHA C/ENSALADA FRUTA	23 J PINTAS C/VERDURAS TORTILLA PATATA C/ENSALADA FRUTA	24 MENÚ SOSTENIBLE PURÉ VERDURAS ECO POLLO ASADO CAMPERO C/PATATAS FRUTA
27 ARROZ INT C/TOMATE RAGOUT POLLO SALSA C/ENSALADA FRUTA	28 J BLANCAS C/VERDURAS TORTILLA DE PATATA C/ENSALADA FRUTA	29 MENESTRA REHOGADA CARRILLADA C/PATATAS FRUTA	30 ESPIRALES C/BACON TERNERA SALSA C/ENSALADA FRUTA	 COCINA TRADICIONAL  SIN PRECOCINADOS

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 **Cristina Collado** (Nº colegiada MAD00218) **Tamara Cobo** (Nº colegiada MAD00088), Diplomadas/Graduadas en Nutrición Humana y Dietética.