



IN SITU

ENERO

MENÚS PARA ALÉRGICOS E INTOLERANTES



Blanco COMEDORES



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

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 precozinado. Todos los menús van acompañados de pan y agua

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 precozinado. Todos los menús van acompañados de pan y agua

Table with 5 columns (Lunes to Viernes) and 5 rows (11-15) listing menu items like Brocoli rehogado, Sopa marisco, Lentejas, etc.

Table with 5 columns (Lunes to Viernes) and 5 rows (11-15) listing menu items like Brocoli rehogado, Sopa marisco, Lentejas, etc.

Table with 5 columns (Lunes to Viernes) and 5 rows (18-22) listing menu items like Arroz c/pollo y ver, Sopa de cocido, etc.

Table with 5 columns (Lunes to Viernes) and 5 rows (18-22) listing menu items like Arroz c/pollo y ver, Sopa de cocido, etc.

Table with 5 columns (Lunes to Viernes) and 5 rows (25-29) listing menu items like Espaguet, Crema calabacin, etc.

Table with 5 columns (Lunes to Viernes) and 5 rows (25-29) listing menu items like Espaguet, Crema calabacin, etc.

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



MENÚ SIN CERDO



LUNES MARTES MIÉRCOLES JUEVES VIERNES

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 precozinado. Todos los menús van acompañados de pan y agua

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 precozinado. Todos los menús van acompañados de pan y agua

Table with 5 columns (Lunes to Viernes) and 5 rows (11-15) listing menu items like Brocoli rehogado, Sopa marisco, etc.

Table with 5 columns (Lunes to Viernes) and 5 rows (11-15) listing menu items like Brocoli rehogado, Sopa marisco, etc.

Table with 5 columns (Lunes to Viernes) and 5 rows (18-22) listing menu items like Arroz c/pollo y ver, Sopa de cocido, etc.

Table with 5 columns (Lunes to Viernes) and 5 rows (18-22) listing menu items like Arroz c/pollo y ver, Sopa de cocido, etc.

Table with 5 columns (Lunes to Viernes) and 5 rows (25-29) listing menu items like Espaguet, Crema calabacin, etc.

Table with 5 columns (Lunes to Viernes) and 5 rows (25-29) listing menu items like Espaguet, Crema calabacin, etc.



# 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 nutriclon@comedoresblanco.es

No utilizamos ningún tipo de precocinado. Todos los menús van acompañados de pan y agua

11 BROCOLI REHOGADO CINTA DE LOMO C/PATATAS FRUTA EN ALMIBAR	12 SOPA MARISCO POLLO ASADO C/VERDURAS FRUTA Y LECHE	13 ESPIRALES C/VERD MERLUZA VIZCAÍNA C/ENSALADA FRUTA Y LECHE	14 CREMA CALABAZA TORTILLA J. SERRANO C/ENSALADA FRUTA Y LECHE	15 MENÚ ANDALUCÍA GUISILLO ANDALUZ PALOMETA ANDALUZA CON ENSALADA YOGUR
18 ARROZ C/POLLO Y VER TORTILLA ATUN C/ENSALADA FRUTA Y LECHE	19 SOPA DE AVE ESTOF POLLO Y TERNERA FRUTA Y LECHE	20 PURE VERDURAS CARRILADA EN SALSA C/PATATAS FRUTA Y LECHE	21 MACARR. INTEGRALES BOLOÑESA MERLUZA EN SALSA FRUTA Y LECHE	22 PATATAS C/VERDURA FTE POLLO PLANCHA C/ENSALADA YOGUR
25 ESPAGUET. C/TOMATE JUREL ANDALUZA CON ENSALADA FRUTA Y LECHE	26 CREMA CALABACIN ALBÓNDIGAS EN SALSA CON PATATAS FRUTA Y LECHE	27 MENÚ SOSTENIBLE PATATAS RIOJANA TORTILLA GAMBAS CAMPERA C/ENSALADA FRUTA Y LECHE	28 ARROZ C/TOMATE MERLUZA HORNO C/VERDURA SALTEADA FRUTA Y LECHE	29 SOPA DE AVE ESTOF POLLO Y TERNERA YOGUR

## MENÚ SIN PESCADO NI MARISCO: EN ALERGI 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 nutriclon@comedoresblanco.es

No utilizamos ningún tipo de precocinado. Todos los menús van acompañados de pan y agua

11 BROCOLI REHOGADO CINTA DE LOMO C/PATATAS FRUTA EN ALMIBAR	12 SOPA DE ARROZ POLLO ASADO C/VERDURAS FRUTA Y LECHE	13 LENTEJAS C/VERDURAS HAMBURG. TERNERA C/ENSALADA FRUTA Y LECHE	14 GUISANTES C/TOMATE TORTILLA J. SERRANO C/ENSALADA FRUTA Y LECHE	15 MENÚ ANDALUCÍA GUISILLO ANDALUZ CINTA LOMO PLANCHA CON ENSALADA YOGUR
18 ARROZ C/POLLO Y VER TORTILLA PATATA C/ENSALADA FRUTA Y LECHE	19 SOPA DE COCIDO COCIDO MADRILEÑO FRUTA Y LECHE	20 J. VERDES REHOGADAS CARRILADA EN SALSA C/PATATAS FRUTA Y LECHE	21 MACARR. INTEGRALES BOLOÑESA PAVO EN SALSA FRUTA Y LECHE	22 J. PINTAS C/VERDURA FTE POLLO PLANCHA C/ENSALADA YOGUR
25 ESPAGUET. C/TOMATE RAGOUT PAVO CON ENSALADA FRUTA Y LECHE	26 CREMA CALABACIN ALBÓNDIGAS EN SALSA CON PATATAS FRUTA Y LECHE	27 MENÚ SOSTENIBLE LENTEJ ECO CASERAS TORTILLA PATATA CAMPERA C/ENSALADA FRUTA Y LECHE	28 ARROZ C/TOMATE CONTRA TERNERA C/VERDURA SALTEADA FRUTA Y LECHE	29 SOPA DE COCIDO COCIDO MADRILEÑO YOGUR