TRANSPORTADA — DICIEMBRE — MENÚS PARA ALÉRGICOS E INTOLERANTES

MENÚ SIN GLUTEN. SE EMPLEA PASTA SIN GLUTEN, MAIZENA Y PAN RALLADO S/G EN REBOZADOS

LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
	1 MENU SOSTENIBLE GARBANZOS ECO C/VER TORTILLA CAMPERA C/ENSALADA FRUTA Y LECHE	2 ESPAGUETIS C/TOMATE VENTRESCA SALSA VERDE C/GUIS Y HUEVO FRUTA Y LECHE	3 J. VERDES REHOGADAS RAGOUT POLLO C/PAT FRUTA Y LECHE	4 LENTEJAS HORTELANAS PALOMETA ANDALUZA CON ENSALADA YOGUR
7 FESTIVO	8 FESTIVO	9 MENU GASTRONÓMICO PATATAS RIOJANAS CHULETA A LA RIOJANA CON ENSALADA FRUTA EN ALMÍBAR	10 CREMA DE ZANAHORIA JAMONCITOS POLLO C/PATATA FRUTA Y LECHE	11 J. PINTAS C/CHORIZO JUREL REBOZADO C/ENSALADA YOGUR
14 MACARR. C/BACON MERLUZA SALSA C/CALABACÍN Y ZANAH. FRUTA Y LECHE	15 SOPA DE COCIDO COCIDO MADRILEÑO FRUTA Y LECHE	16 PAELLA MIXTA PESCADO AZUL C/ENSALADA FRUTA Y LECHE	17 J. BLANCAS C/VERDURA TORTILLA ATUN CON ENSALADA FRUTA Y LECHE	18 CREMA DE BRÓCOLI MAGRO C/TOMATE Y PATATAS YOGUR
21 LENTEJAS CASERAS RAPE ANDALUZA C/VERDURAS FRUTA Y LECHE	22 MENU ESPECIAL ARROZ C/TOMATE NUGGETS CASEROS C/CHIPS FLAN			

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 electónico nutricion@comedoresblanco.es

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

MENÚ SIN HUEVO: SE EMPLEA PASTA SIN HUEVO. LOS REBOZADOS SE HACEN SIN HUEVO

LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
	1 MENU SOSTENIBLE GARBANZOS ECO C/VER RAGOUT PAVO C/ENSALADA FRUTA Y LECHE	2 ESPAGUETIS C/TOMATE VENTRESCA SALSA C/CALABACIN Y ZANAH FRUTA Y LECHE	3 J. VERDES REHOGADAS RAGOUT POLLO C/PAT FRUTA Y LECHE	4 LENTEJAS HORTELANAS PALOMETA ANDALUZA CON ENSALADA YOGUR
7 FESTIVO	8 FESTIVO	9 MENU GASTRONÓMICO PATATAS RIOJANAS CHULETA A LA RIOJANA CON ENSALADA FRUTA EN ALMÍBAR	10 CREMA DE ZANAHORIA JAMONCITOS POLLO C/PATATA FRUTA Y LECHE	11 J. PINTAS C/CHORIZO JUREL REBOZADO C/ENSALADA YOGUR
14 MACARR. C/BACON MERLUZA SALSA C/CALABACÍN Y ZANAH. FRUTA Y LECHE	15 SOPA DE COCIDO COCIDO MADRILEÑO FRUTA Y LECHE	16 PAELLA MIXTA PESCADO AZUL C/ENSALADA FRUTA Y LECHE	17 J. BLANCAS C/VERDURA HAMBURG. TERNERA CON ENSALADA FRUTA Y LECHE	18 CREMA DE BRÓCOLI MAGRO C/TOMATE Y PATATAS YOGUR
21 LENTEJAS CASERAS RAPE ANDALUZA C/VERDURAS FRUTA Y LECHE	22 MENU ESPECIAL ARROZ C/TOMATE NUGGETS CASEROS C/CHIPS YOGUR			

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 electónico nutricion@comedoresblanco.es

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
	1 MENU SOSTENIBLE GARBANZOS ECO C/VER TORTILLA CAMPERA C/ENSALADA FRUTA Y LECHE S/L	2 ESPAGUETIS C/TOMATE VENTRESCA SALSA VERDE C/GUIS Y HUEVO FRUTA Y LECHE S/L	3 J. VERDES REHOGADAS RAGOUT POLLO C/PAT FRUTA Y LECHE S/L	4 LENTEJAS HORTELANAS PALOMETA ANDALUZA CON ENSALADA YOGUR S/L O SOJA
7 FESTIVO	8 FESTIVO	9 MENU GASTRONÓMICO PATATAS RIOJANAS CHULETA A LA RIOJANA CON ENSALADA FRUTA EN ALMÍBAR	10 CREMA DE ZANAHORIA JAMONCITOS POLLO C/PATATA FRUTA Y LECHE S/L	11 J. PINTAS C/CHORIZO JUREL REBOZADO C/ENSALADA YOGUR S/L O SOJA
14 MACARR INT C/BACON MERLUZA SALSA C/CALABACÍN Y ZANAH. FRUTA Y LECHE S/L	15 SOPA DE COCIDO COCIDO MADRILEÑO FRUTA Y LECHE S/L	16 PAELLA MIXTA PESCADO AZUL C/ENSALADA FRUTA Y LECHE S/L	17 J. BLANCAS C/VERDURA TORTILLA ATUN CON ENSALADA FRUTA Y LECHE S/L	18 CREMA DE BRÓCOLI MAGRO C/TOMATE Y PATATAS YOGUR S/L O SOJA
21 LENTEJAS CASERAS RAPE ANDALUZA C/VERDURAS FRUTA Y LECHE S/L	22 MENU ESPECIAL ARROZ C/TOMATE NUGGETS CASEROS C/CHIPS YOGUR S/L O SOJA			

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 electónico nutricion@comedoresblanco.es

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

MENÚ SIN CERDO

LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
	1 MENU SOSTENIBLE GARBANZOS ECO C/VER TORTILLA CAMPERA C/ENSALADA FRUTA Y LECHE	2 ESPAGUETIS C/TOMATE VENTRESCA SALSA VERDE C/GUIS Y HUEVO FRUTA Y LECHE	3 J. VERDES REHOGADAS RAGOUT POLLO C/PAT FRUTA Y LECHE	4 LENTEJAS HORTELANAS PALOMETA ANDALUZA CON ENSALADA YOGUR
7 FESTIVO	8 FESTIVO	9 PATATAS C/VERDURAS CONTRA TERNERA CON ENSALADA FRUTA EN ALMÍBAR	10 CREMA DE ZANAHORIA JAMONCITOS POLLO C/PATATA FRUTA Y LECHE	11 J. PINTAS C/VERDURA JUREL REBOZADO C/ENSALADA YOGUR
14 MACARR INT C/TOMATE MERLUZA SALSA C/CALABACÍN Y ZANAH. FRUTA Y LECHE	15 SOPA COCIDO DE POLLO COCIDO DE POLLO FRUTA Y LECHE	16 PAELLA MIXTA PESCADO AZUL C/ENSALADA FRUTA Y LECHE	17 J. BLANCAS C/VERDURA TORTILLA ATUN CON ENSALADA FRUTA Y LECHE	18 CREMA DE BRÓCOLI RAGOUT PAVO C/PATATAS YOGUR
21 LENTEJAS C/VERDURA RAPE ANDALUZA C/VERDURAS FRUTA Y LECHE	22 MENU ESPECIAL ARROZ C/TOMATE NUGGETS CASEROS C/CHIPS FLAN			

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 electónico nutricion@comedoresblanco.es

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
	1 MENU SOSTENIBLE SOPA MENUDILLOS TORTILLA CAMPERA C/ENSALADA FRUTA Y LECHE	2 ESPAGUETIS C/TOMATE VENTRESCA SALSA C/CALABACIN Y ZANAH FRUTA Y LECHE	3 CREMA CALABAZA RAGOUT POLLO C/PAT FRUTA Y LECHE	4 PATATAS C/VERDURAS PALOMETA ANDALUZA CON ENSALADA YOGUR
7 FESTIVO	8 FESTIVO	9 MENU GASTRONÓMICO PATATAS RIOJANAS CHULETA A LA RIOJANA CON ENSALADA FRUTA EN ALMÍBAR	10 CREMA DE ZANAHORIA JAMONCITOS POLLO C/PATATA FRUTA Y LECHE	11 SOPA DE AVE JUREL REBOZADO C/ENSALADA YOGUR
14 MACARR INT C/BACON MERLUZA SALSA C/CALABACÍN Y ZANAH. FRUTA Y LECHE	15 SOPA DE AVE ESTOF. POLLO Y TERNERA FRUTA Y LECHE	16 PAELLA MIXTA PESCADO AZUL C/ENSALADA FRUTA Y LECHE	17 PATATAS C/VERDURA TORTILLA ATUN CON ENSALADA FRUTA Y LECHE	18 CREMA DE BRÓCOLI MAGRO C/TOMATE Y PATATAS YOGUR
21 SOPA MENUDILLOS RAPE ANDALUZA C/VERDURAS FRUTA Y LECHE	22 MENU ESPECIAL ARROZ C/TOMATE NUGGETS CASEROS C/CHIPS FLAN			

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 electónico nutricion@comedoresblanco.es

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

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

LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
	1 MENU SOSTENIBLE GARBANZOS ECO C/VER TORTILLA CAMPERA C/ENSALADA FRUTA Y LECHE	2 ESPAGUETIS C/TOMATE HAMBURG TERNERA C/CALABACIN Y ZANAH FRUTA Y LECHE	3 J. VERDES REHOGADAS RAGOUT POLLO C/PAT FRUTA Y LECHE	4 LENTEJAS HORTELANAS CINTA LOMO CON ENSALADA YOGUR
7 FESTIVO	8 FESTIVO	9 MENU GASTRONÓMICO PATATAS RIOJANAS CHULETA A LA RIOJANA CON ENSALADA FRUTA EN ALMÍBAR	10 CREMA DE ZANAHORIA JAMONCITOS POLLO C/PATATA FRUTA Y LECHE	11 J. PINTAS C/CHORIZO HAMBURG. TERNERA C/ENSALADA YOGUR
14 MACARR INT C/BACON CONTRA TERNERA SALSA C/CALABACÍN Y ZANAH. FRUTA Y LECHE	15 SOPA DE COCIDO COCIDO MADRILEÑO FRUTA Y LECHE	16 ARROZ C/VERDURAS FTE POLLO PLANCHA C/ENSALADA FRUTA Y LECHE	17 J. BLANCAS C/VERDURA TORTILLA PATATA CON ENSALADA FRUTA Y LECHE	18 CREMA DE BRÓCOLI MAGRO C/TOMATE Y PATATAS YOGUR
21 LENTEJAS CASERAS HAMBURG. TERNERA C/VERDURAS FRUTA Y LECHE	22 MENU ESPECIAL ARROZ C/TOMATE NUGGETS CASEROS C/CHIPS FLAN			

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 electónico nutricion@comedoresblanco.es

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