COLES — JUNIO — MENÚS PARA ALERGIAS E INTOLERANCIAS

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

LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
El menú ha sido revisado por dietistas-nutricionistas colegiadas del departamento de nutrición. Para consulta sobre alérgenos, podrán ponerse en contacto en el teléfono 607 524 915 o en el email: nutricion@comedoresblanco.es Todos los menús van acompañados de pan y agua		1 MENÚ GASTRONÓMICO PAELLA VALENCIANA JUREL REBOZADO C/ENSALADA FRUTA Y LECHE	2 J. BLANCAS HORTELANAS LACON GALLEGA C/ENSALADA FRUTA	3 MENÚ SOSTENIBLE PURÉ VERDURAS ECO FTE POLLO CAMPERO EMPANADO C/PATATAS YOGUR
6 LENTEJAS C/VERDURAS HUEVOS C/PISTO Y BACON FRUTA	7 ENSALADA DE ARROZ CARRILLADA EN SALSA C/VERDURAS FRUTA Y LECHE	8 ESPIRALES C/VERDURAS MERLUZA EN SALSA MURCIANA FRUTA Y LECHE	9 J. VERDES CON TOMATE JAMONCITOS DE POLLO ASADOS C/PATATAS YOGUR	10 SOPA DE COCIDO COCIDO MADRILEÑO FRUTA
13 PASTA C/TOMATE CARNE CORDOBESA C/VERDURAS FRUTA Y LECHE	14 J. PINTAS C/VERDURAS CROQUETAS DE POLLO C/ENSALADA FRUTA	15 PATATAS MARINERAS TORTILLA DE JAMON C/ENSALADA FRUTA Y LECHE	16 GARBANZOS C/VERDURA BACALADITOS ANDALUZA C/ENSALADA FRUTA	17 CREMA DE CALABACÍN POLLO C/TOMATE Y PATATAS YOGUR
20 ENSALADA CAMPERA MERLUZA ANDALUZA C/ENSALADA FRUTA Y LECHE	21 MACARRONES C/BACON TORTILLA PATATAS C/ENSALADA FRUTA Y LECHE	22 LENTEJAS CASERAS BACALAO REBOZADO C/ENSALADA FRUTA	23 MENESTRA REHOGADA JAMON BRASEADO C/PURE PATATA FRUTA Y LECHE	24 *ARROZ C/TOMATE* *NUGGETS DE POLLO* *C/PATATAS CHIPS* *POLO HELADO*



NO UTILIZAMOS NINGÚN TIPO DE PRECOCINADO

SE COCINA CON ACEITE DE OLIVA

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

LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
El menú ha sido revisado por dietistas-nutricionistas colegiadas del departamento de nutrición. Para consulta sobre alérgenos, podrán ponerse en contacto en el teléfono 607 524 915 o en el email: nutricion@comedoresblanco.es Todos los menús van acompañados de pan y agua		1 MENÚ GASTRONÓMICO PAELLA VALENCIANA JUREL REBOZADO C/ENSALADA FRUTA Y LECHE	2 J. BLANCAS HORTELANAS LACON GALLEGA C/ENSALADA FRUTA	3 MENÚ SOSTENIBLE PURÉ VERDURAS ECO FTE POLLO CAMPERO EMPANADO C/PATATAS YOGUR
6 LENTEJAS HORTELANAS POLLO EN SALSA FRUTA	7 ARROZ C/VERDURAS CARRILLADA EN SALSA C/VERDURAS FRUTA Y LECHE	8 ESPIRALES C/VERDURAS MERLUZA EN SALSA MURCIANA FRUTA Y LECHE	9 J. VERDES CON TOMATE JAMONCITOS DE POLLO ASADOS C/PATATAS YOGUR	10 SOPA DE COCIDO COCIDO MADRILEÑO FRUTA
13 PASTA C/TOMATE CARNE CORDOBESA C/VERDURAS FRUTA Y LECHE	14 J. PINTAS C/VERDURAS CROQUETAS DE POLLO C/ENSALADA FRUTA	15 PATATAS MARINERAS CTA LOMO EN SALSA FRUTA Y LECHE	16 GARBANZOS C/VERDURA BACALADITOS ANDALUZA C/ENSALADA FRUTA	17 CREMA DE CALABACÍN POLLO C/TOMATE Y PATATAS YOGUR
20 PATATAS C/VERDURAS MERLUZA ANDALUZA C/ENSALADA FRUTA Y LECHE	21 MACARRONES C/BACON FTE POLLO PLANCHA C/ENSALADA FRUTA Y LECHE	22 LENTEJAS CASERAS BACALAO REBOZADO C/ENSALADA FRUTA	23 MENESTRA REHOGADA JAMON BRASEADO C/PURE PATATA FRUTA Y LECHE	24 *ARROZ C/TOMATE* *NUGGETS DE POLLO* *C/PATATAS CHIPS* *POLO HELADO*



NO UTILIZAMOS NINGÚN TIPO DE PRECOCINADO

SE COCINA CON ACEITE DE OLIVA

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

LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
El menú ha sido revisado por dietistas-nutricionistas colegiadas del departamento de nutrición. Para consulta sobre alérgenos, podrán ponerse en contacto en el teléfono 607 524 915 o en el email: nutricion@comedoresblanco.es Todos los menús van acompañados de pan y agua		1 MENÚ GASTRONÓMICO PAELLA VALENCIANA JUREL REBOZADO C/ENSALADA FRUTA Y LECHE S/L	2 J. BLANCAS HORTELANAS LACON GALLEGA C/ENSALADA FRUTA	3 MENÚ SOSTENIBLE PURÉ VERDURAS ECO FTE POLLO CAMPERO EMPANADO C/PATATAS YOGUR S/L O SOJA
6 LENTEJAS C/VERDURAS HUEVOS C/PISTO Y BACON FRUTA	7 ENSALADA DE ARROZ CARRILLADA EN SALSA C/VERDURAS FRUTA Y LECHE S/L	8 PASTA INT C/VERDURA MERLUZA EN SALSA MURCIANA FRUTA Y LECHE S/L	9 J. VERDES CON TOMATE JAMONCITOS DE POLLO ASADOS C/PATATAS YOGUR S/L O SOJA	10 SOPA DE COCIDO COCIDO MADRILEÑO FRUTA
13 ENSALADA DE PASTA CARNE CORDOBESA C/VERDURAS FRUTA Y LECHE S/L	14 J. PINTAS C/VERDURAS CROQUETAS POLLO O HAMBURGUESA C/ENSALADA FRUTA	15 PATATAS MARINERAS TORTILLA DE JAMON C/ENSALADA FRUTA Y LECHE S/L	16 GARBANZOS C/VERDURA BACALADITOS ANDALUZA C/ENSALADA FRUTA	17 CREMA DE CALABACÍN POLLO C/TOMATE Y PATATAS YOGUR S/L O SOJA
20 ENSALADA CAMPERA MERLUZA ANDALUZA C/ENSALADA FRUTA Y LECHE S/L	21 MACARRONES C/BACON TORTILLA PATATAS C/ENSALADA FRUTA Y LECHE S/L	22 LENTEJAS CASERAS BACALAO REBOZADO C/ENSALADA FRUTA	23 MENESTRA REHOGADA JAMON BRASEADO C/PURE PATATA FRUTA Y LECHE S/L	24 *ARROZ C/TOMATE* *NUGGETS DE POLLO* *C/PATATAS CHIPS* *POLO HELADO*



NO UTILIZAMOS NINGÚN TIPO DE PRECOCINADO

SE COCINA CON ACEITE DE OLIVA



MENÚS PARA ALERGIAS E INTOLERANCIAS

MENÚ SIN LEGUMBRES: INCLUIDO JUDÍAS VERDES, GUISANTES Y SOJA

LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
El menú ha sido revisado por dietistas-nutricionistas colegiadas del departamento de nutrición. Para consulta sobre alérgenos, podrán ponerse en contacto en el teléfono 607 524 915 o en el email: nutricion@comedoresblanco.es Todos los menús van acompañados de pan y agua		1 MENÚ GASTRONÓMICO PAELLA VALENCIANA JUREL REBOZADO C/ENSALADA FRUTA Y LECHE	2 SOPA DE AVE LACON GALLEGA C/ENSALADA FRUTA	3 MENÚ SOSTENIBLE PURÉ VERDURAS ECO FTE POLLO CAMPERO EMPANADO C/PATATAS YOGUR
6 PATATAS HORTELANAS HUEVOS C/PISTO Y BACON FRUTA	7 ARROZ C/VERDURAS CARRILLADA EN SALSA FRUTA Y LECHE	8 PASTA INT C/VERDURA MERLUZA EN SALSA MURCIANA FRUTA Y LECHE	9 CREMA DE ZANAHORIA JAMONCITOS DE POLLO ASADOS C/PATATAS YOGUR	10 SOPA DE AVE ESTOF POLLO Y TERNERA FRUTA
13 PASTA C/TOMATE CARNE CORDOBESA C/VERDURA FRUTA Y LECHE	14 SOPA DE MENUDILLOS CROQUETAS DE POLLO C/ENSALADA FRUTA	15 PATATAS MARINERAS TORTILLA DE JAMON C/ENSALADA FRUTA Y LECHE	16 ARROZ C/VERDURAS BACALADITOS ANDALUZA C/ENSALADA FRUTA	17 CREMA DE CALABACÍN POLLO C/TOMATE Y PATATAS YOGUR
20 ENSALADA CAMPERA MERLUZA ANDALUZA C/ENSALADA FRUTA Y LECHE	21 MACARRONES C/BACON TORTILLA PATATAS C/ENSALADA FRUTA Y LECHE	22 SOPA DE PICADILLO BACALAO REBOZADO C/ENSALADA FRUTA	23 CREMA DE CALABAZA JAMON BRASEADO C/PURE PATATA FRUTA Y LECHE	24 *ARROZ C/TOMATE* *NUGGETS DE POLLO* *C/PATATAS CHIPS* *POLO HELADO*



NO UTILIZAMOS NINGÚN TIPO DE PRECOCINADO

SE COCINA CON ACEITE DE OLIVA

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

LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
El menú ha sido revisado por dietistas-nutricionistas colegiadas del departamento de nutrición. Para consulta sobre alérgenos, podrán ponerse en contacto en el teléfono 607 524 915 o en el email: nutricion@comedoresblanco.es Todos los menús van acompañados de pan y agua		1 ARROZ C/VERDURAS TERNERA EN SALSA FRUTA Y LECHE	2 J. BLANCAS HORTELANAS LACON GALLEGA C/ENSALADA FRUTA	3 MENÚ SOSTENIBLE PURÉ VERDURAS ECO FTE POLLO CAMPERO EMPANADO C/PATATAS YOGUR
6 LENTEJAS HORTELANAS HUEVOS C/PISTO Y BACON FRUTA	7 ARROZ C/VERDURAS CARRILLADA EN SALSA C/VERDURAS FRUTA Y LECHE	8 PASTA INT C/VERDURA HAMBURGUESA C/ZANAH Y CALABAC FRUTA Y LECHE	9 J. VERDES CON TOMATE JAMONCITOS DE POLLO ASADOS C/PATATAS YOGUR	10 SOPA DE COCIDO COCIDO MADRILEÑO FRUTA
13 ENSALADA DE PASTA CARNE CORDOBESA C/VERDURAS FRUTA Y LECHE	14 J. PINTAS C/VERDURAS CROQUETAS DE POLLO C/ENSALADA FRUTA	15 PATATAS C/VERDURAS TORTILLA DE JAMON C/ENSALADA FRUTA Y LECHE	16 GARBANZOS C/VERDURAS TERNERA EN SALSA FRUTA	17 CREMA DE CALABACÍN POLLO C/TOMATE Y PATATAS YOGUR
20 PATATAS C/VERDURAS CTA LOMO EN SALSA FRUTA Y LECHE	21 MACARRONES C/BACON TORTILLA PATATAS C/ENSALADA FRUTA Y LECHE	22 LENTEJAS CASERAS TERNERA EN SALSA FRUTA	23 MENESTRA REHOGADA JAMON BRASEADO C/PURE PATATA FRUTA Y LECHE	24 *ARROZ C/TOMATE* *NUGGETS DE POLLO* *C/PATATAS CHIPS* *POLO HELADO*



NO UTILIZAMOS NINGÚN TIPO DE PRECOCINADO

SE COCINA CON ACEITE DE OLIVA