comedores Blanco

MENÚS PARA ALERGIAS E INTOLERANCIAS FEBRERO

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

LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
COCINAMOS CON ACEITE DE OLIVA SIN PRECOCINADOS			1 PATATAS CON COSTILLAS BOQUERONES ANDALUZA C/ENSALADA FRUTA	2 PURÉ PUERRO Y ZANAH ECO J. POLLO CAMPERO SALSA YOGUR
5 ARROZ C/VERDURAS SALMÓN AL ENELDO C/ENSALADA FRUTA Y LECHE	6 SOPA DE COCIDO COCIDO MADRILEÑO FRUTA	7 CODITOS NAPOLITANA SOLOMILLO EN SALSA C/VERDURA FRUTA Y LECHE	8 PANACHÉ REHOGADO MERLUZA ANDALUZA C/PATATAS YOGUR	9 J. PINTAS C/ARROZ INTEGRAL TORTILLA DE PAVO C/ENSALADA FRUTA
12 ESPIRALES C/TOMATE RAPE ANDALUZA ENSALADA FRUTA Y LECHE	13 LENTEJAS CON VERDURAS TORTILLA JAMÓN C/ENSALADA FRUTA	14 ARROZ MURCIANO BACALAO C/ TOMATE FRUTA Y LECHE	15 J. VERDES REHOGADAS RAGOUT AVE CON PATATAS YOGUR	16 J. BLANCAS A LA HORTELANA CROQUETAS DE ATUN C/ENSALADA FRUTA
19 PATATAS CON CHORIZO TORTILLA DE BRÓCOLI C/ENSALADA FRUTA Y LECHE	20 GARBANZOS ESTOFADOS C/VERDURAS VENTRESCA EN SALSA FRUTA	21 CREMA DE VERDURAS FILETE DE POLLO EMPANADO C/PATATAS FRUTA Y LECHE	22 NO LECTIVO	23 NO LECTIVO
26 MACARR. BOLOÑESA BACALADITOS C/ENSALADA FRUTA EN ALMÍBAR	27 CREMA DE CALABAZA HAMBURGUESA C/PATATAS FRUTA Y LECHE	28 LENTEJAS CASERAS TORTILLA ESPAÑOLA C/ENSALADA FRUTA	29 ARROZ C/TOMATE CHULETA SAJONIA C/ENSALADA FRUTA Y LECHE	

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

LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
COCINAMOS CON ACEITE DE OLIVA SIN PRECOCINADOS			1 PATATAS CON COSTILLAS BOQUERONES ANDALUZA C/ENSALADA FRUTA	2 PURÉ PUERRO Y ZANAH ECO J. POLLO CAMPERO SALSA YOGUR
5 ARROZ C/VERDURAS SALMÓN AL ENELDO C/ENSALADA FRUTA Y LECHE	6 SOPA DE COCIDO COCIDO MADRILEÑO FRUTA	7 CODITOS NAPOLITANA SOLOMILLO EN SALSA C/VERDURA FRUTA Y LECHE	8 PANACHÉ REHOGADO MERLUZA ANDALUZA C/PATATAS YOGUR	9 J. PINTAS C/ARROZ INTEGRAL HAMBURGUESA C/ENSALADA FRUTA
12 ESPIRALES C/TOMATE RAPE ANDALUZA ENSALADA FRUTA Y LECHE	13 LENTEJAS CON VERDURAS TERNERA SALSA C/ENSALADA FRUTA	14 ARROZ MURCIANO BACALAO C/ TOMATE FRUTA Y LECHE	15 J. VERDES REHOGADAS RAGOUT AVE CON PATATAS YOGUR	16 J. BLANCAS A LA HORTELANA CROQUETAS DE ATUN C/ENSALADA FRUTA
19 PATATAS CON CHORIZO FTE POLLO PLANCHA C/ENSALADA FRUTA Y LECHE	20 GARBANZOS ESTOFADOS C/VERDURAS VENTRESCA EN SALSA FRUTA	21 CREMA DE VERDURAS FILETE DE POLLO EMPANADO C/PATATAS FRUTA Y LECHE	22 NO LECTIVO	23 NO LECTIVO
26 MACARR. BOLOÑESA BACALADITOS C/ENSALADA FRUTA EN ALMÍBAR	27 CREMA DE CALABAZA HAMBURGUESA C/PATATAS FRUTA Y LECHE	28 LENTEJAS CASERAS RAGOUT POLLO C/ENSALADA FRUTA	29 ARROZ C/TOMATE CHULETA SAJONIA C/ENSALADA FRUTA Y LECHE	

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

LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
COCINAMOS CON ACEITE DE OLIVA SIN PRECOCINADOS			1 PATATAS CON COSTILLAS BOQUERONES ANDALUZA C/ENSALADA FRUTA	2 PURÉ PUERRO Y ZANAH ECO J. POLLO CAMPERO SALSA YOGUR SL O SOJA
5 ARROZ C/VERDURAS SALMÓN AL ENELDO C/ENSALADA FRUTA Y LECHE SL O SOJA	6 SOPA DE COCIDO COCIDO MADRILEÑO FRUTA	7 CODITOS NAPOLITANA SOLOMILLO EN SALSA C/VERDURA FRUTA Y LECHE SL O SOJA	8 PANACHÉ REHOGADO MERLUZA ANDALUZA C/PATATAS YOGUR SL O SOJA	9 J. PINTAS C/ARROZ INTEGRAL TORTILLA DE PAVO C/ENSALADA FRUTA
12 ESPIRALES C/TOMATE RAPE ANDALUZA ENSALADA FRUTA Y LECHE SL O SOJA	13 LENTEJAS CON VERDURAS TORTILLA JAMÓN C/ENSALADA FRUTA	14 ARROZ MURCIANO BACALAO C/ TOMATE FRUTA Y LECHE SL O SOJA	15 J. VERDES REHOGADAS RAGOUT AVE CON PATATAS YOGUR SL O SOJA	16 J. BLANCAS A LA HORTELANA CROQUETAS DE ATUN O HAMBURGUESA C/ENSALADA FRUTA
19 PATATAS CON CHORIZO TORTILLA DE BRÓCOLI C/ENSALADA FRUTA Y LECHE SL O SOJA	20 GARBANZOS ESTOFADOS C/VERDURAS VENTRESCA EN SALSA FRUTA	21 CREMA DE VERDURAS FILETE DE POLLO EMPANADO C/PATATAS FRUTA Y LECHE SL O SOJA	22 NO LECTIVO	23 NO LECTIVO
26 MACARR. INT. BOLOÑESA BACALADITOS C/ENSALADA FRUTA EN ALMÍBAR	27 CREMA DE CALABAZA HAMBURGUESA C/PATATAS FRUTA Y LECHE SL O SOJA	28 LENTEJAS CASERAS TORTILLA ESPAÑOLA C/ENSALADA FRUTA	29 ARROZ C/TOMATE CHULETA SAJONIA C/ENSALADA FRUTA Y LECHE SL O SOJA	

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**
Debido a la situación actual del mercado, este menú está sujeto a cambios, tratando de respetar la familia de procedencia.

MENÚS PARA ALERGIAS E INTOLERANCIAS FEBRERO

MENÚ SIN LEGUMBRES: INCLUIDO JUDÍAS VERDES, GUISANTES Y SOJA

COCINAMOS CON ACEITE DE OLIVA

SIN PRECOCINADOS

LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
			1 PATATAS CON COSTILLAS BOQUERONES ANDALUZA C/ENSALADA FRUTA	2 PURÉ PUERRO Y ZANAH ECO J. POLLO CAMPERO SALSA YOGUR
5 ARROZ C/VERDURAS SALMÓN AL ENELDO C/ENSALADA FRUTA Y LECHE	6 SOPA DE AVE ESTOFADO DE CARNE FRUTA	7 CODITOS NAPOLITANA SOLOMILLO EN SALSA C/VERDURA FRUTA Y LECHE	8 PURE VERDURAS MERLUZA ANDALUZA C/PATATAS YOGUR	9 PATATAS C/VERDURA TORTILLA DE PATATA C/ENSALADA FRUTA
12 ESPIRALES C/TOMATE RAPE ANDALUZA ENSALADA FRUTA Y LECHE	13 PATATAS HORTELANAS TORTILLA JAMÓN C/ENSALADA FRUTA	14 ARROZ MURCIANO BACALAO C/ TOMATE FRUTA Y LECHE	15 CREMA CALABACIN RAGOUT AVE CON PATATAS YOGUR	16 SOPA DE AVE C/FIDEOS CROQUETAS DE ATUN C/ENSALADA FRUTA
19 PATATAS CON CHORIZO TORTILLA DE BRÓCOLI C/ENSALADA FRUTA Y LECHE	20 SOPA MENUDILLOS VENTRESCA EN SALSA FRUTA	21 CREMA DE VERDURAS FILETE DE POLLO EMPANADO C/PATATAS FRUTA Y LECHE	22 NO LECTIVO	23 NO LECTIVO
26 MACARR. BOLOÑESA BACALADITOS C/ENSALADA FRUTA EN ALMÍBAR	27 CREMA DE CALABAZA HAMBURGUESA C/PATATAS FRUTA Y LECHE	28 PATATAS C/HORTALIZAS TORTILLA ESPAÑOLA C/ENSALADA FRUTA	29 ARROZ C/TOMATE CHULETA SAJONIA C/ENSALADA FRUTA Y LECHE	

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

COCINAMOS CON ACEITE DE OLIVA

SIN PRECOCINADOS

LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
			1 PATATAS CON COSTILLAS HAMBURGUESA C/ENSALADA FRUTA	2 PURÉ PUERRO Y ZANAH ECO J. POLLO CAMPERO SALSA YOGUR
5 ARROZ C/VERDURAS CTA LOMO C/ENSALADA FRUTA Y LECHE	6 SOPA DE COCIDO COCIDO MADRILEÑO FRUTA	7 CODITOS NAPOLITANA SOLOMILLO EN SALSA C/VERDURA FRUTA Y LECHE	8 PANACHÉ REHOGADO RAGOUT POLLO SALSA C/PATATAS YOGUR	9 J. PINTAS C/ARROZ INTEGRAL TORTILLA DE PAVO C/ENSALADA FRUTA
12 ESPIRALES C/TOMATE POLLO PLANCHA ENSALADA FRUTA Y LECHE	13 LENTEJAS CON VERDURAS TORTILLA JAMÓN C/ENSALADA FRUTA	14 ARROZ MURCIANO LOMO EN SALSA FRUTA Y LECHE	15 J. VERDES REHOGADAS RAGOUT AVE CON PATATAS YOGUR	16 J. BLANCAS A LA HORTELANA CROQUETAS DE POLLO C/ENSALADA FRUTA
19 PATATAS CON CHORIZO TORTILLA DE BRÓCOLI C/ENSALADA FRUTA Y LECHE	20 GARBANZOS C/VERDURAS CTA DE LOMO SALSA FRUTA	21 CREMA DE VERDURAS FILETE DE POLLO EMPANADO C/PATATAS FRUTA Y LECHE	22 NO LECTIVO	23 NO LECTIVO
26 MACARR. INT. BOLOÑESA FTE POLLO C/ENSALADA FRUTA EN ALMÍBAR	27 CREMA DE CALABAZA HAMBURGUESA C/PATATAS FRUTA Y LECHE	28 LENTEJAS CASERAS TORTILLA ESPAÑOLA C/ENSALADA FRUTA	29 ARROZ C/TOMATE CHULETA SAJONIA C/ENSALADA FRUTA Y LECHE	

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**

Debido a la situación actual del mercado, este menú está sujeto a cambios, tratando de respetar la familia de procedencia.