



**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
1 CREMA CALABACÍN CINTA DE LOMO C/PATATAS FRUTA Y LECHE	2 MENU GASTRONOMICO MARMITACO BONITO POLLO A LA VASCA CON VERDURAS FRUTA Y LECHE	3 ARROZ TRES DELICIAS MERLUZA ANDALUZA CON ENSALADA FRUTA Y LECHE	4 J. VERDES REHOGADAS FTE RUSO CON PATATAS FRUTA Y LECHE	5 LENTEJAS C/VERDURA SALMÓN SALSA CON CALAB Y ZANAH YOGUR
8 PASTA NAPOLITANA JUREL ANDALUZA ENSALADA FRUTA Y LECHE	9 J. PINTAS C/LACÓN TORTILLA DE GAMBAS ENSALADA FRUTA Y LECHE	10 COLIFLOR REHOGADA CHULETA A LA RIOJANA CON PATATAS FRUTA Y LECHE	11 SOPA DE COCIDO COCIDO MADRILEÑO FRUTA Y LECHE	12 ARROZ A BANDA VENTRESCA C/TOMATE Y VERDURAS YOGUR
15 SOPA MARINERA SOLOMILLO EN SALSA C/PATATAS FRUTA Y LECHE	16 MACARR C/TOMATE MERLUZA REBOZADA C/VERDURAS FRUTA Y LECHE	17 MENU SOSTENIBLE LENTEJAS ECO TORTILLA ATÚN CAMPERA C/ENSALADA FRUTA Y LECHE	18 CREMA DE CALABAZA POLLO ASADO CON PATATAS YOGUR	19 FESTIVO
22 ARROZ CON TOMATE VENTRESCA ANDALUZA CON ENSALADA FRUTA Y LECHE	23 MENESTRA REHOGADA CARNE EN SALSA Y PATATAS FRUTA Y LECHE	24 ESPIRALES C/VERDURA BACALADITOS C/VERDURAS FRUTA Y LECHE	25 SOPA DE COCIDO COCIDO MADRILEÑO 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 electrónico nutricion@comedoresblanco.es

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

VACACIONES DE SEMANA SANTA

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



LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
1 CREMA CALABACÍN CINTA DE LOMO C/PATATAS FRUTA Y LECHE S/L	2 MENU GASTRONOMICO MARMITACO BONITO POLLO A LA VASCA CON VERDURAS FRUTA Y LECHE S/L	3 ARROZ TRES DELICIAS MERLUZA ANDALUZA CON ENSALADA FRUTA Y LECHE S/L	4 J. VERDES REHOGADAS FTE RUSO CON PATATAS FRUTA Y LECHE S/L	5 LENTEJAS C/VERDURA SALMÓN SALSA CON CALAB Y ZANAH YOGUR S/L O SOJA
8 PASTA NAPOLITANA JUREL ANDALUZA ENSALADA FRUTA Y LECHE S/L	9 J. PINTAS C/LACÓN TORTILLA DE GAMBAS ENSALADA FRUTA Y LECHE S/L	10 COLIFLOR REHOGADA CHULETA A LA RIOJANA CON PATATAS FRUTA Y LECHE S/L	11 SOPA DE COCIDO COCIDO MADRILEÑO FRUTA Y LECHE S/L	12 ARROZ A BANDA VENTRESCA C/TOMATE Y VERDURAS YOGUR S/L O SOJA
15 SOPA MARINERA SOLOMILLO EN SALSA C/PATATAS FRUTA Y LECHE S/L	16 MACARR C/TOMATE MERLUZA REBOZADA C/VERDURAS FRUTA Y LECHE S/L	17 MENU SOSTENIBLE LENTEJAS ECO C/CHO TORTILLA ATÚN CAMPERA C/ENSALADA FRUTA Y LECHE S/L	18 CREMA DE CALABAZA POLLO ASADO CON PATATAS YOGUR S/L O SOJA	19 FESTIVO
22 ARROZ CON TOMATE VENTRESCA ANDALUZA CON ENSALADA FRUTA Y LECHE S/L	23 MENESTRA REHOGADA CARNE EN SALSA Y PATATAS FRUTA Y LECHE S/L	24 FIDEUA MIXTA BACALADITOS C/VERDURAS FRUTA Y LECHE S/L	25 SOPA DE COCIDO COCIDO MADRILEÑO 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 electrónico nutricion@comedoresblanco.es

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

VACACIONES DE SEMANA SANTA

**MENÚ SIN CERDO**



LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
1 CREMA CALABACÍN SALCHICHAS DE PAVO C/PATATAS FRUTA Y LECHE	2 MENU GASTRONOMICO MARMITACO BONITO POLLO A LA VASCA CON VERDURAS FRUTA Y LECHE	3 ARROZ TRES DELICIAS MERLUZA ANDALUZA CON ENSALADA FRUTA Y LECHE	4 J. VERDES REHOGADAS HAMB. TERNERA C/PATATAS FRUTA Y LECHE	5 LENTEJAS C/VERDURA SALMÓN SALSA CON CALAB Y ZANAH YOGUR
8 PASTA NAPOLITANA JUREL ANDALUZA ENSALADA FRUTA Y LECHE	9 J. PINTAS C/VERDURA TORTILLA DE GAMBAS ENSALADA FRUTA Y LECHE	10 COLIFLOR REHOGADA HAMB. TERNERA CON PATATAS FRUTA Y LECHE	11 SOPA COCIDO POLLO COCIDO DE POLLO FRUTA Y LECHE	12 ARROZ A BANDA VENTRESCA C/TOMATE Y VERDURAS YOGUR
15 SOPA MARINERA PAVO EN SALSA C/PATATAS FRUTA Y LECHE	16 MACARR C/TOMATE MERLUZA REBOZADA C/VERDURAS FRUTA Y LECHE	17 MENU SOSTENIBLE LENTEJAS ECO C/VER TORTILLA ATÚN CAMPERA C/ENSALADA FRUTA Y LECHE	18 CREMA DE CALABAZA POLLO ASADO CON PATATAS YOGUR	19 FESTIVO
22 ARROZ CON TOMATE VENTRESCA ANDALUZA CON ENSALADA FRUTA Y LECHE	23 MENESTRA REHOGADA POLLO EN SALSA Y PATATAS FRUTA Y LECHE	24 FIDEUA MIXTA BACALADITOS C/VERDURAS FRUTA Y LECHE	25 SOPA COCIDO POLLO COCIDO DE POLLO 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 electrónico nutricion@comedoresblanco.es

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

VACACIONES DE SEMANA SANTA



## MENÚS PARA ALÉRGICOS E INTOLERANTES



### MENÚ SIN LEGUMBRES: INCLUIDO JUDÍAS VERDES, GUISANTES Y SOJA

LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
1 CREMA CALABACÍN CINTA DE LOMO C/PATATAS FRUTA Y LECHE	2 MENU GASTRONOMICO MARMITACO BONITO POLLO A LA VASCA CON VERDURAS FRUTA Y LECHE	3 ARROZ C/VERDURA MERLUZA ANDALUZA CON ENSALADA FRUTA Y LECHE	4 PURE VERDURAS FTE RUSO CON PATATAS FRUTA Y LECHE	5 SOPA DE AVE SALMÓN SALSA CON CALAB Y ZANAH YOGUR
8 PASTA NAPOLITANA JUREL ANDALUZA ENSALADA FRUTA Y LECHE	9 PATATAS C/LACÓN TORTILLA DE GAMBAS ENSALADA FRUTA Y LECHE	10 COLIFLOR REHOGADA CHULETA A LA RIOJANA CON PATATAS FRUTA Y LECHE	11 SOPA DE AVE ESTOF. POLLO Y TERNERA FRUTA Y LECHE	12 ARROZ A BANDA VENTRESCA C/TOMATE Y VERDURAS YOGUR
15 SOPA MARINERA SOLOMILLO EN SALSA C/PATATAS FRUTA Y LECHE	16 MACARR C/TOMATE MERLUZA REBOZADA C/VERDURAS FRUTA Y LECHE	17 MENU SOSTENIBLE PATATAS RIOJANA TORTILLA ATÚN CAMPERA C/ENSALADA FRUTA Y LECHE	18 CREMA DE CALABAZA POLLO ASADO CON PATATAS YOGUR	19 FESTIVO
22 ARROZ CON TOMATE VENTRESCA ANDALUZA CON ENSALADA FRUTA Y LECHE	23 PURE VERDURAS CARNE EN SALSA Y PATATAS FRUTA Y LECHE	24 FIDEUA VERDURAS BACALADITOS C/VERDURAS FRUTA Y LECHE	25 SOPA DE AVE ESTOF. POLLO Y TERNERA YOGUR	

### VACACIONES DE SEMANA SANTA

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 precocinado. Todos los menús van acompañados de pan y agua

### MENÚ SIN PESCADO NI MARISCO: EN ALERGI A MARISCO NO SE RETIRA PESCADO

LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
1 CREMA CALABACÍN CINTA DE LOMO C/PATATAS FRUTA Y LECHE	2 MENU GASTRONOMICO PATATAS C/VERDURAS POLLO A LA VASCA CON VERDURAS FRUTA Y LECHE	3 ARROZ TRES DELICIAS RAGOUT DE PAVO CON ENSALADA FRUTA Y LECHE	4 J. VERDES REHOGADAS FTE RUSO CON PATATAS FRUTA Y LECHE	5 LENTEJAS C/VERDURA FTE POLLO PLANCHA CON ZANAH YOGUR
8 PASTA NAPOLITANA CONTRA TERNERA ENSALADA FRUTA Y LECHE	9 J. PINTAS C/LACÓN TORTILLA DE PATATA ENSALADA FRUTA Y LECHE	10 COLIFLOR REHOGADA CHULETA A LA RIOJANA CON PATATAS FRUTA Y LECHE	11 SOPA DE COCIDO COCIDO MADRILEÑO FRUTA Y LECHE	12 ARROZ C/VERDURA PAVO EN SALSA Y VERDURAS YOGUR
15 SOPA DE ARROZ SOLOMILLO EN SALSA C/PATATAS FRUTA Y LECHE	16 MACARR C/TOMATE HAMB. TERNERA C/VERDURAS FRUTA Y LECHE	17 MENU SOSTENIBLE LENTEJAS ECO C/CHO TORTILLA PATATA CAMPERA C/ENSALADA FRUTA Y LECHE	18 CREMA DE CALABAZA POLLO ASADO CON PATATAS YOGUR	19 FESTIVO
22 ARROZ CON TOMATE POLLO A LA PLANCHA CON ENSALADA FRUTA Y LECHE	23 MENESTRA REHOGADA CARNE EN SALSA Y PATATAS FRUTA Y LECHE	24 FIDEUA VERDURAS HAMB. TERNERA C/VERDURAS FRUTA Y LECHE	25 SOPA DE COCIDO COCIDO MADRILEÑO YOGUR	

### VACACIONES DE SEMANA SANTA

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 precocinado. Todos los menús van acompañados de pan y agua