SEPTIEMBRE — MENÚS PARA ALÉRGICOS E INTOLERANTES

COMEDORES Blanco

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

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

LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
			2	3
			VUELTA al COLE	
6	7	8	9	10
	ARROZ C/TOMATE CTA LOMO ADOBADA C/PATATAS FRUTA EN ALMIBAR	CREMA DE CALABACÍN JAMONCITOS DE POLLO C/PATATAS FRUTA Y LECHE	CODITOS C/TOMATE VENTRESCA SALSA C/CALABACÍN Y ZANAH. FRUTA Y LECHE	ENSALADA DE J.BLANCAS TORTILLA ESPAÑOLA C/ENSALADA YOGUR
13	14	15	16	17
J. VERDES REHOGADAS CARRILLADA EN SALSA C/PATATAS FRUTA Y LECHE	LENTEJAS C/CHORIZO MERLUZA ANDALUZA C/ENSALADA FRUTA Y LECHE	ENSALADA DE PASTA TORTILLA ATÚN C/ENSALADA FRUTA Y LECHE	PURÉ DE CALABAZA FTE POLLO EMPANADO C/PATATAS FRUTA Y LECHE	PATATAS RIOJANA COLA DE BACALAO C/PISTO YOGUR
20	21	22	23	24
PURÉ DE VERDURAS CHULETA DE SAJONIA CON PATATAS FRUTA Y LECHE	ARROZ C/TOMATE RAGOUT DE POLLO CON MENESTRA FRUTA Y LECHE	ENSALADA CAMPERA MERLUZA ANDALUZA C/ENSALADA FRUTA Y LECHE	J. BLANCAS C/CHORIZO HAMBURG. TERNERA CON PATATAS FRUTA Y LECHE	MACARR. NAPOLITANA SALMON AL ENELDO C/ENSALADA YOGUR
27	28	29	30	
LENTEJAS HORTELANAS PALOMETA ANDALUZA C/ENSALADA FRUTA Y LECHE	BRÓCOLI REHOGADO MAGRO CON TOMATE Y PATATAS FRUTA Y LECHE	SOPA DE COCIDO COCIDO MADRILEÑO FRUTA Y LECHE	CODITOS NAPOLITANA TORTILLA J.SERRANO C/ENSALADA FRUTA Y LECHE	

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

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

LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
			2	3
			VUELTA al COLE	
6	7	8	9	10
	ARROZ C/TOMATE CTA LOMO ADOBADA C/PATATAS FRUTA EN ALMIBAR	CREMA DE CALABACÍN JAMONCITOS DE POLLO C/PATATAS FRUTA Y LECHE	CODITOS C/TOMATE VENTRESCA SALSA C/CALABACÍN Y ZANAH. FRUTA Y LECHE	ENSALADA DE J.BLANCAS FTE POLLO PLANCHA C/ENSALADA YOGUR
13	14	15	16	17
J. VERDES REHOGADAS CARRILLADA EN SALSA C/PATATAS FRUTA Y LECHE	LENTEJAS C/CHORIZO MERLUZA ANDALUZA C/ENSALADA FRUTA Y LECHE	ENSALADA DE PASTA TERNERA EN SALSA C/ENSALADA FRUTA Y LECHE	PURÉ DE CALABAZA FTE POLLO EMPANADO C/PATATAS FRUTA Y LECHE	PATATAS RIOJANA COLA DE BACALAO C/PISTO YOGUR
20	21	22	23	24
PURÉ DE VERDURAS CHULETA DE SAJONIA CON PATATAS FRUTA Y LECHE	ARROZ C/TOMATE RAGOUT DE POLLO CON MENESTRA FRUTA Y LECHE	ENSAL. CAMPERA S/HUE MERLUZA ANDALUZA C/ENSALADA FRUTA Y LECHE	J. BLANCAS C/CHORIZO HAMBURG. TERNERA CON PATATAS FRUTA Y LECHE	MACARR. NAPOLITANA SALMON AL ENELDO C/ENSALADA YOGUR
27	28	29	30	
LENTEJAS HORTELANAS PALOMETA ANDALUZA C/ENSALADA FRUTA Y LECHE	BRÓCOLI REHOGADO MAGRO CON TOMATE Y PATATAS FRUTA Y LECHE	SOPA DE COCIDO COCIDO MADRILEÑO FRUTA Y LECHE	CODITOS NAPOLITANA HAMBURG. TERNERA C/ENSALADA FRUTA Y LECHE	

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

LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
			2	3
			VUELTA al COLE	
6	7	8	9	10
	ARROZ C/TOMATE CTA LOMO ADOBADA C/PATATAS FRUTA EN ALMÍBAR	CREMA DE CALABACÍN JAMONCITOS DE POLLO C/PATATAS FRUTA Y LECHE S/L	CODITOS C/TOMATE VENTRESCA SALSA C/CALABACÍN Y ZANAH. FRUTA Y LECHE S/L	ENSALADA DE J.BLANCAS TORTILLA ESPAÑOLA C/ENSALADA YOGUR S/L O SOJA
13	14	15	16	17
J. VERDES REHOGADAS CARRILLADA EN SALSA C/PATATAS FRUTA Y LECHE S/L	LENTEJAS C/CHORIZO MERLUZA ANDALUZA C/ENSALADA FRUTA Y LECHE S/L	ENSALADA DE ESPIRALES TORTILLA ATÚN C/ENSALADA FRUTA Y LECHE S/L	PURÉ DE CALABAZA FTE POLLO EMPANADO C/PATATAS FRUTA Y LECHE S/L	PATATAS RIOJANA COLA DE BACALAO C/PISTO YOGUR S/L O SOJA
20	21	22	23	24
PURÉ DE VERDURAS CHULETA DE SAJONIA CON PATATAS FRUTA Y LECHE S/L	ARROZ C/TOMATE RAGOUT DE POLLO CON MENESTRA FRUTA Y LECHE S/L	ENSALADA CAMPERA MERLUZA ANDALUZA C/ENSALADA FRUTA Y LECHE S/L	J.BLANCAS C/CHORIZO FILETE RUSO CASERO CON PATATAS FRUTA Y LECHE S/L	MACARR. NAPOLITANA SALMON AL ENELDO C/ENSALADA YOGUR S/L O SOJA
27	28	29	30	
LENTEJAS HORTELANAS PALOMETA ANDALUZA C/ENSALADA FRUTA Y LECHE S/L	BRÓCOLI REHOGADO MAGRO CON TOMATE Y PATATAS FRUTA Y LECHE S/L	SOPA DE COCIDO COCIDO MADRILEÑO FRUTA Y LECHE S/L	CODITOS NAPOLITANA TORTILLA J.SERRANO C/ENSALADA FRUTA Y LECHE S/L	

MENÚ SIN CERDO

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

LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
			2	3
			VUELTA al COLE	
6	7	8	9	10
	ARROZ C/TOMATE RAGOUT PAVO C/PATATAS FRUTA EN ALMÍBAR	CREMA DE CALABACÍN JAMONCITOS DE POLLO C/PATATAS FRUTA Y LECHE	CODITOS C/TOMATE VENTRESCA SALSA C/CALABACÍN Y ZANAH. FRUTA Y LECHE	ENSALADA DE J.BLANCAS TORTILLA ESPAÑOLA C/ENSALADA YOGUR
13	14	15	16	17
J. VERDES REHOGADAS PAVO EN SALSA C/PATATAS FRUTA Y LECHE	LENTEJAS C/VERDURA MERLUZA ANDALUZA C/ENSALADA FRUTA Y LECHE	ENSALADA DE ESPIRALES TORTILLA ATÚN C/ENSALADA FRUTA Y LECHE	PURÉ DE CALABAZA FTE POLLO EMPANADO C/PATATAS FRUTA Y LECHE	PATATAS HORTELANAS COLA DE BACALAO C/PISTO YOGUR
20	21	22	23	24
PURÉ DE VERDURAS HUEVOS C/PISTO Y PATATAS FRUTA Y LECHE	ARROZ C/TOMATE RAGOUT DE POLLO CON MENESTRA FRUTA Y LECHE	ENSALADA CAMPERA MERLUZA ANDALUZA C/ENSALADA FRUTA Y LECHE	J. BLANCAS C/VERDURA HAMBURG. TERNERA CON PATATAS FRUTA Y LECHE	MACARR. NAPOLITANA SALMON AL ENELDO C/ENSALADA YOGUR
27	28	29	30	
LENTEJAS HORTELANAS PALOMETA ANDALUZA C/ENSALADA FRUTA Y LECHE	BRÓCOLI REHOGADO TERNERA SALSA CON PATATAS FRUTA Y LECHE	SOPA COCIDO POLLO COCIDO DE POLLO FRUTA Y LECHE	CODITOS NAPOLITANA TORTILLA PATATA C/ENSALADA FRUTA Y LECHE	

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 electónico nutricion@comedoresblanco.es **No utilizamos ningún tipo de precocinado.Todos los menús van acompañados**			2	3
6	7 ARROZ C/TOMATE CTA LOMO ADOBADA C/PATATAS FRUTA EN ALMÍBAR	8 CREMA DE CALABACÍN JAMONCITOS DE POLLO C/PATATAS FRUTA Y LECHE	9 CODITOS C/TOMATE VENTRESCA SALSA C/CALABACÍN Y ZANAH. FRUTA Y LECHE	10 SOPA MENUDILLOS TORTILLA ESPAÑOLA C/ENSALADA YOGUR
13 CREMA CALABACIN CARRILLADA EN SALSA C/PATATAS FRUTA Y LECHE	14 ARROZ C/VERDURAS MERLUZA ANDALUZA C/ENSALADA FRUTA Y LECHE	15 ESPIRALES C/TOMATE TORTILLA ATÚN C/ENSALADA FRUTA Y LECHE	16 PURÉ DE CALABAZA FTE POLLO EMPANADO C/PATATAS FRUTA Y LECHE	17 PATATAS RIOJANA COLA DE BACALAO C/PISTO YOGUR
20 PURÉ DE VERDURAS CHULETA DE SAJONIA CON PATATAS FRUTA Y LECHE	21 ARROZ C/TOMATE RAGOUT DE POLLO CON VERDURA FRUTA Y LECHE	22 ENSALADA CAMPERA MERLUZA ANDALUZA C/ENSALADA FRUTA Y LECHE	23 SOPA PICADILLO FILETE RUSO CASERO CON PATATAS FRUTA Y LECHE	24 MACARR. NAPOLITANA SALMON AL ENELDO C/ENSALADA YOGUR
27 PATATAS HORTELANAS PALOMETA ANDALUZA C/ENSALADA FRUTA Y LECHE	28 BRÓCOLI REHOGADO MAGRO CON TOMATE Y PATATAS FRUTA Y LECHE	29 SOPA DE AVE ESTOF. POLLO Y TERNERA FRUTA Y LECHE	30 CODITOS NAPOLITANA TORTILLA J.SERRANO C/ENSALADA FRUTA Y LECHE	

MENÚ SIN PESCADO NI MARISCO: EN ALERGIA SOLO 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 electónico nutricion@comedoresblanco.es **No utilizamos ningún tipo de precocinado.Todos los menús van acompañados**			2	3
6	7 ARROZ C/TOMATE CTA LOMO ADOBADA C/PATATAS FRUTA EN ALMÍBAR	8 CREMA DE CALABACÍN JAMONCITOS DE POLLO C/PATATAS FRUTA Y LECHE	9 CODITOS C/TOMATE TERNERA SALSA C/CALABACÍN Y ZANAH. FRUTA Y LECHE	10 ENSALADA DE J.BLANCAS TORTILLA ESPAÑOLA C/ENSALADA YOGUR
13 J. VERDES REHOGADAS CARRILLADA EN SALSA C/PATATAS FRUTA Y LECHE	14 LENTEJAS C/CHORIZO POLLO A LA PLANCHA C/ENSALADA FRUTA Y LECHE	15 ENSALADA DE ESPIRALES TORTILLA PATATA C/ENSALADA FRUTA Y LECHE	16 PURÉ DE CALABAZA FTE POLLO EMPANADO C/PATATAS FRUTA Y LECHE	17 PATATAS RIOJANA HAMBURG. TERNERA C/PISTO YOGUR
20 PURÉ DE VERDURAS CHULETA DE SAJONIA CON PATATAS FRUTA Y LECHE	21 ARROZ C/TOMATE RAGOUT DE POLLO CON MENESTRA FRUTA Y LECHE	22 ENS. CAMPERA S/ATUN TERNERA SALSA C/ENSALADA FRUTA Y LECHE	23 J. BLANCAS C/CHORIZO FILETE RUSO CASERO CON PATATAS FRUTA Y LECHE	24 MACARRONES NAPOLITANA PAVO EN SALSA C/ENSALADA YOGUR
27 LENTEJAS HORTELANAS RAGOUT DE PAVO C/ENSALADA FRUTA Y LECHE	28 BRÓCOLI REHOGADO MAGRO CON TOMATE Y PATATAS FRUTA Y LECHE	29 SOPA DE COCIDO COCIDO MADRILEÑO FRUTA Y LECHE	30 CODITOS NAPOLITANA TORTILLA J.SERRANO C/ENSALADA FRUTA Y LECHE	