

MENÚS PARA ALÉRGICOS E INTOLERANTES



nov-18



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

PADRE SOLER

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

LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
<p>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</p> <p>NO UTILIZAMOS NINGÚN TIPO DE PRECOCINADO TODOS LOS MENÚS VAN ACOMPAÑADOS DE PAN Y AGUA</p>				1
FESTIVO			NO LECTIVO	

LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
<p>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</p> <p>NO UTILIZAMOS NINGÚN TIPO DE PRECOCINADO TODOS LOS MENÚS VAN ACOMPAÑADOS DE PAN Y AGUA</p>				1
FESTIVO			NO LECTIVO	

5	6	7	8	9
ARROZ CON MARISCO	MENU REGIONAL GALICIA POTE GALLEGO	JUDÍAS VERDES REHOGADAS O PURÉ	ESPAGUETIS C/TOMATE Y VERDURAS	LENTEJAS CASERAS
LACÓN PLANCHA CON ENSALADA	MERLUZA A LA GALLEGA CON ENSALADA	FTE DE POLLO EMPANADO CON PATATAS	TORTILLA DE JAMÓN CON ENSALADA	CROQUETAS DE ATÚN CON ENSALADA
YOGUR	FRUTA Y LECHE	FRUTA Y LECHE	FRUTA Y LECHE	FRUTA Y LECHE
MENU SOSTENIBLE CREMA DE CALABAZA ECOLÓGICA HUEVOS CAMPEROS A LA FLAMENCA C/GUISANTES Y JAMÓN SERRANO	SOPA DE COCIDO	ARROZ C/VERDURAS	BRÓCOLI REHOGADO O PURÉ	JUDÍAS BLANCAS ESTOFADAS
YOGUR	COCIDO MADRILEÑO	VENTRESCA DE MERLUZA CON ENSALADA	RAGOUT DE POLLO EN SALSA CON PATATAS	PALOMETA REBOZADA CON ENSALADA
	FRUTA Y LECHE	FRUTA Y LECHE	FRUTA Y LECHE	FRUTA Y LECHE

5	6	7	8	9
ARROZ CON MARISCO	MENU REGIONAL GALICIA POTE GALLEGO	JUDÍAS VERDES REHOGADAS O PURÉ	ESPAGUETIS C/TOMATE Y VERDURAS	LENTEJAS CASERAS
LACÓN PLANCHA CON ENSALADA	MERLUZA A LA GALLEGA CON ENSALADA	FTE DE POLLO EMPANADO CON PATATAS	TORTILLA DE JAMÓN CON ENSALADA	CROQUETAS DE ATÚN CON ENSALADA
YOGUR	FRUTA Y LECHE	FRUTA Y LECHE	FRUTA Y LECHE	FRUTA Y LECHE
MENU SOSTENIBLE CREMA DE CALABAZA ECOLÓGICA HAMBURGUESA C/JAMÓN SERRANO	SOPA DE COCIDO	ARROZ C/VERDURAS	BRÓCOLI REHOGADO O PURÉ	JUDÍAS BLANCAS ESTOFADAS
YOGUR	COCIDO MADRILEÑO	VENTRESCA DE MERLUZA CON ENSALADA	RAGOUT DE POLLO EN SALSA CON PATATAS	PALOMETA REBOZADA CON ENSALADA
	FRUTA Y LECHE	FRUTA Y LECHE	FRUTA Y LECHE	FRUTA Y LECHE

12	13	14	15	16
LENTEJAS CASERAS	MENESTRA REHOGADA O PURÉ	CODITOS CON TOMATE	JUDÍAS PINTAS CON ARROZ INTEGRAL	CREMA VICHYSOISE
RAPE A LA ANDALUZA CON ENSALADA	CARNE EN SALSA CON PATATAS	TORTILLA DE ATÚN CON ENSALADA	MERLUZA SALSA CON CALABACIN Y ZANAHORIA	JAMONCITOS ASADOS CON PATATAS
FLAN	FRUTA Y LECHE	FRUTA Y LECHE	FRUTA Y LECHE	FRUTA Y LECHE

12	13	14	15	16
LENTEJAS CASERAS	MENESTRA REHOGADA O PURÉ	CODITOS CON TOMATE	JUDÍAS PINTAS CON ARROZ INTEGRAL	CREMA VICHYSOISE
RAPE A LA ANDALUZA CON ENSALADA	CARNE EN SALSA CON PATATAS	TERNERA EN SALSA CON ENSALADA	MERLUZA SALSA CON CALABACIN Y ZANAHORIA	JAMONCITOS ASADOS CON PATATAS
FLAN	FRUTA Y LECHE	FRUTA Y LECHE	FRUTA Y LECHE	FRUTA Y LECHE

19	20	21	22	23
MACARRONES BOLOÑESA	PURÉ DE VERDURAS CON ESPINACAS	ARROZ CON TOMATE	PATATAS CON CALAMARES	SOPA DE COCIDO
TORTILLA DE PATATAS CON ENSALADA	FTE DE POLLO EMPANADO CON PATATAS	CAZÓN ADOBADO CON ENSALADA	ALBÓNDIGAS EN SALSA C/VERDURAS	COCIDO MADRILEÑO
YOGUR	FRUTA Y LECHE	FRUTA Y LECHE	FRUTA Y LECHE	FRUTA Y LECHE

19	20	21	22	23
MACARRONES BOLOÑESA	PURÉ DE VERDURAS CON ESPINACAS	ARROZ CON TOMATE	PATATAS CON CALAMARES	SOPA DE COCIDO
TORTILLA DE PATATAS CON ENSALADA	FTE DE POLLO EMPANADO CON PATATAS	CAZÓN ADOBADO CON ENSALADA	ALBÓNDIGAS EN SALSA C/VERDURAS	COCIDO MADRILEÑO
YOGUR	FRUTA Y LECHE	FRUTA Y LECHE	FRUTA Y LECHE	FRUTA Y LECHE

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

MENÚ SIN CERDO

LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
<p>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</p> <p>NO UTILIZAMOS NINGÚN TIPO DE PRECOCINADO TODOS LOS MENÚS VAN ACOMPAÑADOS DE PAN Y AGUA DOS VECES AL MES SE PONDRÁ FRUTA DE PROCEDENCIA ECOLÓGICA</p>				1
FESTIVO			NO LECTIVO	

LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
<p>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</p> <p>NO UTILIZAMOS NINGÚN TIPO DE PRECOCINADO TODOS LOS MENÚS VAN ACOMPAÑADOS DE PAN Y AGUA DOS VECES AL MES SE PONDRÁ FRUTA DE PROCEDENCIA ECOLÓGICA</p>				1
FESTIVO			NO LECTIVO	

5	6	7	8	9
ARROZ CON MARISCO	MENU REGIONAL GALICIA POTE GALLEGO	JUDÍAS VERDES REHOGADAS O PURÉ	TALLARINES C/TOMATE Y VERDURAS	LENTEJAS CASERAS
LACÓN PLANCHA CON ENSALADA	MERLUZA A LA GALLEGA CON ENSALADA	FTE DE POLLO EMPANADO CON PATATAS	TORTILLA DE JAMÓN CON ENSALADA	CROQUETAS ATÚN O RAGOUT PAVO CON ENSALADA
YOGUR SOJA	FRUTA Y LECHE S/L	FRUTA Y LECHE S/L	FRUTA Y LECHE S/L	FRUTA Y LECHE S/L
MENU SOSTENIBLE CREMA DE CALABAZA ECOLÓGICA HUEVOS CAMPEROS A LA FLAMENCA C/GUISANTES Y JAMÓN SERRANO	SOPA DE COCIDO	FIDEUA VALENCIANA	BRÓCOLI REHOGADO O PURÉ	JUDÍAS BLANCAS ESTOFADAS
YOGUR SOJA	COCIDO MADRILEÑO	VENTRESCA DE MERLUZA CON ENSALADA	RAGOUT DE POLLO EN SALSA CON PATATAS	PALOMETA REBOZADA CON ENSALADA
	FRUTA Y LECHE S/L	FRUTA Y LECHE S/L	FRUTA Y LECHE S/L	FRUTA Y LECHE S/L

5	6	7	8	9
ARROZ CON MARISCO	MENU REGIONAL GALICIA J. BLANCAS C/VERDURA	JUDÍAS VERDES REHOGADAS O PURÉ	TALLARINES C/TOMATE Y VERDURAS	LENTEJAS C/VERDURAS
RAGOUT DE PAVO CON ENSALADA	MERLUZA A LA GALLEGA CON ENSALADA	FTE DE POLLO EMPANADO CON PATATAS	TORTILLA DE PATATA CON ENSALADA	CROQUETAS DE ATÚN CON ENSALADA
YOGUR	FRUTA Y LECHE	FRUTA Y LECHE	FRUTA Y LECHE	FRUTA Y LECHE
MENU SOSTENIBLE CREMA DE CALABAZA ECOLÓGICA HUEVOS CAMPEROS CON PISTO Y PATATA	SOPA DE FIDEOS	FIDEUA VALENCIANA	BRÓCOLI REHOGADO O PURÉ	JUDÍAS BLANCAS C/VERDURAS
YOGUR	COCIDO DE POLLO	VENTRESCA DE MERLUZA CON ENSALADA	RAGOUT DE POLLO EN SALSA CON PATATAS	PALOMETA REBOZADA CON ENSALADA
	FRUTA Y LECHE	FRUTA Y LECHE	FRUTA Y LECHE	FRUTA Y LECHE

12	13	14	15	16
LENTEJAS CASERAS	MENESTRA REHOGADA O PURÉ	CODITOS CON TOMATE	JUDÍAS PINTAS CON ARROZ INTEGRAL	CREMA VICHYSOISE
RAPE A LA ANDALUZA CON ENSALADA	CARNE EN SALSA CON PATATAS	TORTILLA DE ATÚN CON ENSALADA	MERLUZA SALSA CON CALABACIN Y ZANAHORIA	JAMONCITOS ASADOS CON PATATAS
YOGUR SOJA	FRUTA Y LECHE S/L	FRUTA Y LECHE S/L	FRUTA Y LECHE S/L	FRUTA Y LECHE S/L

12	13	14	15	16
LENTEJAS C/VERDURA	MENESTRA REHOGADA O PURÉ	CODITOS CON TOMATE	JUDÍAS PINTAS CON ARROZ INTEGRAL	CREMA VICHYSOISE
RAPE A LA ANDALUZA CON ENSALADA	PAVO EN SALSA CON PATATAS	TORTILLA DE ATÚN CON ENSALADA	MERLUZA SALSA CON CALABACIN Y ZANAHORIA	JAMONCITOS ASADOS CON PATATAS
FLAN	FRUTA Y LECHE	FRUTA Y LECHE	FRUTA Y LECHE	FRUTA Y LECHE

19	20	21	22	23
MACARRONES INTEGRALES BOLOÑESA	PURÉ DE VERDURAS CON ESPINACAS	ARROZ CON TOMATE	PATATAS CON CALAMARES	SOPA DE COCIDO
TORTILLA DE PATATAS CON ENSALADA	FTE DE POLLO EMPANADO CON PATATAS	CAZÓN ADOBADO CON ENSALADA	ALBÓNDIGAS CASERAS A LA JARDINERA	COCIDO MADRILEÑO
YOGUR SOJA	FRUTA Y LECHE S/L	FRUTA Y LECHE S/L	FRUTA Y LECHE S/L	FRUTA Y LECHE S/L

19	20	21	22	23
MACARRONES INTEGRALES BOLOÑESA	PURÉ DE VERDURAS CON ESPINACAS	ARROZ CON TOMATE	PATATAS CON CALAMARES	SOPA DE FIDEOS
TORTILLA DE PATATAS CON ENSALADA	FTE DE POLLO EMPANADO CON PATATAS	CAZÓN ADOBADO CON ENSALADA	ALBÓNDIGAS EN SALSA C/VERDURAS	COCIDO DE POLLO
YOGUR	FRUTA Y LECHE	FRUTA Y LECHE	FRUTA Y LECHE	FRUTA Y LECHE



MENÚS PARA ALÉRGICOS E INTOLERANTES

MENÚ SIN LEGUMBRES: INCLUIDO JUDÍAS VERDES, GUISANTES Y SOJA



LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
			1	2
<p>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</p> <p>NO UTILIZAMOS NINGÚN TIPO DE PRECOCINADO TODOS LOS MENÚS VAN ACOMPAÑADOS DE PAN Y AGUA DOS VECES AL MES SE PONDRÁ FRUTA DE PROCEDENCIA ECOLÓGICA</p>			FESTIVO	NO LECTIVO

ARROZ CON MARISCO	5 MENU REGIONAL GALICIA	6	7	8	9
LACÓN PLANCHA CON ENSALADA	PATATAS ESTOFADAS	PURÉ DE VERDURAS	TALLARINES C/TOMATE Y VERDURAS	SOPA MENUJILLOS	
YOGUR	MERLUZA A LA GALLEGA CON ENSALADA	FTE DE POLLO EMPANADO CON PATATAS	TORTILLA DE PATATA CON ENSALADA	CROQUETAS DE ATÚN CON ENSALADA	
	FRUTA Y LECHE	FRUTA Y LECHE	FRUTA Y LECHE	FRUTA Y LECHE	
MENÚ SOSTENIBLE	12	13	14	15	16
CREMA DE CALABAZA ECOLÓGICA	SOPA DE AVE	ARROZ C/VERDURAS	BRÓCOLI REHOGADO O PURÉ	MACARRONES C/TOMATE	
HUEVOS CAMPEROS C/PISTO Y PATATA	ESTOFADO DE POLLO Y TERNERA	VENTRESCA DE MERLUZA CON ENSALADA	RAGOUT DE POLLO EN SALSA CON PATATAS	PALOMETA REBOZADA CON ENSALADA	
YOGUR	FRUTA Y LECHE	FRUTA Y LECHE	FRUTA Y LECHE	FRUTA Y LECHE	
19	20	21	22	23	
PATATAS RIOJANA	CREMA CALABACIN	CODITOS CON TOMATE	ARROZ INTEGRAL C/TOMATE	CREMA VICHYSOISE	
RAPE A LA ANDALUZA CON ENSALADA	CARNE EN SALSA CON PATATAS	TORTILLA DE ATÚN CON ENSALADA	MERLUZA SALSA CON CALABACIN Y ZANAHORIA	JAMONCITOS ASADOS CON PATATAS	
FLAN	FRUTA Y LECHE	FRUTA Y LECHE	FRUTA Y LECHE	FRUTA Y LECHE	
26	27	28	29	30	
MACARRONES INTEGRALES	BOLONESA	PURÉ DE VERDURAS CON ESPINACAS	ARROZ CON TOMATE	PATATAS CON CALAMARES	SOPA DE AVE
TORTILLA DE PATATAS CON ENSALADA	FTE DE POLLO EMPANADO CON PATATAS	CAZÓN ADOBADO CON ENSALADA	ALBÓNDIGAS EN SALSA C/VERDURAS	ESTOFADO DE POLLO Y TERNERA	
YOGUR	FRUTA Y LECHE	FRUTA Y LECHE	FRUTA Y LECHE	FRUTA Y LECHE	

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



LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
			1	2
<p>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</p> <p>NO UTILIZAMOS NINGÚN TIPO DE PRECOCINADO TODOS LOS MENÚS VAN ACOMPAÑADOS DE PAN Y AGUA DOS VECES AL MES SE PONDRÁ FRUTA DE PROCEDENCIA ECOLÓGICA</p>			FESTIVO	NO LECTIVO

ARROZ CON VERDURAS	5 MENU REGIONAL GALICIA	6	7	8	9
LACÓN PLANCHA CON ENSALADA	POTE GALLEGO	JUDÍAS VERDES REHOGADAS O PURÉ	TALLARINES C/TOMATE Y VERDURAS	LENTEJAS CASERAS	
YOGUR	TERNERA EN SALSA CON ENSALADA	FTE DE POLLO EMPANADO CON PATATAS	TORTILLA DE JAMÓN CON ENSALADA	CROQUETAS DE POLLO CON ENSALADA	
	FRUTA Y LECHE	FRUTA Y LECHE	FRUTA Y LECHE	FRUTA Y LECHE	
MENÚ SOSTENIBLE	12	13	14	15	16
CREMA DE CALABAZA ECOLÓGICA	SOPA DE COCIDO	ARROZ C/VERDURAS	BRÓCOLI REHOGADO O PURÉ	JUDÍAS BLANCAS ESTOFADAS	
HUEVOS CAMPEROS A LA FLAMENCA C/GUISANTES Y JAMÓN SERRANO	COCIDO MADRILEÑO	TERNERA EN SALSA CON ENSALADA	RAGOUT DE POLLO EN SALSA CON PATATAS	HAMBURGUESA CON ENSALADA	
YOGUR	FRUTA Y LECHE	FRUTA Y LECHE	FRUTA Y LECHE	FRUTA Y LECHE	
19	20	21	22	23	
LENTEJAS CASERAS	MENESTRA REHOGADA O PURÉ	CODITOS CON TOMATE	JUDÍAS PINTAS CON ARROZ INTEGRAL	CREMA VICHYSOISE	
FTE POLLO PLANCHA CON ENSALADA	CARNE EN SALSA CON PATATAS	TORTILLA DE PATATA CON ENSALADA	CTA DE LOMO C/ENSALADA	JAMONCITOS ASADOS CON PATATAS	
FLAN	FRUTA Y LECHE	FRUTA Y LECHE	FRUTA Y LECHE	FRUTA Y LECHE	
26	27	28	29	30	
MACARRONES INTEGRALES	BOLONESA	PURÉ DE VERDURAS CON ESPINACAS	ARROZ CON TOMATE	PATATAS CON VERDURAS	SOPA DE COCIDO
TORTILLA DE PATATAS CON ENSALADA	FTE DE POLLO EMPANADO CON PATATAS	SALCHICHAS PLANCHA CON ENSALADA	ALBÓNDIGAS CASERAS A LA JARDINERA	COCIDO MADRILEÑO	
YOGUR	FRUTA Y LECHE	FRUTA Y LECHE	FRUTA Y LECHE	FRUTA Y LECHE	