



**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		
<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 <a href="mailto:nutricion@comedoresblanco.es">nutricion@comedoresblanco.es</a>  <b>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</b></p>						
NO LECTIVO	J. VERDES REHOGADAS CINTA DE SAJONIA CON PATATAS FRUTA	ARROZ TRES DELICIAS RAPE A A LA ANDALUZA CON ENSALADA FRUTA Y LECHE	<b>7 MENU GASTRONÓMICO</b> MARMITACO DE BONITO POLLO A LA VASCA CON VERDURAS FRUTA Y LECHE	LENTEJAS CASERAS SALMÓN AL ENELDO CON ENSALADA YOGUR		
11	CREMA DE CALABACÍN FTE RUSO TERNERA CON PATATAS FRUTA Y LECHE	J.PINTAS C/ARROZ INTEGRAL Y LACÓN ATÚN C/TOMATE C/ENSALADA FRUTA Y LECHE	13	ESPIRALES NAPOLITANA TORTILLA C/ GAMBAS CON ENSALADA FRUTA Y LECHE		
18	SOPA MARINERA LACÓN A LA GALLEGA CON PATATAS FRUTA Y LECHE	19	PATATAS CON COSTILLAS PALOMETA CON TOMATE CON ENSALADA FRUTA Y LECHE	20	MACARRONES BOLOÑESA TORTILLA DE PATATAS CON ENSALADA FRUTA Y LECHE	
25	ARROZ C/TOMATE HUEVO Y SALCHICHAS C/ENSALADA FRUTA Y LECHE	<b>26 MENU SOSTENIBLE</b> LENTEJAS ECO CASERAS RAGOUT DE POLLO CAMPERO AL AJILLO C/ENSALADA FRUTA Y LECHE	27	ESPAGUETIS C/TOMATE PERCA ANDALUZA C/ENSALADA FRUTA Y LECHE	28	CREMA DE COLIFLOR CARNE A LA BATURRICA CON JAMÓN Y HUEVO FRUTA Y LECHE

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 <a href="mailto:nutricion@comedoresblanco.es">nutricion@comedoresblanco.es</a>  <b>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</b></p>						
NO LECTIVO	J. VERDES REHOGADAS CINTA DE SAJONIA CON PATATAS FRUTA	ARROZ C/TOMATE RAPE A A LA ANDALUZA CON ENSALADA FRUTA Y LECHE	<b>7 MENU GASTRONÓMICO</b> MARMITACO DE BONITO POLLO A LA VASCA CON VERDURAS FRUTA Y LECHE	LENTEJAS CASERAS SALMÓN AL ENELDO CON ENSALADA YOGUR		
11	CREMA DE CALABACÍN FTE RUSO TERNERA CON PATATAS FRUTA Y LECHE	J.PINTAS C/ARROZ INTEGRAL Y LACÓN ATÚN C/TOMATE C/ENSALADA FRUTA Y LECHE	13	ESPIRALES NAPOLITANA TERNERA EN SALSA CON ENSALADA FRUTA Y LECHE		
18	SOPA MARINERA LACÓN A LA GALLEGA CON PATATAS FRUTA Y LECHE	19	PATATAS CON COSTILLAS PALOMETA CON TOMATE CON ENSALADA FRUTA Y LECHE	20	MACARRONES BOLOÑESA TERNERA EN SALSA CON ENSALADA FRUTA Y LECHE	
25	ARROZ C/TOMATE Y SALCHICHAS C/ENSALADA FRUTA Y LECHE	<b>26 MENU SOSTENIBLE</b> LENTEJAS ECO CASERAS RAGOUT DE POLLO CAMPERO AL AJILLO C/ENSALADA FRUTA Y LECHE	27	ESPAGUETIS C/TOMATE PERCA ANDALUZA C/ENSALADA FRUTA Y LECHE	28	CREMA DE COLIFLOR CARNE EN SALSA C/PATATAS FRUTA Y LECHE

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 <a href="mailto:nutricion@comedoresblanco.es">nutricion@comedoresblanco.es</a>  <b>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</b></p>						
NO LECTIVO	J. VERDES REHOGADAS CINTA DE SAJONIA CON PATATAS FRUTA	ARROZ TRES DELICIAS RAPE A A LA ANDALUZA CON ENSALADA FRUTA Y LECHE	<b>7 MENU GASTRONÓMICO</b> MARMITACO DE BONITO POLLO A LA VASCA CON VERDURAS FRUTA Y LECHE	LENTEJAS CASERAS SALMÓN AL ENELDO CON ENSALADA YOGUR		
11	CREMA DE CALABACÍN FTE RUSO TERNERA CON PATATAS FRUTA Y LECHE	J.PINTAS C/ARROZ INTEGRAL Y LACÓN ATÚN C/TOMATE C/ENSALADA FRUTA Y LECHE	13	ESPIRALES NAPOLITANA TORTILLA C/ GAMBAS CON ENSALADA FRUTA Y LECHE		
18	SOPA MARINERA LACÓN A LA GALLEGA CON PATATAS FRUTA Y LECHE	19	PATATAS CON COSTILLAS PALOMETA CON TOMATE CON ENSALADA FRUTA Y LECHE	20	MACARRONES BOLOÑESA TORTILLA DE PATATAS CON ENSALADA FRUTA Y LECHE	
25	ARROZ C/TOMATE HUEVO Y SALCHICHAS C/ENSALADA FRUTA Y LECHE	<b>26 MENU SOSTENIBLE</b> LENTEJAS ECO CASERAS RAGOUT DE POLLO CAMPERO AL AJILLO C/ENSALADA FRUTA Y LECHE	27	ESPAGUETIS C/TOMATE PERCA ANDALUZA C/ENSALADA FRUTA Y LECHE	28	CREMA DE COLIFLOR CARNE A LA BATURRICA CON JAMÓN Y HUEVO FRUTA Y LECHE

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 <a href="mailto:nutricion@comedoresblanco.es">nutricion@comedoresblanco.es</a>  <b>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</b></p>						
NO LECTIVO	J. VERDES REHOGADAS CINTA DE SAJONIA CON PATATAS FRUTA	ARROZ C/TOMATE RAPE A A LA ANDALUZA CON ENSALADA FRUTA Y LECHE	<b>7 MENU GASTRONÓMICO</b> MARMITACO DE BONITO POLLO A LA VASCA CON VERDURAS FRUTA Y LECHE	LENTEJAS CASERAS SALMÓN AL ENELDO CON ENSALADA YOGUR		
11	CREMA DE CALABACÍN FTE RUSO TERNERA CON PATATAS FRUTA Y LECHE	J.PINTAS C/ARROZ INTEGRAL Y LACÓN ATÚN C/TOMATE C/ENSALADA FRUTA Y LECHE	13	ESPIRALES NAPOLITANA TERNERA EN SALSA CON ENSALADA FRUTA Y LECHE		
18	SOPA MARINERA LACÓN A LA GALLEGA CON PATATAS FRUTA Y LECHE	19	PATATAS CON COSTILLAS PALOMETA CON TOMATE CON ENSALADA FRUTA Y LECHE	20	MACARRONES BOLOÑESA TERNERA EN SALSA CON ENSALADA FRUTA Y LECHE	
25	ARROZ C/TOMATE Y SALCHICHAS C/ENSALADA FRUTA Y LECHE	<b>26 MENU SOSTENIBLE</b> LENTEJAS ECO CASERAS RAGOUT DE POLLO CAMPERO AL AJILLO C/ENSALADA FRUTA Y LECHE	27	ESPAGUETIS C/TOMATE PERCA ANDALUZA C/ENSALADA FRUTA Y LECHE	28	CREMA DE COLIFLOR CARNE EN SALSA C/PATATAS FRUTA Y LECHE

**MENÚ SIN LACTOSA: SE COCINA C/LECHE S/LACTOSA, PROT. 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 <a href="mailto:nutricion@comedoresblanco.es">nutricion@comedoresblanco.es</a>  <b>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</b></p>						
NO LECTIVO	J. VERDES REHOGADAS CINTA DE SAJONIA CON PATATAS FRUTA	ARROZ TRES DELICIAS RAPE A A LA ANDALUZA CON ENSALADA FRUTA Y LECHE S/L	<b>7 MENU GASTRONÓMICO</b> MARMITACO DE BONITO POLLO A LA VASCA CON VERDURAS FRUTA Y LECHE S/L	LENTEJAS CASERAS SALMÓN AL ENELDO CON ENSALADA YOGUR DE SOJA O S/L		
11	CREMA DE CALABACÍN FTE RUSO CON PATATAS FRUTA Y LECHE S/L	J.PINTAS C/ARROZ INTEGRAL Y LACÓN ATÚN C/TOMATE C/ENSALADA FRUTA Y LECHE S/L	13	ESPIRALES NAPOLITANA TORTILLA C/ GAMBAS CON ENSALADA FRUTA Y LECHE S/L		
18	SOPA MARINERA LACÓN A LA GALLEGA CON PATATAS FRUTA Y LECHE S/L	19	PATATAS CON COSTILLAS PALOMETA CON TOMATE CON ENSALADA FRUTA Y LECHE S/L	20	MACARRONES INTEGRALES BOLOÑESA TORTILLA PATATA C/ENSALADA FRUTA Y LECHE S/L	
25	ARROZ C/TOMATE HUEVO Y SALCHICHAS C/ENSALADA FRUTA Y LECHE S/L	<b>26 MENU SOSTENIBLE</b> LENTEJAS ECO CASERAS RAGOUT DE POLLO CAMPERO AL AJILLO C/ENSALADA FRUTA Y LECHE S/L	27	FIDEUA MIXTA PERCA ANDALUZA C/ENSALADA FRUTA Y LECHE S/L	28	CREMA DE COLIFLOR CARNE A LA BATURRICA CON JAMÓN Y HUEVO FRUTA Y LECHE S/L

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 <a href="mailto:nutricion@comedoresblanco.es">nutricion@comedoresblanco.es</a>  <b>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</b></p>						
NO LECTIVO	J. VERDES REHOGADAS FILETE POLLO PLANCHA CON PATATAS FRUTA	ARROZ TRES DELICIAS RAPE A A LA ANDALUZA CON ENSALADA FRUTA Y LECHE	<b>7 MENU GASTRONÓMICO</b> MARMITACO DE BONITO POLLO A LA VASCA CON VERDURAS FRUTA Y LECHE	LENTEJAS C/VERDURAS SALMÓN AL ENELDO CON ENSALADA YOGUR		
11	CREMA DE CALABACÍN FTE RUSO TERNERA CON PATATAS FRUTA Y LECHE	J. PINTAS C/ARROZ INTEGRAL Y VERDURAS ATÚN C/TOMATE C/ENSALADA FRUTA Y LECHE	13	ESPIRALES NAPOLITANA TORTILLA C/ GAMBAS CON ENSALADA FRUTA Y LECHE		
18	SOPA MARINERA HUEVO COCIDO C/PISTO CON PATATAS FRUTA Y LECHE	19	PATATAS CON VERDURAS PALOMETA CON TOMATE CON ENSALADA FRUTA Y LECHE	20	MACARRONES INTEGRALES BOLOÑESA TORTILLA PATATA C/ENSALADA FRUTA Y LECHE	
25	ARROZ C/TOMATE HUEVO Y SALCHICH. AVE C/ENSALADA FRUTA Y LECHE	<b>26 MENU SOSTENIBLE</b> LENTEJAS ECO C/VERDURAS RAGOUT DE POLLO CAMPERO AL AJILLO C/ENSALADA FRUTA Y LECHE	27	FIDEUA MIXTA PERCA ANDALUZA C/ENSALADA FRUTA Y LECHE	28	CREMA DE COLIFLOR RAGOUT DE PAVO CON PATATAS FRUTA Y LECHE

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 <a href="mailto:nutricion@comedoresblanco.es">nutricion@comedoresblanco.es</a>  <b>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</b></p>						
NO LECTIVO	J. VERDES REHOGADAS CINTA DE SAJONIA CON PATATAS FRUTA	ARROZ TRES DELICIAS RAPE A A LA ANDALUZA CON ENSALADA FRUTA Y LECHE S/L	<b>7 MENU GASTRONÓMICO</b> MARMITACO DE BONITO POLLO A LA VASCA CON VERDURAS FRUTA Y LECHE S/L	LENTEJAS CASERAS SALMÓN AL ENELDO CON ENSALADA YOGUR DE SOJA O S/L		
11	CREMA DE CALABACÍN FTE RUSO CON PATATAS FRUTA Y LECHE S/L	J.PINTAS C/ARROZ INTEGRAL Y LACÓN ATÚN C/TOMATE C/ENSALADA FRUTA Y LECHE S/L	13	ESPIRALES NAPOLITANA TORTILLA C/ GAMBAS CON ENSALADA FRUTA Y LECHE S/L		
18	SOPA MARINERA LACÓN A LA GALLEGA CON PATATAS FRUTA Y LECHE S/L	19	PATATAS CON COSTILLAS PALOMETA CON TOMATE CON ENSALADA FRUTA Y LECHE S/L	20	MACARRONES INTEGRALES BOLOÑESA TORTILLA PATATA C/ENSALADA FRUTA Y LECHE S/L	
25	ARROZ C/TOMATE HUEVO Y SALCHICHAS C/ENSALADA FRUTA Y LECHE S/L	<b>26 MENU SOSTENIBLE</b> LENTEJAS ECO CASERAS RAGOUT DE POLLO CAMPERO AL AJILLO C/ENSALADA FRUTA Y LECHE S/L	27	FIDEUA MIXTA PERCA ANDALUZA C/ENSALADA FRUTA Y LECHE S/L	28	CREMA DE COLIFLOR CARNE A LA BATURRICA CON JAMÓN Y HUEVO FRUTA Y LECHE S/L

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 <a href="mailto:nutricion@comedoresblanco.es">nutricion@comedoresblanco.es</a>  <b>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</b></p>						
NO LECTIVO	J. VERDES REHOGADAS FILETE POLLO PLANCHA CON PATATAS FRUTA	ARROZ TRES DELICIAS RAPE A A LA ANDALUZA CON ENSALADA FRUTA Y LECHE	<b>7 MENU GASTRONÓMICO</b> MARMITACO DE BONITO POLLO A LA VASCA CON VERDURAS FRUTA Y LECHE	LENTEJAS C/VERDURAS SALMÓN AL ENELDO CON ENSALADA YOGUR		
11	CREMA DE CALABACÍN FTE RUSO TERNERA CON PATATAS FRUTA Y LECHE	J. PINTAS C/ARROZ INTEGRAL Y VERDURAS ATÚN C/TOMATE C/ENSALADA FRUTA Y LECHE	13	ESPIRALES NAPOLITANA TORTILLA C/ GAMBAS CON ENSALADA FRUTA Y LECHE		
18	SOPA MARINERA HUEVO COCIDO C/PISTO CON PATATAS FRUTA Y LECHE	19	PATATAS CON VERDURAS PALOMETA CON TOMATE CON ENSALADA FRUTA Y LECHE	20	MACARRONES INTEGRALES BOLOÑESA TORTILLA PATATA C/ENSALADA FRUTA Y LECHE	
25	ARROZ C/TOMATE HUEVO Y SALCHICH. AVE C/ENSALADA FRUTA Y LECHE	<b>26 MENU SOSTENIBLE</b> LENTEJAS ECO C/VERDURAS RAGOUT DE POLLO CAMPERO AL AJILLO C/ENSALADA FRUTA Y LECHE	27	FIDEUA MIXTA PERCA ANDALUZA C/ENSALADA FRUTA Y LECHE	28	CREMA DE COLIFLOR RAGOUT DE PAVO CON PATATAS 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 electrónico [nutricion@comedoresblanco.es](mailto:nutricion@comedoresblanco.es)

**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**

4	5	6	7 MENU GASTRONÓMICO	8
NO LECTIVO	PURÉ DE VERDURAS CINTA SAJONIA CON PATATAS FRUTA	ARROZ C/TOMATE RAPE A LA ANDALUZA CON ENSALADA FRUTA Y LECHE	MARMITACO DE BONITO POLLO A LA VASCA CON VERDURAS FRUTA Y LECHE	CODITOS CON TOMATE SALMÓN AL ENELDO CON ENSALADA YOGUR
11	12	13	14	15
CREMA DE CALABACÍN FTE RUSO CON PATATAS FRUTA Y LECHE	PATATAS C/LACÓN ATÚN CON TOMATE CON ENSALADA FRUTA Y LECHE	ESPIRALES NAPOLITANA TORTILLA C/ GAMBAS CON ENSALADA FRUTA Y LECHE	SOPA DE AVE ESTOFADO DE POLLO Y TERNERA FRUTA Y LECHE	ARROZ C/VERDURA MERLUZA SALSA C/VERDURAS YOGUR
18	19	20	21	22
SOPA MARINERA LACÓN A LA GALLEGA CON PATATAS FRUTA Y LECHE	PATATAS CON COSTILLAS PALOMETA CON TOMATE CON ENSALADA FRUTA Y LECHE	MACARRONES INTEGRALES BOLOÑESA TORTILLA PATATA C/ENSALADA FRUTA Y LECHE	CREMA DE CALABAZA POLLO ASADO CON PATATAS FRUTA Y LECHE	SOPA MENUDILLOS CROQUETAS CASERAS ATÚN C/ENSALADA YOGUR
25	26 MENU SOSTENIBLE	27	28	29
ARROZ C/TOMATE HUEVO Y SALCHICHAS C/ENSALADA FRUTA Y LECHE	PURÉ DE VERDURAS RAGOUT POLLO CAMPERO AL AJILLO C/PATATA FRUTA Y LECHE	FIDEUA S/GUISANTE PERCA ANDALUZA C/ENSALADA FRUTA Y LECHE	CREMA DE COLIFLOR CARNE A LA BATURRICA CON JAMÓN Y HUEVO FRUTA Y LECHE	SOPA DE AVE ESTOFADO DE POLLO Y TERNERA YOGUR

## MENÚ SIN PESCADO NI MARISCO: EN ALERGINIA 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 electrónico [nutricion@comedoresblanco.es](mailto:nutricion@comedoresblanco.es)

**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**

4	5	6	7 MENU GASTRONÓMICO	8
NO LECTIVO	J. VERDES REHOGADAS CINTA DE SAJONIA CON PATATAS FRUTA	ARROZ TRES DELICIAS TERNERA EN SALSA CON ENSALADA FRUTA Y LECHE	PATATAS HORTELANAS POLLO A LA VASCA CON VERDURAS FRUTA Y LECHE	LENTEJAS CASERAS CTA LOMO PLANCHA CON ENSALADA YOGUR
11	12	13	14	15
CREMA DE CALABACÍN FTE RUSO CON PATATAS FRUTA Y LECHE	JUDÍAS PINTAS C/ARROZ INTEGRAL Y LACÓN FTE POLLO PLANCHA CON ENSALADA FRUTA Y LECHE	ESPIRALES NAPOLITANA TORTILLA PATATA CON ENSALADA FRUTA Y LECHE	SOPA DE COCIDO COCIDO MADRILEÑO FRUTA Y LECHE	ARROZ MILANESA PAVO ESTOFADO C/VERDURAS YOGUR
18	19	20	21	22
SOPA DE ARROZ LACÓN A LA GALLEGA CON PATATAS FRUTA Y LECHE	PATATAS CON COSTILLAS RAGOUT PAVO SALSA CON ENSALADA FRUTA Y LECHE	MACARRONES INTEGRALES BOLOÑESA TORTILLA PATATA C/ENSALADA FRUTA Y LECHE	CREMA DE CALABAZA POLLO ASADO CON PATATAS FRUTA Y LECHE	LENTEJAS CON VERDURAS CROQUETAS CASERAS POLLO C/ENSALADA YOGUR
25	26 MENU SOSTENIBLE	27	28	29
ARROZ C/TOMATE HUEVO Y SALCHICHAS C/ENSALADA FRUTA Y LECHE	LENTEJAS ECO CASERAS RAGOUT POLLO CAMPERO AL AJILLO C/ENSALADA FRUTA Y LECHE	FIDEUA S/MARISCO HAMBURGUESA PLAN C/ENSALADA FRUTA Y LECHE	CREMA DE COLIFLOR CARNE A LA BATURRICA CON JAMÓN Y HUEVO FRUTA Y LECHE	SOPA DE COCIDO COCIDO MADRILEÑO YOGUR