



ABRIL

**MENÚS PARA ALÉRGICOS E INTOLERANTES**



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



LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
1 ESPIRALES C/ATÚN TORTILLA DE BRÓCOLI C/ENSALADA FRUTA Y LECHE	2 <b>MENÚ GASTRONÓMICO</b> COCIDO MONTAÑÉS FTE. SARDINA REBOZADO C/ENSALADA FRUTA Y LECHE	3 GUISANTES C/JAMÓN CARRILLADA EN SALSA C/PATATAS FRUTA Y LECHE	4 SOPA DE COCIDO COCIDO MADRILEÑO FRUTA Y LECHE	5 ARROZ C/TOMATE POLLO EN SALSA C/MENESTRA YOGUR
8 PATATAS C/ATÚN CHULETAS DE CORDERO C/ENSALADA FRUTA Y LECHE	9 ESPAGUETIS BOLONESA MERLUZA SALSA VERDE C/GUISANTE Y HUEVO FRUTA Y LECHE	10 <b>MENÚ SOSTENIBLE</b> LENTEJAS ECO C/VERDURAS TORTILLA CON HUEVOS CAMPEROS DE ATÚN C/ENSALADA FRUTA Y LECHE	11 CREMA DE CALABAZA POLLO ASADO AL LIMÓN C/PATATAS FRUTA Y LECHE	12 NO LECTIVO

**VACACIONES DE SEMANA SANTA**

22 NO LECTIVO	23 LENTEJAS HORTELANAS CINTA DE LOMO C/PATATAS MELOCOTÓN ALMÍBAR	24 PATATAS C/COSTILLAS RAPE ANDALUZA C/ENSALADA FRUTA Y LECHE	25 ARROZ INTEG C/TOMATE ALBÓNDIGAS CASERAS EN SALSA C/VERDURA FRUTA Y LECHE	26 J. PINTAS C/VERDURAS SALMÓN EN SALSA C/ENSALADA YOGUR
29 J. VERDES REHOGADAS CARNE EN SALSA C/PATATAS FRUTA Y LECHE	30 SOPA DE COCIDO COCIDO MADRILEÑO FRUTA Y LECHE	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 UTILIZAMO PRECOCINADOS. TODOS LOS MENÚS VAN ACOMPAÑADOS DE PAN Y AGUA DOS VECES AL MES SE PONDRÁ FRUTA DE PROCEDENCIA ECOLÓGICA</b>		

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



LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
1 ESPIRALES INTEG C/ATÚN TORTILLA DE BRÓCOLI C/ENSALADA FRUTA Y LECHE S/L	2 <b>MENÚ GASTRONÓMICO</b> COCIDO MONTAÑÉS FTE. SARDINA REBOZADO C/ENSALADA FRUTA Y LECHE S/L	3 GUISANTES C/JAMÓN CARRILLADA EN SALSA C/PATATAS FRUTA Y LECHE S/L	4 SOPA DE COCIDO COCIDO MADRILEÑO FRUTA Y LECHE S/L	5 ARROZ C/TOMATE POLLO EN SALSA C/MENESTRA YOGUR DE SOJA O S/L
8 PATATAS C/ATÚN CHULETAS DE CORDERO C/ENSALADA FRUTA Y LECHE S/L	9 ESPAGUETIS BOLONESA MERLUZA SALSA VERDE C/GUISANTE Y HUEVO FRUTA Y LECHE S/L	10 <b>MENÚ SOSTENIBLE</b> LENTEJAS ECO C/VERDURAS TORTILLA CON HUEVOS CAMPEROS DE ATÚN C/ENSALADA FRUTA Y LECHE S/L	11 CREMA DE CALABAZA POLLO ASADO AL LIMÓN C/PATATAS FRUTA Y LECHE S/L	12 NO LECTIVO

**VACACIONES DE SEMANA SANTA**

22 NO LECTIVO	23 LENTEJAS HORTELANAS CINTA DE LOMO C/PATATAS MELOCOTÓN ALMÍBAR	24 PATATAS C/COSTILLAS RAPE ANDALUZA C/ENSALADA FRUTA Y LECHE S/L	25 ARROZ INTEG C/TOMATE ALBÓNDIGAS CASERAS EN SALSA C/MENESTRA FRUTA Y LECHE S/L	26 J. PINTAS C/VERDURAS SALMÓN EN SALSA C/ENSALADA YOGUR DE SOJA O S/L
29 J. VERDES REHOGADAS CARNE EN SALSA C/PATATAS FRUTA Y LECHE S/L	30 SOPA DE COCIDO COCIDO MADRILEÑO FRUTA Y LECHE S/L	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 UTILIZAMO PRECOCINADOS. TODOS LOS MENÚS VAN ACOMPAÑADOS DE PAN Y AGUA DOS VECES AL MES SE PONDRÁ FRUTA DE PROCEDENCIA ECOLÓGICA</b>		

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



LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
1 ESPIRALES C/ATÚN FTE POLLO PLANCHA C/ENSALADA FRUTA Y LECHE	2 <b>MENÚ GASTRONÓMICO</b> COCIDO MONTAÑÉS FTE. SARDINA REBOZADO C/ENSALADA FRUTA Y LECHE	3 GUISANTES C/JAMÓN CARRILLADA EN SALSA C/PATATAS FRUTA Y LECHE	4 SOPA DE COCIDO COCIDO MADRILEÑO FRUTA Y LECHE	5 ARROZ C/TOMATE POLLO EN SALSA C/MENESTRA YOGUR
8 PATATAS C/ATÚN CHULETAS DE CORDERO C/ENSALADA FRUTA Y LECHE	9 ESPAGUETIS BOLONESA MERLUZA EN SALSA C/CALABACÍN Y ZANAH. FRUTA Y LECHE	10 <b>MENÚ SOSTENIBLE</b> LENTEJAS ECO C/VERDURAS CONTRA TERNERA EN SALSA C/ENSALADA FRUTA Y LECHE	11 CREMA DE CALABAZA POLLO ASADO AL LIMÓN C/PATATAS FRUTA Y LECHE	12 NO LECTIVO

**VACACIONES DE SEMANA SANTA**

22 NO LECTIVO	23 LENTEJAS HORTELANAS CINTA DE LOMO C/PATATAS MELOCOTÓN ALMÍBAR	24 PATATAS C/COSTILLAS RAPE ANDALUZA C/ENSALADA FRUTA Y LECHE	25 ARROZ INTEG C/TOMATE ALBÓNDIGAS CASERAS EN SALSA C/VERDURA FRUTA Y LECHE	26 J. PINTAS C/VERDURAS SALMÓN EN SALSA C/ENSALADA YOGUR
29 J. VERDES REHOGADAS CARNE EN SALSA C/PATATAS FRUTA Y LECHE	30 SOPA DE COCIDO COCIDO MADRILEÑO FRUTA Y LECHE	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 UTILIZAMO PRECOCINADOS. TODOS LOS MENÚS VAN ACOMPAÑADOS DE PAN Y AGUA DOS VECES AL MES SE PONDRÁ FRUTA DE PROCEDENCIA ECOLÓGICA</b>		

**MENÚ SIN CERDO**



LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
1 ESPIRALES INTEG C/ATÚN TORTILLA DE BRÓCOLI C/ENSALADA FRUTA Y LECHE	2 <b>MENÚ GASTRONÓMICO</b> COCIDO MONTAÑÉS C/VERDURA FTE. SARDINA REBOZADO C/ENSALADA	3 GUISANTES REHOGADOS RAGOUT PAVO EN SALSA C/PATATAS FRUTA Y LECHE	4 SOPA COCIDO DE POLLO COCIDO DE POLLO FRUTA Y LECHE	5 ARROZ C/TOMATE POLLO EN SALSA C/MENESTRA YOGUR
8 PATATAS C/ATÚN CHULETAS DE CORDERO C/ENSALADA FRUTA Y LECHE	9 ESPAGUETIS BOLONESA MERLUZA SALSA VERDE C/GUISANTE Y HUEVO FRUTA Y LECHE	10 <b>MENÚ SOSTENIBLE</b> LENTEJAS ECO C/VERDURAS TORTILLA CON HUEVOS CAMPEROS DE ATÚN C/ENSALADA FRUTA Y LECHE	11 CREMA DE CALABAZA POLLO ASADO AL LIMÓN C/PATATAS FRUTA Y LECHE	12 NO LECTIVO

**VACACIONES DE SEMANA SANTA**

22 NO LECTIVO	23 LENTEJAS HORTELANAS HUEVOS CON PISTO Y PATATAS MELOCOTÓN ALMÍBAR	24 PATATAS C/VERDURAS RAPE ANDALUZA C/ENSALADA FRUTA Y LECHE	25 ARROZ INTEG C/TOMATE ALBÓNDIGAS CASERAS EN SALSA C/VERDURA FRUTA Y LECHE	26 J. PINTAS C/VERDURAS SALMÓN EN SALSA C/ENSALADA YOGUR
29 J. VERDES REHOGADAS CONTRA TERNERA EN SALSA C/PATATAS FRUTA Y LECHE	30 SOPA COCIDO DE POLLO COCIDO DE POLLO FRUTA Y LECHE	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 UTILIZAMO PRECOCINADOS. TODOS LOS MENÚS VAN ACOMPAÑADOS DE PAN Y AGUA DOS VECES AL MES SE PONDRÁ FRUTA DE PROCEDENCIA ECOLÓGICA</b>		



# MENÚS PARA ALÉRGICOS E INTOLERANTES



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

LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
1 ESPIRALES INTEG C/ATÚN TORTILLA DE BRÓCOLI C/ENSALADA FRUTA Y LECHE	2 MENÚ GASTRONÓMICO PATATAS C/CHORIZO FTE. SARDINA REBOZADO C/ENSALADA FRUTA Y LECHE	3 CREMA CALABACÍN CARRILLADA EN SALSA C/PATATAS FRUTA Y LECHE	4 SOPA DE AVE ESTOFADO DE POLLO Y TERNERA FRUTA Y LECHE	5 ARROZ C/TOMATE POLLO EN SALSA C/ENSALADA YOGUR
8 PATATAS C/ATÚN CHULETAS DE CORDERO C/ENSALADA FRUTA Y LECHE	9 ESPAGUETIS BOLOÑESA MERLUZA EN SALSA C/CALABACÍN Y ZANAH. FRUTA Y LECHE	10 MENÚ SOSTENIBLE SOPA DE AVE TORTILLA CON HUEVOS CAMPEROS DE ATÚN C/ENSALADA FRUTA Y LECHE	11 CREMA DE CALABAZA POLLO ASADO AL LIMÓN C/PATATAS FRUTA Y LECHE	12 NO LECTIVO
15	16	17	18	19

### VACACIONES DE SEMANA SANTA

22 NO LECTIVO	23 CODITOS C/TOMATE CINTA DE LOMO C/PATATAS MELOCOTÓN ALMÍBAR	24 PATATAS C/COSTILLAS RAPE ANDALUZA C/ENSALADA FRUTA Y LECHE	25 ARROZ INTEG C/TOMATE ALBÓNDIGAS CASERAS EN SALSA C/VERDURA FRUTA Y LECHE	26 SOPA DE MENUDILLOS SALMÓN EN SALSA C/ENSALADA YOGUR
29 PURÉ DE VERDURAS CARNE EN SALSA C/PATATAS FRUTA Y LECHE	30 SOPA DE AVE ESTOFADO DE POLLO Y TERNERA FRUTA Y LECHE	<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></p> <p><b>NO UTILIZAMO PRECOCINADOS. TODOS LOS MENÚS VAN ACOMPAÑADOS DE PAN Y AGUA DOS VECES AL MES SE PONDRÁ FRUTA DE PROCEDENCIA ECOLÓGICA</b></p>		

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



LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
1 ESPIRALES INTEG. C/TOMATE TORTILLA DE BRÓCOLI C/ENSALADA FRUTA Y LECHE	2 MENÚ GASTRONÓMICO COCIDO MONTAÑÉS HAMBURGUESA TERNERA C/ENSALADA FRUTA Y LECHE	3 GUISANTES C/JAMÓN CARRILLADA EN SALSA C/PATATAS FRUTA Y LECHE	4 SOPA DE COCIDO COCIDO MADRILEÑO FRUTA Y LECHE	5 ARROZ C/TOMATE POLLO EN SALSA C/MENESTRA YOGUR
8 PATATAS C/VERDURAS CHULETAS DE CORDERO C/ENSALADA FRUTA Y LECHE	9 ESPAGUETIS BOLOÑESA PAVO EN SALSA C/ENSALADA FRUTA Y LECHE	10 MENÚ SOSTENIBLE LENTEJAS ECO C/VERDURAS TORTILLA CON HUEVOS CAMPEROS DE PATATA C/ENSALADA FRUTA Y LECHE	11 CREMA DE CALABAZA POLLO ASADO AL LIMÓN C/PATATAS FRUTA Y LECHE	12 NO LECTIVO
15	16	17	18	19

### VACACIONES DE SEMANA SANTA

22 NO LECTIVO	23 LENTEJAS HORTELANAS CINTA DE LOMO C/PATATAS MELOCOTÓN ALMÍBAR	24 PATATAS C/COSTILLAS FTE POLLO EMPANADO C/ENSALADA FRUTA Y LECHE	25 ARROZ INTEG C/TOMATE ALBÓNDIGAS CASERAS EN SALSA C/MENESTRA FRUTA Y LECHE	26 J. PINTAS C/VERDURAS RAGOUT PAVO EN SALSA C/ENSALADA YOGUR
29 J. VERDES REHOGADAS CARNE EN SALSA C/PATATAS FRUTA Y LECHE	30 SOPA DE COCIDO COCIDO MADRILEÑO FRUTA Y LECHE	<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></p> <p><b>NO UTILIZAMO PRECOCINADOS. TODOS LOS MENÚS VAN ACOMPAÑADOS DE PAN Y AGUA DOS VECES AL MES SE PONDRÁ FRUTA DE PROCEDENCIA ECOLÓGICA</b></p>		