



SEPTIEMBRE MENÚS PARA ALÉRGICOS E INTOLERANTES



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
2	3	4	5	6
9	10	11	12	13
	CREMA DE CALABACÍN JAMONCITOS DE POLLO CON PATATAS FRUTA Y LECHE	PATATAS C/ATUN LACÓN GALLEGA C/ENSALADA FRUTA Y LECHE	CODITOS C/TOMATE VENTRESCA EN SALSA C/CALABACIN Y ZANAH. FRUTA Y LECHE	GARBANZOS C/CHORIZO TORTILLA PATATAS C/ENSALADA YOGUR
16	17	18	19	20
PURÉ DE VERDURAS CHULETA SAJONIA CON PATATAS FRUTA Y LECHE	ARROZ CON TOMATE RAGOUT DE POLLO CON MENESTRA FRUTA Y LECHE	LENTEJAS CASERAS MERLUZA ANDALUZA C/ENSALADA FRUTA Y LECHE	SOPA DE MENUDILLOS FILETE RUSO TERNERA CON PATATAS FRUTA Y LECHE	MACARR. NAPOLITANA CAELLA EN ADOBO C/ENSALADA YOGUR
23	24	25	26	27
J. VERDES REHOG O PURE CARNE EN SALSA C/PATATAS FRUTA Y LECHE	LENTEJAS CON CHORIZO FTE PESCADILLA C/ENSALADA FRUTA Y LECHE	ESPAGUETIS C/TOMATE TORTILLA DE ATÚN C/ENSALADA FRUTA Y LECHE	PURÉ DE CALABAZA FTE POLLO EMPANADO CON PATATAS FRUTA Y LECHE	SOPA DE COCIDO COCIDO MADRILEÑO YOGUR
30	<p>ARROZ CON TOMATE CTA LOMO ADOB. PLAN. C/ENSALADA FRUTA A.</p> <p><i>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</i> NO UTILIZAMO PRECOCINADOS. TODOS LOS MENÚS VAN ACOMPAÑADOS DE PAN Y AGUA</p>			

LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
2	3	4	5	6
9	10	11	12	13
	CREMA DE CALABACÍN JAMONCITOS DE POLLO CON PATATAS FRUTA Y LECHE	PATATAS C/ATUN LACÓN GALLEGA C/ENSALADA FRUTA Y LECHE	CODITOS C/TOMATE VENTRESCA EN SALSA C/CALABACIN Y ZANAH. FRUTA Y LECHE	GARBANZOS C/CHORIZO FTE RUSO C/ENSALADA YOGUR
16	17	18	19	20
PURÉ DE VERDURAS CHULETA SAJONIA CON PATATAS FRUTA Y LECHE	ARROZ CON TOMATE RAGOUT DE POLLO CON MENESTRA FRUTA Y LECHE	LENTEJAS CASERAS MERLUZA ANDALUZA C/ENSALADA FRUTA Y LECHE	SOPA DE MENUDILLOS FILETE RUSO TERNERA CON PATATAS FRUTA Y LECHE	MACARR. NAPOLITANA CAELLA EN ADOBO C/ENSALADA YOGUR
23	24	25	26	27
J. VERDES REHOG O PURE CARNE EN SALSA C/PATATAS FRUTA Y LECHE	LENTEJAS CON CHORIZO FTE PESCADILLA C/ENSALADA FRUTA Y LECHE	ESPAGUETIS C/TOMATE PAVO EN SALSA C/ENSALADA FRUTA Y LECHE	PURÉ DE CALABAZA FTE POLLO EMPANADO CON PATATAS FRUTA Y LECHE	SOPA DE COCIDO COCIDO MADRILEÑO YOGUR
30	<p>ARROZ CON TOMATE CTA LOMO ADOB. PLAN. C/ENSALADA FRUTA A.</p> <p><i>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</i> NO UTILIZAMO PRECOCINADOS. TODOS LOS MENÚS VAN ACOMPAÑADOS DE PAN Y AGUA</p>			

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



LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
2	3	4	5	6
9	10	11	12	13
	CREMA DE CALABACÍN JAMONCITOS DE POLLO CON PATATAS FRUTA Y LECHE S/L	PATATAS C/ATUN LACÓN GALLEGA C/ENSALADA FRUTA Y LECHE S/L	CODITOS C/TOMATE VENTRESCA EN SALSA C/CALABACIN Y ZANAH. FRUTA Y LECHE S/L	GARBANZOS C/CHORIZO TORTILLA PATATAS C/ENSALADA YOGUR S/L O SOJA
16	17	18	19	20
PURÉ DE VERDURAS CHULETA SAJONIA CON PATATAS FRUTA Y LECHE S/L	ARROZ CON TOMATE RAGOUT DE POLLO CON MENESTRA FRUTA Y LECHE S/L	LENTEJAS CASERAS MERLUZA ANDALUZA C/ENSALADA FRUTA Y LECHE S/L	SOPA DE MENUDILLOS FILETE RUSO TERNERA CON PATATAS FRUTA Y LECHE S/L	MACARR. NAPOLITANA CAELLA EN ADOBO C/ENSALADA YOGUR S/L O SOJA
23	24	25	26	27
J. VERDES REHOG O PURE CARNE EN SALSA C/PATATAS FRUTA Y LECHE S/L	LENTEJAS CON CHORIZO FTE PESCADILLA C/ENSALADA FRUTA Y LECHE S/L	ESPAGUETIS C/TOMATE TORTILLA DE ATÚN C/ENSALADA FRUTA Y LECHE S/L	PURÉ DE CALABAZA FTE POLLO EMPANADO CON PATATAS FRUTA Y LECHE S/L	SOPA DE COCIDO COCIDO MADRILEÑO YOGUR S/L O SOJA
30	<p>ARROZ CON TOMATE CTA LOMO ADOB. PLAN. C/ENSALADA FRUTA A.</p> <p><i>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</i> NO UTILIZAMO PRECOCINADOS. TODOS LOS MENÚS VAN ACOMPAÑADOS DE PAN Y AGUA</p>			

MENÚ SIN CERDO



LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
2	3	4	5	6
9	10	11	12	13
	CREMA DE CALABACÍN JAMONCITOS DE POLLO CON PATATAS FRUTA Y LECHE	PATATAS C/ATUN TERNERA ASADA C/ENSALADA FRUTA Y LECHE	CODITOS C/TOMATE VENTRESCA EN SALSA C/CALABACIN Y ZANAH. FRUTA Y LECHE	GARBANZOS C/VERDURA TORTILLA PATATAS C/ENSALADA YOGUR
16	17	18	19	20
PURÉ DE VERDURAS TERNERA ASADA CON PATATAS FRUTA Y LECHE	ARROZ CON TOMATE RAGOUT DE POLLO CON MENESTRA FRUTA Y LECHE	LENTEJAS C/VERDURA MERLUZA ANDALUZA C/ENSALADA FRUTA Y LECHE	SOPA DE MENUDILLOS FILETE RUSO TERNERA CON PATATAS FRUTA Y LECHE	MACARR. NAPOLITANA CAELLA EN ADOBO C/ENSALADA YOGUR
23	24	25	26	27
J. VERDES REHOG O PURE RAGOUT POLLO C/PATATAS FRUTA Y LECHE	LENTEJAS CON VERDURA FTE PESCADILLA C/ENSALADA FRUTA Y LECHE	ESPAGUETIS C/TOMATE TORTILLA DE ATÚN C/ENSALADA FRUTA Y LECHE	PURÉ DE CALABAZA FTE POLLO EMPANADO CON PATATAS FRUTA Y LECHE	SOPA DE COCIDO POLLO COCIDO DE POLLO YOGUR
30	<p>ARROZ CON TOMATE TERNERA ASADA C/ENSALADA FRUTA A.</p> <p><i>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</i> NO UTILIZAMO PRECOCINADOS. TODOS LOS MENÚS VAN ACOMPAÑADOS DE PAN Y AGUA</p>			



MENÚS PARA ALÉRGICOS E INTOLERANTES



MENÚ SIN LEGUMBRES: INCLUIDO JUDÍAS VERDES, GUISANTES Y SOJA

LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
2	3	4	5	6
9	10	11	12	13
	CREMA DE CALABACÍN JAMONCITOS DE POLLO CON PATATAS FRUTA Y LECHE	PATATAS C/ATUN LACÓN GALLEGA C/ENSALADA FRUTA Y LECHE	CODITOS C/TOMATE VENTRESCA EN SALSA C/CALABACIN Y ZANAH. FRUTA Y LECHE	SOPA MENUDILLOS TORTILLA PATATAS C/ENSALADA YOGUR
16	17	18	19	20
PURÉ DE VERDURAS CHULETA SAJONIA CON PATATAS FRUTA Y LECHE	ARROZ CON TOMATE RAGOUT DE POLLO CON VERDURAS FRUTA Y LECHE	PATATAS CARNICERAS MERLUZA ANDALUZA C/ENSALADA FRUTA Y LECHE	SOPA DE MENUDILLOS FILETE RUSO CON PATATAS FRUTA Y LECHE	MACARR. NAPOLITANA CAELLA EN ADOBO C/ENSALADA YOGUR
23	24	25	26	27
PURE PAT, ZANAH, PUE CARNE EN SALSA C/PATATAS FRUTA Y LECHE	PATATAS RIOJANAS FTE PESCADILLA C/ENSALADA FRUTA Y LECHE	ESPAGUETIS C/TOMATE TORTILLA DE ATÚN C/ENSALADA FRUTA Y LECHE	PURÉ DE CALABAZA FTE POLLO EMPANADO CON PATATAS FRUTA Y LECHE	SOPA DE AVE ESTOFADO POLLO Y TERNERA YOGUR
30	<p>ARROZ CON TOMATE CTA LOMO ADOB. PLAN. C/ENSALADA FRUTA A.</p> <p><i>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</i></p> <p>NO UTILIZAMO PRECOCINADOS. TODOS LOS MENÚS VAN ACOMPAÑADOS DE PAN Y AGUA</p>			



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

LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
2	3	4	5	6
9	10	11	12	13
	CREMA DE CALABACÍN JAMONCITOS DE POLLO CON PATATAS FRUTA Y LECHE	PATATAS C/VERDURA LACÓN GALLEGA C/ENSALADA FRUTA Y LECHE	CODITOS C/TOMATE PAVO EN SALSA C/ENSALADA FRUTA Y LECHE	GARBANZOS C/CHORIZO TORTILLA PATATAS C/ENSALADA YOGUR
16	17	18	19	20
PURÉ DE VERDURAS CHULETA SAJONIA CON PATATAS FRUTA Y LECHE	ARROZ CON TOMATE RAGOUT DE POLLO CON MENESTRA FRUTA Y LECHE	LENTEJAS CASERAS TERNERA SALSA C/ENSALADA FRUTA Y LECHE	SOPA DE MENUDILLOS FILETE RUSO CON PATATAS FRUTA Y LECHE	MACARR. NAPOLITANA PAVO EN SALSA C/ENSALADA YOGUR
23	24	25	26	27
J. VERDES REHOG O PURE CARNE EN SALSA C/PATATAS FRUTA Y LECHE	LENTEJAS CON CHORIZO CONTRA TERNERA C/ENSALADA FRUTA Y LECHE	ESPAGUETIS C/TOMATE TORTILLA DE PATATA C/ENSALADA FRUTA Y LECHE	PURÉ DE CALABAZA FTE POLLO EMPANADO CON PATATAS FRUTA Y LECHE	SOPA DE COCIDO COCIDO MADRILEÑO YOGUR
30	<p>ARROZ CON TOMATE CTA LOMO ADOB. PLAN. C/ENSALADA FRUTA A.</p> <p><i>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</i></p> <p>NO UTILIZAMO PRECOCINADOS. TODOS LOS MENÚS VAN ACOMPAÑADOS DE PAN Y AGUA</p>			