



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					
1	PURÉ DE VERDURAS POLLO ASADO C/PATATAS FRUTA Y LECHE	2	LENTEJAS HORTELANAS PALOMETA ANDALUZA C/ENSALADA FRUTA Y LECHE	3	CODITOS A LA NAPOLITANA MAZA ASADA C/VERDURAS FRUTA Y LECHE	4	GARBANZOS ESTOFADOS C/VERDURAS TORTILLA PAVO C/ENSALADA YOGUR		
7	J.VERDES C/JAMÓN JAMONCITOS DE POLLO C/PATATAS FRUTA Y LECHE	8	ESPAGUETIS C/VERDURAS CAZÓN ADOBO C/ENSALADA FRUTA Y LECHE	9	SOPA DE PICADILLO CHULETA DE CORDERO A LA RIOJANA C/PATATAS FRUTA Y LECHE	10	JUDÍAS BLANCAS C/CHORIZO BONITO CON TOMATE ENSALADA FRUTA Y LECHE	11	CREMA ZANAHORIA TORTILLA J.SERRANO C/ENSALADA YOGUR
14	PATATAS RIOJANAS VENTRESCA AL HORNO C/SALSA ENSALADA FRUTA Y LECHE	15	J.PINTAS C/ARROZ INTEGRAL Y LACON TORTILLA BRÓCOLI C/ENSALADA FRUTA Y LECHE	16	CREMA COLIFLOR CARRILLADA CON PATATAS FRUTA Y LECHE	17	MACARRONES C/TOMATE RAPE ANDALUZA C/ENSALADA FRUTA Y LECHE	18	CREMA DE CALABACÍN ALBÓNDIGAS CASERAS (4 uds) C/PATATAS YOGUR
21	ARROZ C/TOMATE PERCA ANDALUZA C/ENSALADA FRUTA Y LECHE	22 MENÚ GASTRONÓMICO	23	TALLARINES CON BACON MERLUZA EN SALSA VERDE CON GUISANTES FRUTA Y LECHE	24	PURÉ DE VERDURAS HAMBURGUESA CASERA CON PATATAS FRUTA Y LECHE	25	LENTEJAS CASERAS FTE POLLO PLANCHA C/ENSALADA YOGUR	
28	PATATAS CON BONITO CINTA DE SAJONIA C/ENSALADA FRUTA Y LECHE	29 MENÚ SOSTENIBLE	30	PAELLA MIXTA SALMON AL HORNO C/ENSALADA FRUTA Y LECHE	<p>Para cualquier consulta, incluida información sobre alérgenos, podrán ponerse en contacto con nuestro departamento de nutrición en el teléfono 607 524 915 o en el correo electrónico nutricion@comedoresblanco.es</p> <p>Este menú ha sido revisado por Paloma Gladiñe Martín diplomada en Nutrición Humana y Dietética Nº de colegiada MAD00246</p> <p>Todos los menús van acompañados de pan y agua</p> <p>DOS VECES AL MES SE PONDRÁ FRUTA ECOLÓGICA</p>				

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



LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES					
1	PURÉ DE VERDURAS POLLO ASADO C/PATATAS FRUTA Y LECHE S/L	2	LENTEJAS HORTELANAS PALOMETA ANDALUZA C/ENSALADA FRUTA Y LECHE S/L	3	CODITOS A LA NAPOLITANA MAZA ASADA C/VERDURAS FRUTA Y LECHE S/L	4	GARBANZOS ESTOFADOS C/VERDURAS TORTILLA PAVO C/ENSALADA YOGUR S/L O SOJA		
7	J.VERDES C/JAMÓN JAMONCITOS DE POLLO C/PATATAS FRUTA Y LECHE S/L	8	ESPAGUETIS INTEGRALES C/VERDURAS CAZÓN ADOBO C/ENSALADA FRUTA Y LECHE S/L	9	SOPA DE PICADILLO CHULETA DE CORDERO A LA RIOJANA C/PATATAS FRUTA Y LECHE S/L	10	JUDÍAS BLANCAS C/CHORIZO BONITO CON TOMATE ENSALADA FRUTA Y LECHE S/L	11	CREMA ZANAHORIA TORTILLA J.SERRANO C/ENSALADA YOGUR S/L O SOJA
14	PATATAS RIOJANAS VENTRESCA AL HORNO C/SALSA ENSALADA FRUTA Y LECHE S/L	15	J.PINTAS C/ARROZ INTEGRAL Y LACON TORTILLA BRÓCOLI C/ENSALADA FRUTA Y LECHE S/L	16	CREMA COLIFLOR CARRILLADA CON PATATAS FRUTA Y LECHE S/L	17	MACARRONES C/TOMATE RAPE ANDALUZA C/ENSALADA FRUTA Y LECHE S/L	18	CREMA DE CALABACÍN ALBÓNDIGAS CASERAS (4 uds) C/PATATAS YOGUR S/L O SOJA
21	ARROZ C/TOMATE PERCA ANDALUZA C/ENSALADA FRUTA Y LECHE S/L	22 MENÚ GASTRONÓMICO	23	TALLARINES CON BACON MERLUZA EN SALSA VERDE CON GUISANTES FRUTA Y LECHE S/L	24	PURÉ DE VERDURAS HAMBURGUESA CASERA CON PATATAS FRUTA Y LECHE S/L	25	LENTEJAS CASERAS FTE POLLO PLANCHA C/ENSALADA YOGUR S/L O SOJA	
28	PATATAS CON BONITO CINTA DE SAJONIA C/ENSALADA FRUTA Y LECHE S/L	29 MENÚ SOSTENIBLE	30	PAELLA MIXTA SALMON AL HORNO C/ENSALADA FRUTA Y LECHE S/L	<p>Para cualquier consulta, incluida información sobre alérgenos, podrán ponerse en contacto con nuestro departamento de nutrición en el teléfono 607 524 915 o en el correo electrónico nutricion@comedoresblanco.es</p> <p>Este menú ha sido revisado por Paloma Gladiñe Martín diplomada en Nutrición Humana y Dietética Nº de colegiada MAD00246</p> <p>Todos los menús van acompañados de pan y agua</p> <p>DOS VECES AL MES SE PONDRÁ FRUTA ECOLÓGICA</p>				

LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES					
1	PURÉ DE VERDURAS POLLO ASADO C/PATATAS FRUTA Y LECHE	2	LENTEJAS HORTELANAS PALOMETA ANDALUZA C/ENSALADA FRUTA Y LECHE	3	CODITOS A LA NAPOLITANA MAZA ASADA C/VERDURAS FRUTA Y LECHE	4	GARBANZOS C/VERDURAS FTE POLLO PLANCHA C/ENSALADA YOGUR		
7	J.VERDES C/JAMÓN JAMONCITOS DE POLLO C/PATATAS FRUTA Y LECHE	8	ESPAGUETIS C/VERDURAS CAZÓN ADOBO C/ENSALADA FRUTA Y LECHE	9	SOPA DE AVE CHULETA DE CORDERO A LA RIOJANA C/PATATAS FRUTA Y LECHE	10	JUDÍAS BLANCAS C/CHORIZO BONITO CON TOMATE ENSALADA FRUTA Y LECHE	11	CREMA ZANAHORIA RAGOUT DE PAVO C/ENSALADA YOGUR
14	PATATAS RIOJANAS VENTRESCA AL HORNO C/SALSA ENSALADA FRUTA Y LECHE	15	J.PINTAS C/ARROZ INT Y LACON HAMBURGUESA TERNERA C/ENSALADA FRUTA Y LECHE	16	CREMA COLIFLOR CARRILLADA CON PATATAS FRUTA Y LECHE	17	MACARRONES C/TOMATE RAPE ANDALUZA C/ENSALADA FRUTA Y LECHE	18	CREMA DE CALABACÍN ALBÓNDIGAS CASERAS (4 uds) C/PATATAS YOGUR
21	ARROZ C/TOMATE PERCA ANDALUZA C/ENSALADA FRUTA Y LECHE	22 MENÚ GASTRONÓMICO	23	TALLARINES CON BACON MERLUZA EN SALSA C/VERDURAS FRUTA Y LECHE	24	PURÉ DE VERDURAS HAMBURGUESA CASERA CON PATATAS FRUTA Y LECHE	25	LENTEJAS CASERAS FTE POLLO PLANCHA C/ENSALADA YOGUR	
28	PATATAS CON BONITO CINTA DE SAJONIA C/ENSALADA FRUTA Y LECHE	29 MENÚ SOSTENIBLE	30	PAELLA MIXTA SALMON AL HORNO C/ENSALADA FRUTA Y LECHE	<p>Para cualquier consulta, incluida información sobre alérgenos, podrán ponerse en contacto con nuestro departamento de nutrición en el teléfono 607 524 915 o en el correo electrónico nutricion@comedoresblanco.es</p> <p>Este menú ha sido revisado por Paloma Gladiñe Martín diplomada en Nutrición Humana y Dietética Nº de colegiada MAD00246</p> <p>Todos los menús van acompañados de pan y agua</p> <p>DOS VECES AL MES SE PONDRÁ FRUTA ECOLÓGICA</p>				

MENÚ SIN CERDO



LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES					
1	PURÉ DE VERDURAS POLLO ASADO C/PATATAS FRUTA Y LECHE	2	LENTEJAS HORTELANAS PALOMETA ANDALUZA C/ENSALADA FRUTA Y LECHE	3	CODITOS A LA NAPOLITANA PAVO EN SALSA C/VERDURAS FRUTA Y LECHE	4	GARBANZOS ESTOFADOS C/VERDURAS TORTILLA PAVO C/ENSALADA YOGUR		
7	J.VERDES REHOGADAS JAMONCITOS DE POLLO C/PATATAS FRUTA Y LECHE	8	ESPAGUETIS INTEGRALES C/VERDURAS CAZÓN ADOBO C/ENSALADA FRUTA Y LECHE	9	SOPA DE AVE CHULETA DE CORDERO A LA RIOJANA C/PATATAS FRUTA Y LECHE	10	JUDÍAS BLANCAS C/VERDURAS BONITO CON TOMATE ENSALADA FRUTA Y LECHE	11	CREMA ZANAHORIA TORTILLA PATATA C/ENSALADA YOGUR
14	PATATAS C/VERDURAS VENTRESCA AL HORNO C/SALSA ENSALADA FRUTA Y LECHE	15	J.PINTAS C/ARROZ INTEGRAL TORTILLA BRÓCOLI C/ENSALADA FRUTA Y LECHE	16	CREMA COLIFLOR CONTRA TERNERA CON PATATAS FRUTA Y LECHE	17	MACARRONES C/TOMATE RAPE ANDALUZA C/ENSALADA FRUTA Y LECHE	18	CREMA DE CALABACÍN ALBÓNDIGAS TERNERA (4 uds) C/PATATAS YOGUR
21	ARROZ C/TOMATE PERCA ANDALUZA C/ENSALADA FRUTA Y LECHE	22 MENÚ GASTRONÓMICO	23	TALLARINES CON TOMATE MERLUZA EN SALSA VERDE C/GUISANTES FRUTA Y LECHE	24	PURÉ DE VERDURAS HAMBURGUESA TERNERA C/PATATAS FRUTA Y LECHE	25	LENTEJAS C/VERDURAS FTE POLLO PLANCHA C/ENSALADA YOGUR	
28	PATATAS CON BONITO RAGOUT DE PAVO C/ENSALADA FRUTA Y LECHE	29 MENÚ SOSTENIBLE	30	PAELLA MIXTA SALMON AL HORNO C/ENSALADA FRUTA Y LECHE	<p>Para cualquier consulta, incluida información sobre alérgenos, podrán ponerse en contacto con nuestro departamento de nutrición en el teléfono 607 524 915 o en el correo electrónico nutricion@comedoresblanco.es</p> <p>Este menú ha sido revisado por Paloma Gladiñe Martín diplomada en Nutrición Humana y Dietética Nº de colegiada MAD00246</p> <p>Todos los menús van acompañados de pan y agua</p> <p>DOS VECES AL MES SE PONDRÁ FRUTA ECOLÓGICA</p>				



MENÚS PARA ALÉRGICOS E INTOLERANTES



MENÚ SIN LEGUMBRES: INCLUIDO JUDÍAS VERDES, GUISANTES Y SOJA

LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
1	2	3	4	
	PURÉ DE VERDURAS POLLO ASADO C/PATATAS FRUTA Y LECHE	PATATAS HORTELANAS PALOMETA ANDALUZA C/ENSALADA FRUTA Y LECHE	CODITOS A LA NAPOLITANA MAZA ASADA C/VERDURAS FRUTA Y LECHE	SOPA DE MENUDILLOS TORTILLA PATATA C/ENSALADA YOGUR
7	8	9	10	11
CREMA CALABACIN JAMONCITOS DE POLLO C/PATATAS FRUTA Y LECHE	ESPAGUETIS INTEGRALES C/VERDURAS CAZÓN ADOBO C/ENSALADA FRUTA Y LECHE	SOPA DE AVE CHULETA DE CORDERO A LA RIOJANA C/PATATAS FRUTA Y LECHE	ARROZ C/VERDURAS BONITO CON TOMATE ENSALADA FRUTA Y LECHE	CREMA ZANAHORIA TORTILLA J.SERRANO C/ENSALADA YOGUR
14	15	16	17	18
PATATAS RIOJANAS VENTRESCA AL HORNO C/SALSA ENSALADA FRUTA Y LECHE	ARROZ INTEGRAL C/TOMATE TORTILLA BRÓCOLI C/ENSALADA FRUTA Y LECHE	CREMA COLIFLOR CARRILLADA CON PATATAS FRUTA Y LECHE	MACARRONES C/TOMATE RAPE ANDALUZA C/ENSALADA FRUTA Y LECHE	CREMA DE CALABACÍN ALBÓNDIGAS CASERAS (4 uds) C/PATATAS YOGUR
21	22	23	24	25
ARROZ C/TOMATE PERCA ANDALUZA C/ENSALADA FRUTA Y LECHE	SOPA DE AVE ESTOFADO POLLO Y TERNERA FRUTA Y LECHE	TALLARINES CON BACON MERLUZA EN SALSA C/VERDURAS FRUTA Y LECHE	PURÉ DE VERDURAS HAMBURGUESA CASERA CON PATATAS FRUTA Y LECHE	SOPA DE MENUDILLOS FTE POLLO PLANCHA C/ENSALADA YOGUR
28	29 MENÚ SOSTENIBLE	30	<p>Para cualquier consulta, incluida información sobre alérgenos, podrán ponerse en contacto con nuestro departamento de nutrición en el teléfono 607 524 915 o en el correo electrónico</p> <p>Este menú ha sido revisado por Paloma Gledini Martín diplomada en Nutrición Humana y Dietética Nº de colegiada MAD00246</p> <p>Todos los menús van acompañados de pan y agua</p> <p>DOS VEGOS AL MES SE PONDRÁ FRUTA ECOLÓGICA</p>	
PATATAS CON BONITO CINTA DE SAJONIA C/ENSALADA FRUTA Y LECHE	MACARRONES ECO BOLOÑESA TORTILLA PATATA C/HUEVOS CAMPEROS C/ENSALADA FRUTA Y LECHE	PAELLA MIXTA SALMON AL HORNO C/ENSALADA FRUTA Y LECHE		

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

LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
1	2	3	4	
	PURÉ DE VERDURAS POLLO ASADO C/PATATAS FRUTA Y LECHE	LENTEJAS HORTELANAS HAMBURGUESA TERNERA C/ENSALADA FRUTA Y LECHE	CODITOS A LA NAPOLITANA MAZA ASADA C/VERDURAS FRUTA Y LECHE	GARBANZOS ESTOFADOS C/VERDURAS TORTILLA PAVO C/ENSALADA YOGUR
7	8	9	10	11
J.VERDES C/JAMÓN JAMONCITOS DE POLLO C/PATATAS FRUTA Y LECHE	ESPAGUETIS INTEGRALES C/VERDURAS HAMBURGUESA TERNERA C/ENSALADA FRUTA Y LECHE	SOPA DE PICADILLO CHULETA DE CORDERO A LA RIOJANA C/PATATAS FRUTA Y LECHE	JUDÍAS BLANCAS C/CHORIZO CTA LOMO CON TOMATE ENSALADA FRUTA Y LECHE	CREMA ZANAHORIA TORTILLA J.SERRANO C/ENSALADA YOGUR
14	15	16	17	18
PATATAS RIOJANAS FTE POLLO PLANCHA C/ENSALADA FRUTA Y LECHE	J.PINTAS C/ARROZ INTEGRAL Y LACÓN TORTILLA BRÓCOLI C/ENSALADA FRUTA Y LECHE	CREMA COLIFLOR CARRILLADA CON PATATAS FRUTA Y LECHE	MACARRONES C/TOMATE RAGOUT PAVO C/ENSALADA FRUTA Y LECHE	CREMA DE CALABACÍN ALBÓNDIGAS CASERAS (4 uds) C/PATATAS YOGUR
21	22 MENÚ GASTRONÓMICO	23	24	25
ARROZ C/TOMATE CINTA DE LOMO C/ENSALADA FRUTA Y LECHE	COMUNIDAD DE MADRID SOPA DE COCIDO COCIDO MADRILEÑO FRUTA Y LECHE	TALLARINES CON BACON PAVO EN SALSA FRUTA Y LECHE	PURÉ DE VERDURAS HAMBURGUESA CASERA CON PATATAS FRUTA Y LECHE	LENTEJAS CASERAS FTE POLLO PLANCHA C/ENSALADA YOGUR
28	29 MENÚ SOSTENIBLE	30	<p>Para cualquier consulta, incluida información sobre alérgenos, podrán ponerse en contacto con nuestro departamento de nutrición en el teléfono 607 524 915 o en el correo electrónico</p> <p>Este menú ha sido revisado por Paloma Gledini Martín diplomada en Nutrición Humana y Dietética Nº de colegiada MAD00246</p> <p>Todos los menús van acompañados de pan y agua</p> <p>DOS VEGOS AL MES SE PONDRÁ FRUTA ECOLÓGICA</p>	
PATATAS CON VERDURAS CINTA DE SAJONIA C/ENSALADA FRUTA Y LECHE	MACARRONES ECO BOLOÑESA TORTILLA PATATA C/HUEVOS CAMPEROS C/ENSALADA FRUTA Y LECHE	PAELLA DE POLLO HAMBURGUESA TERNERA C/ENSALADA FRUTA Y LECHE		