



### 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 CREMA BRÓCOLI CARRILLADA C/PATATAS FRUTA Y LECHE	3 MENÚ SOSTENIBLE GARBANZOS ECOLÓG. C/SEPIA TORTILLA PATATA C/HUEVOS CAMPEROS C/ENSALADA FRUTA Y LECHE	4 ESPIRALES C/TOMATE Y BACON VENTRESCA SALSA C/VERDURAS FRUTA Y LECHE	5 J.VERDES REHOGADAS O PURE RAGOUT POLLO EN SALSA C/PATATAS FRUTA Y LECHE	6 FESTIVO
9 FESTIVO	10 ARROZ MILANESA MERLUZA ANDALUZA C/ENSALADA FRUTA Y LECHE	11 SOPA DE COCIDO COCIDO MADRILEÑO FRUTA Y LECHE	12 PURÉ VERDURAS SAJONIA CON PATATAS FRUTA Y LECHE	13 LENTEJAS CASERAS PALOMETA C/TOMATE CON ENSALADA YOGUR
16 ESPAGUETIS C/TOMATE CHULETA CORDERO PLANCHA C/ENSALADA FRUTA Y LECHE	17 CREMA ZANAHORIA ECO FTE POLLO SALSA C/PATATAS FRUTA Y LECHE	18 MENÚ GASTRONÓM. LA RIOJA PATATAS RIOJANAS CHULETA A LA RIOJANA C/ENSALADA FRUTA Y LECHE	19 JUDÍAS PINTAS C/VERDURAS RAPE REBOZADO C/ENSALADA FRUTA Y LECHE	20 MENÚ FESTIVO ARROZ C/TOMATE NUGGETS CASEROS CHIPS POSTRE
23	24	25 FELIZ NAVIDAD	26	27

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](mailto:nutricion@comedoresblanco.es)

Este menú ha sido revisado por Paloma Gladiné Martín diplomada en Nutrición Humana y Dietética Nº de colegiada MAD00246

**NO UTILIZAMOS NINGÚN TIPO DE PRECOCINADO**

Todos los menús van acompañados de pan y agua

LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
2 CREMA BRÓCOLI CARRILLADA C/PATATAS FRUTA Y LECHE	3 MENÚ SOSTENIBLE GARBANZOS ECOLÓG. C/SEPIA RAGOUT DE PAVO C/ENSALADA FRUTA Y LECHE	4 ESPIRALES C/TOMATE Y BACON VENTRESCA SALSA C/VERDURAS FRUTA Y LECHE	5 J.VERDES REHOGADAS O PURE RAGOUT POLLO EN SALSA C/PATATAS FRUTA Y LECHE	6 FESTIVO
9 FESTIVO	10 ARROZ MILANESA MERLUZA ANDALUZA C/ENSALADA FRUTA Y LECHE	11 SOPA DE COCIDO COCIDO MADRILEÑO FRUTA Y LECHE	12 PURÉ VERDURAS SAJONIA CON PATATAS FRUTA Y LECHE	13 LENTEJAS CASERAS PALOMETA C/TOMATE CON ENSALADA YOGUR
16 ESPAGUETIS C/TOMATE CHULETA CORDERO PLANCHA C/ENSALADA FRUTA Y LECHE	17 CREMA ZANAHORIA ECO FTE POLLO SALSA C/PATATAS FRUTA Y LECHE	18 MENÚ GASTRONÓM. LA RIOJA PATATAS RIOJANAS CHULETA A LA RIOJANA C/ENSALADA FRUTA Y LECHE	19 JUDÍAS PINTAS C/VERDURAS RAPE REBOZADO C/ENSALADA FRUTA Y LECHE	20 MENÚ FESTIVO ARROZ C/TOMATE NUGGETS CASEROS CHIPS POSTRE
23	24	25 FELIZ NAVIDAD	26	27

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](mailto:nutricion@comedoresblanco.es)

Este menú ha sido revisado por Paloma Gladiné Martín diplomada en Nutrición Humana y Dietética Nº de colegiada MAD00246

**NO UTILIZAMOS NINGÚN TIPO DE PRECOCINADO**

Todos los menús van acompañados de pan y agua

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



LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
2 CREMA BRÓCOLI CARRILLADA C/PATATAS FRUTA Y LECHE S/L	3 MENÚ SOSTENIBLE GARBANZOS ECOLÓG. C/SEPIA TORTILLA PATATA C/HUEVOS CAMPEROS C/ENSALADA FRUTA Y LECHE S/L	4 ESPIRALES INTEGRALES CON TOMATE Y BACON VENTRESCA SALSA C/VERDURAS FRUTA Y LECHE S/L	5 J.VERDES REHOGADAS O PURE RAGOUT POLLO EN SALSA C/PATATAS FRUTA Y LECHE S/L	6 FESTIVO
9 FESTIVO	10 ARROZ MILANESA MERLUZA ANDALUZA C/ENSALADA FRUTA Y LECHE S/L	11 SOPA DE COCIDO COCIDO MADRILEÑO FRUTA Y LECHE S/L	12 PURÉ VERDURAS SAJONIA CON PATATAS FRUTA Y LECHE S/L	13 LENTEJAS CASERAS PALOMETA C/TOMATE CON ENSALADA YOGUR S/L O SOJA
16 ESPAGUETIS C/TOMATE CHULETA CORDERO PLANCHA C/ENSALADA FRUTA Y LECHE S/L	17 CREMA ZANAHORIA ECO FTE POLLO SALSA C/PATATAS FRUTA Y LECHE S/L	18 MENÚ GASTRONÓM. LA RIOJA PATATAS RIOJANAS CHULETA A LA RIOJANA C/ENSALADA FRUTA Y LECHE S/L	19 JUDÍAS PINTAS C/VERDURAS RAPE REBOZADO C/ENSALADA FRUTA Y LECHE S/L	20 MENÚ FESTIVO ARROZ C/TOMATE NUGGETS CASEROS CHIPS POSTRE
23	24	25 FELIZ NAVIDAD	26	27

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](mailto:nutricion@comedoresblanco.es)

Este menú ha sido revisado por Paloma Gladiné Martín diplomada en Nutrición Humana y Dietética Nº de colegiada MAD00246

**NO UTILIZAMOS NINGÚN TIPO DE PRECOCINADO**

Todos los menús van acompañados de pan y agua

### MENÚ SIN CERDO



LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
2 CREMA BRÓCOLI CONTRA TERNERA C/PATATAS FRUTA Y LECHE	3 MENÚ SOSTENIBLE GARBANZOS ECOLÓG. C/SEPIA TORTILLA PATATA C/HUEVOS CAMPEROS C/ENSALADA FRUTA Y LECHE	4 ESPIRALES INTEGR CON TOMATE VENTRESCA SALSA C/VERDURAS FRUTA Y LECHE	5 J.VERDES REHOGADAS O PURE RAGOUT POLLO EN SALSA C/PATATAS FRUTA Y LECHE	6 FESTIVO
9 FESTIVO	10 ARROZ C/VERDURAS MERLUZA ANDALUZA C/ENSALADA FRUTA Y LECHE	11 SOPA DE COCIDO DE POLLO COCIDO DE POLLO FRUTA Y LECHE	12 PURÉ VERDURAS RAGOUT PAVO CON PATATAS FRUTA Y LECHE	13 LENTEJAS C/VERDURAS PALOMETA C/TOMATE CON ENSALADA YOGUR
16 ESPAGUETIS C/TOMATE CHULETA CORDERO PLANCHA C/ENSALADA FRUTA Y LECHE	17 CREMA ZANAHORIA ECO FTE POLLO SALSA C/PATATAS FRUTA Y LECHE	18 PATATAS C/VERDURAS HAMBURGUESA TERNERA C/ENSALADA FRUTA Y LECHE	19 JUDÍAS PINTAS C/VERDURAS RAPE REBOZADO C/ENSALADA FRUTA Y LECHE	20 MENÚ FESTIVO ARROZ C/TOMATE NUGGETS CASEROS CHIPS FLAN
23	24	25 FELIZ NAVIDAD	26	27

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](mailto:nutricion@comedoresblanco.es)

Este menú ha sido revisado por Paloma Gladiné Martín diplomada en Nutrición Humana y Dietética Nº de colegiada MAD00246

**NO UTILIZAMOS NINGÚN TIPO DE PRECOCINADO**

Todos los menús van acompañados de pan y agua



# MENÚS PARA ALÉRGICOS E INTOLERANTES



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

LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
2 CREMA BRÓCOLI CARRILLADA SALSA C/PATATAS FRUTA Y LECHE	3 MENÚ SOSTENIBLE SOPA MENUDILLOS TORTILLA PATATA C/HUEVOS CAMPEROS C/ENSALADA FRUTA Y LECHE	4 ESPIRALES INTEGRALES CON TOMATE Y BACON VENTRESCA SALSA C/VERDURAS FRUTA Y LECHE	5 CREMA CALABAZA RAGOUT POLLO C/PATATAS FRUTA Y LECHE	6 FESTIVO
9 FESTIVO	10 ARROZ C/VERDURAS MERLUZA ANDALUZA C/ENSALADA FRUTA Y LECHE	11 SOPA DE AVE ESTOFADO POLLO Y TERNERA FRUTA Y LECHE	12 PURÉ VERDURAS SAJONIA CON PATATAS FRUTA Y LECHE	13 PATATAS C/CHORIZO PALOMETA C/TOMATE CON ENSALADA YOGUR
16 ESPAGUETIS C/TOMATE CHULETA CORDERO PLANCHA C/ENSALADA FRUTA Y LECHE	17 CREMA ZANAHORIA ECO FTE POLLO SALSA C/PATATAS FRUTA Y LECHE	18 MENÚ GASTRONÓM. LA RIOJA PATATAS RIOJANAS CHULETA A LA RIOJANA C/ENSALADA FRUTA Y LECHE	19 SOPA DE MENUDILLOS RAPE REBOZADO C/ENSALADA FRUTA Y LECHE	20 MENÚ FESTIVO ARROZ C/TOMATE NUGGETS CASEROS CHIPS FLAN
23	24	25 FELIZ NAVIDAD	26	27

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](mailto:nutricion@comedoresblanco.es)

Este menú ha sido revisado por Paloma Gladré Martín diplomada en Nutrición Humana y Dietética Nº de colegiada MAD00246

**NO UTILIZAMOS NINGÚN TIPO DE PRECOCINADO**

Todos los menús van acompañados de pan y agua

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



LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
2 CREMA BRÓCOLI CARRILLADA C/PATATAS FRUTA Y LECHE	3 MENÚ SOSTENIBLE GARBANZOS ECO C/VERDURA TORTILLA PATATA C/HUEVOS CAMPEROS C/ENSALADA FRUTA Y LECHE	4 ESPIRALES INTEGRALES CON TOMATE Y BACON HAMBURGUESA TERNERA FRUTA Y LECHE	5 J.VERDES REHOGADAS O PURE RAGOUT POLLO EN SALSA C/PATATAS FRUTA Y LECHE	6 FESTIVO
9 FESTIVO	10 ARROZ MILANESA FTE POLLO PLANCHA C/ENSALADA FRUTA Y LECHE	11 SOPA DE COCIDO COCIDO MADRILEÑO FRUTA Y LECHE	12 PURÉ VERDURAS SAJONIA CON PATATAS FRUTA Y LECHE	13 LENTEJAS CASERAS CONTRA TERNERA SALSA CON ENSALADA YOGUR
16 ESPAGUETIS C/TOMATE CHULETA CORDERO PLANCHA C/ENSALADA FRUTA Y LECHE	17 CREMA ZANAHORIA ECO FTE POLLO SALSA C/PATATAS FRUTA Y LECHE	18 MENÚ GASTRONÓM. LA RIOJA PATATAS RIOJANAS CHULETA A LA RIOJANA C/ENSALADA FRUTA Y LECHE	19 JUDÍAS PINTAS C/VERDURAS RAGOUT PAVO C/ENSALADA FRUTA Y LECHE	20 MENÚ FESTIVO ARROZ C/TOMATE NUGGETS CASEROS CHIPS FLAN
23	24	25 FELIZ NAVIDAD	26	27

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](mailto:nutricion@comedoresblanco.es)

Este menú ha sido revisado por Paloma Gladré Martín diplomada en Nutrición Humana y Dietética Nº de colegiada MAD00246

**NO UTILIZAMOS NINGÚN TIPO DE PRECOCINADO**

Todos los menús van acompañados de pan y agua