



TRANSPORTADA

SEPTIEMBRE

MENÚS PARA ALERGIAS E INTOLERANCIAS



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



LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
			1	2
5	6	7	8	9
		CREMA DE CALABACÍN JAMONCITOS DE POLLO C/PATATAS FRUTA EN ALMÍBAR	ARROZ C/TOMATE CTA LOMO ADOBADA C/PATATAS YOGUR	LENTEJAS C/CHORIZO TORTILLA ESPAÑOLA C/ENSALADA FRUTA
12	13	14	15	16
J. VERDES REHOGADAS CARRILLADA EN SALSA C/PATATAS FRUTA Y LECHE	GARBANZOS ESTOFADOS MERLUZA ANDALUZA C/ENSALADA FRUTA	ESPIRALES C/TOMATE TORTILLA ATÚN C/ENSALADA FRUTA Y LECHE	PURÉ DE CALABAZA FTE POLLO EMPANADO C/PATATAS FRUTA	PAELLA DE VERDURAS COLA DE BACALAO C/TOMATE YOGUR
19	20	21	22	23
PURÉ DE VERDURAS LOMO PLANCHA CON PATATAS FRUTA Y LECHE	ARROZ C/TOMATE RAGOUT DE POLLO CON MENESTRA FRUTA	ENSALADA CAMPERA CROQUETAS DE BONITO C/ENSALADA FRUTA Y LECHE	VINAGRETA J. BLANCAS HAMBURGUESA POLLO C/ENSALADA FRUTA	MACARRONES C/TOMATE RAPE ANDALUZA C/ENSALADA YOGUR
26	27	28	29	30
SOPA DE COCIDO COCIDO MADRILEÑO FRUTA	CREMA BROCOLI MAZA ASADA C/PATATAS FRUTA Y LECHE	LENTEJAS HORTELANAS BACALADITOS ANDALUZA C/ENSALADA FRUTA	CODITOS NAPOLITANA TORTILLA BONITO C/ENSALADA FRUTA Y LECHE	PATATAS C/CALAMAR POLLO ASADO C/ENSALADA YOGUR

Para cualquier consulta sobre alérgenos, podrán ponerse en contacto con el departamento de nutrición en el teléfono 607 524 915 o en el correo electrónico nutricion@comedoresblanco.es
 Todos los menús van acompañados de pan y agua

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

LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
			1	2
5	6	7	8	9
		CREMA DE CALABACÍN JAMONCITOS DE POLLO C/PATATAS FRUTA EN ALMÍBAR	ARROZ C/TOMATE CTA LOMO ADOBADA C/PATATAS YOGUR	LENTEJAS C/CHORIZO POLLO SALSA FRUTA
12	13	14	15	16
J. VERDES REHOGADAS CARRILLADA EN SALSA C/PATATAS FRUTA Y LECHE	GARBANZOS ESTOFADOS MERLUZA ANDALUZA C/ENSALADA FRUTA	ESPIRALES C/TOMATE LOMO SALSA FRUTA Y LECHE	PURÉ DE CALABAZA FTE POLLO EMPANADO C/PATATAS FRUTA	PAELLA DE VERDURAS COLA DE BACALAO C/TOMATE YOGUR
19	20	21	22	23
PURÉ DE VERDURAS LOMO PLANCHA CON PATATAS FRUTA Y LECHE	ARROZ C/TOMATE RAGOUT DE POLLO CON MENESTRA FRUTA	PATATAS C/VERDURAS CROQUETAS DE BONITO C/ENSALADA FRUTA Y LECHE	J. BLANCAS HORTELANAS HAMBURGUESA POLLO C/ENSALADA FRUTA	MACARRONES C/TOMATE RAPE ANDALUZA C/ENSALADA YOGUR
26	27	28	29	30
SOPA DE COCIDO COCIDO MADRILEÑO FRUTA	CREMA BROCOLI MAZA ASADA C/PATATAS FRUTA Y LECHE	LENTEJAS HORTELANAS BACALADITOS ANDALUZA C/ENSALADA FRUTA	CODITOS NAPOLITANA TERNERA SALSA FRUTA Y LECHE	PATATAS C/CALAMAR POLLO ASADO C/ENSALADA YOGUR

Para cualquier consulta sobre alérgenos, podrán ponerse en contacto con el departamento de nutrición en el teléfono 607 524 915 o en el correo electrónico nutricion@comedoresblanco.es
 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
			1	2
5	6	7	8	9
		CREMA DE CALABACÍN JAMONCITOS DE POLLO C/PATATAS FRUTA EN ALMÍBAR	ARROZ C/TOMATE CTA LOMO ADOBADA C/PATATAS YOGUR S/L O SOJA	LENTEJAS C/CHORIZO TORTILLA ESPAÑOLA C/ENSALADA FRUTA
12	13	14	15	16
J. VERDES REHOGADAS CARRILLADA EN SALSA C/PATATAS FRUTA Y LECHE S/L	GARBANZOS ESTOFADOS MERLUZA ANDALUZA C/ENSALADA FRUTA	ESPIRALES C/TOMATE TORTILLA ATÚN C/ENSALADA FRUTA Y LECHE S/L	PURÉ DE CALABAZA FTE POLLO EMPANADO C/PATATAS FRUTA	PAELLA DE VERDURAS COLA DE BACALAO C/TOMATE YOGUR S/L O SOJA
19	20	21	22	23
PURÉ DE VERDURAS LOMO PLANCHA CON PATATAS FRUTA Y LECHE S/L	ARROZ C/TOMATE RAGOUT DE POLLO CON MENESTRA FRUTA	ENSALADA CAMPERA CROQUETAS BONITO O HAMBURGUESA C/ENSALADA FRUTA Y LECHE S/L	J. BLANCAS HORTELANAS HAMBURGUESA POLLO C/ENSALADA FRUTA	MACARRONES C/TOMATE RAPE ANDALUZA C/ENSALADA YOGUR S/L O SOJA
26	27	28	29	30
SOPA DE COCIDO COCIDO MADRILEÑO FRUTA	CREMA BROCOLI MAZA ASADA C/PATATAS FRUTA Y LECHE S/L	LENTEJAS HORTELANAS BACALADITOS ANDALUZA C/ENSALADA FRUTA	CODITOS NAPOLITANA TORTILLA BONITO C/ENSALADA FRUTA Y LECHE S/L	PATATAS C/CALAMAR POLLO ASADO C/ENSALADA YOGUR S/L O SOJA

Para cualquier consulta sobre alérgenos, podrán ponerse en contacto con el departamento de nutrición en el teléfono 607 524 915 o en el correo electrónico nutricion@comedoresblanco.es
 Todos los menús van acompañados de pan y agua

MENÚ SIN CERDO



LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
			1	2
5	6	7	8	9
		CREMA DE CALABACÍN JAMONCITOS DE POLLO C/PATATAS FRUTA EN ALMÍBAR	ARROZ C/TOMATE HAMBURG TERNERA C/PATATAS YOGUR	LENTEJAS C/VERDURAS TORTILLA ESPAÑOLA C/ENSALADA FRUTA
12	13	14	15	16
J. VERDES REHOGADAS TERNERA SALSA C/PATATAS FRUTA Y LECHE	GARBANZOS C/VERDURAS MERLUZA ANDALUZA C/ENSALADA FRUTA	ENSALADA DE ESPIRALES TORTILLA ATÚN C/ENSALADA FRUTA Y LECHE	PURÉ DE CALABAZA FTE POLLO EMPANADO C/PATATAS FRUTA	PAELLA DE VERDURAS COLA DE BACALAO C/TOMATE YOGUR
19	20	21	22	23
PURÉ DE VERDURAS HUEVOS C/PISTO Y PATATA FRUTA Y LECHE	ARROZ C/TOMATE RAGOUT DE POLLO CON MENESTRA FRUTA	ENSALADA CAMPERA CROQUETAS DE BONITO C/ENSALADA FRUTA Y LECHE	VINAGRETA J. BLANCAS HAMBURGUESA POLLO C/ENSALADA FRUTA	MACARRONES C/TOMATE RAPE ANDALUZA C/ENSALADA YOGUR
26	27	28	29	30
SOPA COCIDO DE POLLO COCIDO DE POLLO FRUTA	CREMA BROCOLI POLLO PLANCHA C/PATATAS FRUTA Y LECHE	LENTEJAS HORTELANAS BACALADITOS ANDALUZA C/ENSALADA FRUTA	CODITOS NAPOLITANA TORTILLA BONITO C/ENSALADA FRUTA Y LECHE	PATATAS C/CALAMAR POLLO ASADO C/ENSALADA YOGUR

Para cualquier consulta sobre alérgenos, podrán ponerse en contacto con el departamento de nutrición en el teléfono 607 524 915 o en el correo electrónico nutricion@comedoresblanco.es
 Todos los menús van acompañados de pan y agua



MENÚS PARA ALERGIAS E INTOLERANCIAS



MENÚ SIN LEGUMBRES: INCLUIDO JUDÍAS VERDES, GUISANTES Y SOJA

LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
		1		
		2		
<p>Para cualquier consulta sobre alérgenos, podrán ponerse en contacto con el departamento de nutrición en el teléfono 607 524 915 o en el correo electrónico nutricion@comedoresblanco.es Todos los menús van acompañados de pan y agua</p> 				
5				
6				
7				
8				
9				
12				
13				
14				
15				
16				
19				
20				
21				
22				
23				
26				
27				
28				
29				
30				

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

LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
		1		
		2		
<p>Para cualquier consulta sobre alérgenos, podrán ponerse en contacto con el departamento de nutrición en el teléfono 607 524 915 o en el correo electrónico nutricion@comedoresblanco.es Todos los menús van acompañados de pan y agua</p> 				
5				
6				
7				
8				
9				
12				
13				
14				
15				
16				
19				
20				
21				
22				
23				
26				
27				
28				
29				
30				