



COLE

JUNIO

MENÚS PARA ALERGIAS E INTOLERANCIAS



COMEDORES Blanco



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
El menú ha sido revisado por dietistas-nutricionistas colegiadas del departamento de nutrición. Para consulta sobre alérgenos, podrán ponerse en contacto en el teléfono 607 524 915 o en el email: nutricion@comedoresblanco.es				
NO UTILIZAMOS NINGÚN TIPO DE PRECOCINADO				
Todos los menús van acompañados de pan y agua				
		SE COCINA CON ACEITE DE OLIVA		

LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
El menú ha sido revisado por dietistas-nutricionistas colegiadas del departamento de nutrición. Para consulta sobre alérgenos, podrán ponerse en contacto en el teléfono 607 524 915 o en el email: nutricion@comedoresblanco.es				
NO UTILIZAMOS NINGÚN TIPO DE PRECOCINADO				
Todos los menús van acompañados de pan y agua				
		SE COCINA CON ACEITE DE OLIVA		

5 ENSALADA CAMPERA FILETE RUSO C/ PISTO FRUTA	6 PAELLA MIXTA MERLUZA ANDALUZA C/ ENSALADA FRUTA	7 MENU SOSTENIBLE CREMA PUERROS ECO JAMONCITOS POLLO CAMPERO CON PATATAS FRUTA	8 LENTEJAS CASERAS SALMÓN C/VERDURAS FRUTA	9 CODITOS C/ TOMATE TORTILLA C/ENSALADA YOGUR
12 ARROZ MILANESA BACALADITOS ANDALUZA C/ ENSALADA FRUTA	13 JUDÍAS VINAGRETA RAGOUT DE POLLO CON VERDURAS FRUTA	14 ESPIRALES NAPOLITANA PESCADILLA SALSA FRUTA	15 CREMA DE CALABACIN LACON AL HORNO C/PATATA YOGUR	16 GARBANZOS C/VERDURA CROQUETAS JAMON CON ENSALADA FRUTA
19 J. VERDES REHOGADAS MAGRO C/TOMATE FRUTA	20 J. PINTAS ESTOFADAS TORTILLA DE BONITO C/ENSALADA FRUTA	21 ENSALADA DE ARROZ PALOMETA AL HORNO C/ENSALADA FRUTA	22 MENU ESPECIAL MACARRONES BOLONESA NUGGETS CASEROS PATATAS CHIPS POSTRE	

5 PATATAS C/VERDURA HAMBURGUESA TERNERA C/PISTO FRUTA	6 PAELLA MIXTA MERLUZA ANDALUZA C/ ENSALADA FRUTA	7 MENU SOSTENIBLE CREMA PUERROS ECO JAMONCITOS POLLO CAMPERO CON PATATAS FRUTA	8 LENTEJAS CASERAS SALMÓN C/VERDURAS FRUTA	9 CODITOS C/ TOMATE POLLO PLANCHA C/ENSALADA YOGUR
12 ARROZ MILANESA BACALADITOS ANDALUZA C/ ENSALADA FRUTA	13 J BLANCAS HORTELANAS RAGOUT DE POLLO CON VERDURAS FRUTA	14 ESPIRALES NAPOLITANA PESCADILLA SALSA FRUTA	15 CREMA DE CALABACIN LACON AL HORNO C/PATATA YOGUR	16 GARBANZOS C/VERDURA CROQUETAS JAMON CON ENSALADA FRUTA
19 J. VERDES REHOGADAS MAGRO C/TOMATE FRUTA	20 J. PINTAS ESTOFADAS FILETE DE POLLO C/ENSALADA FRUTA	21 ARROZ CON VERDURA PALOMETA AL HORNO C/ENSALADA FRUTA	22 MENU ESPECIAL MACARRONES BOLONESA NUGGETS CASEROS PATATAS CHIPS POSTRE	

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



LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
El menú ha sido revisado por dietistas-nutricionistas colegiadas del departamento de nutrición. Para consulta sobre alérgenos, podrán ponerse en contacto en el teléfono 607 524 915 o en el email: nutricion@comedoresblanco.es				
NO UTILIZAMOS NINGÚN TIPO DE PRECOCINADO				
Todos los menús van acompañados de pan y agua				
		SE COCINA CON ACEITE DE OLIVA		

MENÚ SIN CERDO



LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
El menú ha sido revisado por dietistas-nutricionistas colegiadas del departamento de nutrición. Para consulta sobre alérgenos, podrán ponerse en contacto en el teléfono 607 524 915 o en el email: nutricion@comedoresblanco.es				
NO UTILIZAMOS NINGÚN TIPO DE PRECOCINADO				
Todos los menús van acompañados de pan y agua				
		SE COCINA CON ACEITE DE OLIVA		

5 ENSALADA CAMPERA FILETE RUSO C/ PISTO FRUTA	6 PAELLA MIXTA MERLUZA ANDALUZA C/ ENSALADA FRUTA	7 MENU SOSTENIBLE CREMA PUERROS ECO JAMONCITOS POLLO CAMPERO CON PATATAS FRUTA	8 LENTEJAS CASERAS SALMÓN C/VERDURAS FRUTA	9 CODITOS C/ TOMATE TORTILLA C/ENSALADA YOGUR SL O SOJA
12 ARROZ MILANESA BACALADITOS ANDALUZA C/ ENSALADA FRUTA	13 JUDÍAS VINAGRETA RAGOUT DE POLLO CON VERDURAS FRUTA	14 ESPIRALES NAPOLITANA PESCADILLA SALSA FRUTA	15 CREMA DE CALABACIN LACON AL HORNO C/PATATA YOGUR SL O SOJA	16 GARBANZOS C/VERDURA CROQUETAS JAMON O HAMBURGUESA C/ENSALADA FRUTA
19 J. VERDES REHOGADAS MAGRO C/TOMATE FRUTA	20 J. PINTAS ESTOFADAS TORTILLA DE BONITO C/ENSALADA FRUTA	21 ENSALADA DE ARROZ PALOMETA AL HORNO C/ENSALADA FRUTA	22 MENU ESPECIAL MACARRONES BOLONESA NUGGETS CASEROS PATATAS CHIPS POSTRE	

5 ENSALADA CAMPERA HAMBURGUESA TERNERA C/PISTO FRUTA	6 PAELLA MIXTA MERLUZA ANDALUZA C/ ENSALADA FRUTA	7 MENU SOSTENIBLE CREMA PUERROS ECO JAMONCITOS POLLO CAMPERO CON PATATAS FRUTA	8 LENTEJAS C/VERDURA SALMÓN C/VERDURAS FRUTA	9 CODITOS C/ TOMATE TORTILLA C/ENSALADA YOGUR
12 ARROZ C/VERDURA BACALADITOS ANDALUZA C/ ENSALADA FRUTA	13 JUDÍAS VINAGRETA RAGOUT DE POLLO CON VERDURAS FRUTA	14 ESPIRALES NAPOLITANA PESCADILLA SALSA FRUTA	15 CREMA DE CALABACIN POLLO PLANCHA C/PATATA YOGUR	16 GARBANZOS C/VERDURA CROQUETAS POLLO CON ENSALADA FRUTA
19 J. VERDES REHOGADAS TERNERA SALSA FRUTA	20 J. PINTAS ESTOFADAS TORTILLA DE BONITO C/ENSALADA FRUTA	21 ENSALADA DE ARROZ PALOMETA AL HORNO C/ENSALADA FRUTA	22 MENU ESPECIAL MACARRONES BOLONESA NUGGETS CASEROS PATATAS CHIPS POSTRE	



MENÚS PARA ALERGIAS E INTOLERANCIAS



MENÚ SIN LEGUMBRES: INCLUIDO JUDÍAS VERDES, GUISANTES Y SOJA

LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
El menú ha sido revisado por dietistas-nutricionistas colegiadas del departamento de nutrición. Para consulta sobre alérgenos, podrán ponerse en contacto en el teléfono 607 524 915 o en el email: nutricion@comedoresblanco.es NO UTILIZAMOS NINGÚN TIPO DE PRECOCINADO		SE COCINA CON ACEITE DE OLIVA	1 PATATAS CON MARISCO FILETE AVE C/VERDURA YOGUR	2 SOPA DE AVE ESTOFADO DE CARNE FRUTA
Todos los menús van acompañados de pan y agua				
5 ENSALADA CAMPERA FILETE RUSO C/ PISTO FRUTA	6 PAELLA MIXTA MERLUZA ANDALUZA C/ ENSALADA FRUTA	7 MENU SOSTENIBLE CREMA PUERROS ECO JAMONCITOS POLLO CAMPERO CON PATATAS FRUTA	8 SOPA MENUDILLOS SALMÓN C/VERDURAS FRUTA	9 CODITOS C/ TOMATE TORTILLA C/ENSALADA YOGUR
12 ARROZ C/VERDURA BACALADITOS ANDALUZA C/ ENSALADA FRUTA	13 PATATAS C/VERDURAS RAGOUT DE POLLO CON VERDURAS FRUTA	14 ESPIRALES NAPOLITANA PESCADILLA SALSA FRUTA	15 CREMA DE CALABACIN LACON AL HORNO C/PATATA YOGUR	16 SOPA DE AVE C/FIDEOS CROQUETAS JAMON CON ENSALADA FRUTA
19 CREMA ZANAHORIA MAGRO C/TOMATE FRUTA	20 PATATAS C/VERDURAS TORTILLA DE BONITO C/ENSALADA FRUTA	21 ENSALADA DE ARROZ PALOMETA AL HORNO C/ENSALADA FRUTA	22 MENU ESPECIAL MACARRONES BOLONESA NUGGETS CASEROS PATATAS CHIPS POSTRE	

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

LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIER
El menú ha sido revisado por dietistas-nutricionistas colegiadas del departamento de nutrición. Para consulta sobre alérgenos, podrán ponerse en contacto en el teléfono 607 524 915 o en el email: nutricion@comedoresblanco.es NO UTILIZAMOS NINGÚN TIPO DE PRECOCINADO		SE COCINA CON ACEITE DE OLIVA	1 PATATAS HORTELANAS FILETE AVE C/VERDURA YOGUR	2 SOPA DE COCIDO COCIDO MADRILEÑO FRUTA
Todos los menús van acompañados de pan y agua				
5 PATATAS C/VERDURA FILETE RUSO C/ PISTO FRUTA	6 PAELLA VERDURA LOMO PLANCHA C/ ENSALADA FRUTA	7 MENU SOSTENIBLE CREMA PUERROS ECO JAMONCITOS POLLO CAMPERO CON PATATAS FRUTA	8 LENTEJAS CASERAS TERNERA EN SALSA FRUTA	9 CODITOS C/ TOMATE TORTILLA C/ENSALADA YOGUR
12 ARROZ MILANESA CINTA DE LOMO C/ENSALADA FRUTA	13 JUDÍAS VINAGRETA RAGOUT DE POLLO CON VERDURAS FRUTA	14 ESPIRALES NAPOLITANA RAGOUT TERNERA FRUTA	15 CREMA DE CALABACIN LACON AL HORNO C/PATATA YOGUR	16 GARBANZOS C/VERDURA CROQUETAS JAMON CON ENSALADA FRUTA
19 J. VERDES REHOGADAS MAGRO C/TOMATE FRUTA	20 J. PINTAS ESTOFADAS TORTILLA DE PATATA C/ENSALADA FRUTA	21 ARROZ C/VERDURA LOMO PLANCHA C/ENSALADA FRUTA	22 MENU ESPECIAL MACARRONES BOLONESA NUGGETS CASEROS PATATAS CHIPS POSTRE	