

**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	2	3
		FESTIVO	FESTIVO	NO LECTIVO
6	7	8	9	GASTRONÓMICO 10
ARROZ C/TOMATE LACON A LA GALLEGA C/ENSALADA FRUTA	LENTEJAS CASERAS TORTILLA DE BACON C/ENSALADA FRUTA	MACARRONES NAPOLITANA JAMONCITOS POLLO C/ENSALADA FRUTA	ENSALADA CAMPERA RAPE A LA ANDALUZA C/VERDURAS YOGUR	SOPA LEBANIEGA COCIDO LEBANIEGO FRUTA
13	14	15	DIA DEL CELIACO 16	17
CODITOS C/PICADILLO FTE MERLUZA EN SALSA C/VERDURAS FRUTA	EMPEDRADO J. PINTAS C/ARROZ INTG TORTILLA ESPAÑOLA C/ENSALADA FRUTA	PAELLA VALENCIANA ABADEJO C/TOMATE FRUTA	COLIFLOR REHOGADA ESTOFADO DE TERNERA C/PATATAS YOGUR	J. BLANCAS HORTELANAS CROQUETAS DE JAMON C/ENSALADA FRUTA
20	21	22	23	24
ENSALADILLA RUSA TORTILLA DE PAVO C/ENSALADA FRUTA	CREMA DE VERDURAS FILETE DE POLLO EMPANADO C/PATATAS FRUTA	MACARRONES C/TOMATE MERLUZA EN SALSA FRUTA	SOPA DE COCIDO COCIDO MADRILEÑO FRUTA	ARROZ C/VERDURAS MAGRO C/TOMATE YOGUR
27	28	MENÚ SOSTENIBLE 29	30	31
CREMA DE CALABACIN JAMONCITOS POLLO C/PATATAS FRUTA	ESPIRALES A LA NAPOLITANA BOQUERONES ANDALUZA C/ENSALADA FRUTA	LENTEJAS ECO CASERAS TORTILLA CAMPERA DE ATUN C/ENSALADA FRUTA	MENESTRA DE VERDURAS CARRILLADA EN SALSA C/PATATAS FRUTA	ARROZ TRES DELICIAS SALMON SALSA C/VERDURAS YOGUR

LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
		1	2	3
		FESTIVO	FESTIVO	NO LECTIVO
6	7	8	9	GASTRONÓMICO 10
ARROZ C/TOMATE LACON A LA GALLEGA C/ENSALADA FRUTA	LENTEJAS CASERAS TERNERA SALSA FRUTA	MACARRONES NAPOLITANA JAMONCITOS POLLO C/ENSALADA FRUTA	PATATAS C/VERDURAS RAPE A LA ANDALUZA C/VERDURAS YOGUR	SOPA LEBANIEGA COCIDO LEBANIEGO FRUTA
13	14	15	DIA DEL CELIACO 16	17
CODITOS C/PICADILLO FTE MERLUZA EN SALSA C/VERDURAS FRUTA	EMPEDRADO J. PINTAS C/ARROZ INTG POLLO PLANCHA C/ENSALADA FRUTA	PAELLA VALENCIANA ABADEJO C/TOMATE FRUTA	COLIFLOR REHOGADA ESTOFADO DE TERNERA C/PATATAS YOGUR	J. BLANCAS HORTELANAS CROQUETAS DE JAMON C/ENSALADA FRUTA
20	21	22	23	24
PATATAS HORTELANAS LOMO SALSA FRUTA	CREMA DE VERDURAS FILETE DE POLLO EMPANADO C/PATATAS FRUTA	MACARRONES C/TOMATE MERLUZA EN SALSA FRUTA	SOPA DE COCIDO COCIDO MADRILEÑO FRUTA	ARROZ C/VERDURAS MAGRO C/TOMATE YOGUR
27	28	MENÚ SOSTENIBLE 29	30	31
CREMA DE CALABACIN JAMONCITOS POLLO C/PATATAS FRUTA	ESPIRALES A LA NAPOLITANA BOQUERONES ANDALUZA C/ENSALADA FRUTA	LENTEJAS ECO CASERAS POLLO SALSA C/ZANH Y CHAMPIÑON FRUTA	MENESTRA DE VERDURAS CARRILLADA EN SALSA C/PATATAS FRUTA	ARROZ C/VERDURAS SALMON SALSA C/VERDURAS YOGUR

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

LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
		1	2	3
		FESTIVO	FESTIVO	NO LECTIVO
6	7	8	9	GASTRONÓMICO 10
ARROZ C/TOMATE LACON A LA GALLEGA C/ENSALADA FRUTA	LENTEJAS CASERAS TORTILLA DE BACON C/ENSALADA FRUTA	MACARRONES NAPOLITANA JAMONCITOS POLLO C/ENSALADA FRUTA	ENSALADA CAMPERA RAPE A LA ANDALUZA C/VERDURAS YOGUR SL O SOJA	SOPA LEBANIEGA COCIDO LEBANIEGO FRUTA
13	14	15	DIA DEL CELIACO 16	17
CODITOS C/PICADILLO FTE MERLUZA EN SALSA C/VERDURAS FRUTA	EMPEDRADO J. PINTAS C/ARROZ INTG TORTILLA ESPAÑOLA C/ENSALADA FRUTA	PAELLA VALENCIANA ABADEJO C/TOMATE FRUTA	COLIFLOR REHOGADA ESTOFADO DE TERNERA C/PATATAS YOGUR SL O SOJA	J. BLANCAS HORTELANAS CROQUETAS DE JAMON o LACON C/ENSALADA FRUTA
20	21	22	23	24
ENSALADILLA RUSA TORTILLA DE PAVO C/ENSALADA FRUTA	CREMA DE VERDURAS FILETE DE POLLO EMPANADO C/PATATAS FRUTA	MACARRONES INT. C/TOMATE MERLUZA EN SALSA FRUTA	SOPA DE COCIDO COCIDO MADRILEÑO FRUTA	ARROZ C/VERDURAS MAGRO C/TOMATE YOGUR SL O SOJA
27	28	MENÚ SOSTENIBLE 29	30	31
CREMA DE CALABACIN JAMONCITOS POLLO C/PATATAS FRUTA	ESPIRALES A LA NAPOLITANA BOQUERONES ANDALUZA C/ENSALADA FRUTA	LENTEJAS ECO CASERAS TORTILLA CAMPERA DE ATUN C/ENSALADA FRUTA	MENESTRA DE VERDURAS CARRILLADA EN SALSA C/PATATAS FRUTA	ARROZ TRES DELICIAS SALMON SALSA C/VERDURAS YOGUR SL O SOJA

LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
		1	2	3
		FESTIVO	FESTIVO	NO LECTIVO
6	7	8	9	10
ARROZ C/TOMATE RAGOUT POLLO SALSA FRUTA	LENTEJAS C/VERDURAS TORTILLA DE PATATA C/ENSALADA FRUTA	MACARRONES NAPOLITANA JAMONCITOS POLLO C/ENSALADA FRUTA	ENSALADA CAMPERA RAPE A LA ANDALUZA C/VERDURAS YOGUR	SOPA COCIDO DE POLLO COCIDO DE POLLO FRUTA
13	14	15	DIA DEL CELIACO 16	17
CODITOS C/TOMATE FTE MERLUZA EN SALSA C/VERDURAS FRUTA	EMPEDRADO J. PINTAS C/ARROZ INTG TORTILLA ESPAÑOLA C/ENSALADA FRUTA	PAELLA VALENCIANA ABADEJO C/TOMATE FRUTA	COLIFLOR REHOGADA ESTOFADO DE TERNERA C/PATATAS YOGUR	J. BLANCAS HORTELANAS CROQUETAS DE POLLO C/ENSALADA FRUTA
20	21	22	23	24
ENSALADILLA RUSA TORTILLA DE PAVO C/ENSALADA FRUTA	CREMA DE VERDURAS FILETE DE POLLO EMPANADO C/PATATAS FRUTA	MACARRONES INT. C/TOMATE MERLUZA EN SALSA FRUTA	SOPA COCIDO DE POLLO COCIDO DE POLLO FRUTA	ARROZ C/VERDURAS RAGOUT POLLO SALSA YOGUR
27	28	MENÚ SOSTENIBLE 29	30	31
CREMA DE CALABACIN JAMONCITOS POLLO C/PATATAS FRUTA	ESPIRALES A LA NAPOLITANA BOQUERONES ANDALUZA C/ENSALADA FRUTA	LENTEJAS ECO HORTELANAS TORTILLA CAMPERA DE ATUN C/ENSALADA FRUTA	MENESTRA DE VERDURAS TERNERA EN SALSA C/PATATAS FRUTA	ARROZ TRES DELICIAS SALMON SALSA C/VERDURAS YOGUR

Para consultas sobre alérgenos, podrán ponerse en contacto con el departamento de nutrición en el teléfono **607 524 915** o en el email: [nutricion@comedoresblanco.es](mailto:nutricion@comedoresblanco.es)  
 Este menú ha sido revisado por **Cristina Collado (Nº colegiada MAD00218)** **Tamara Cobo (Nº colegiada MAD00088)** y **Patricia Trillo (Nº colegiada MAD00292)**, Diplomadas/Graduadas en Nutrición Humana y Dietética.  
 Debido a la situación actual del mercado, este menú está sujeto a cambios, tratando de respetar la familia de procedencia. Todos los menús van acompañados de pan y agua.

## MENÚ PARA ALERGIAS E INTOLERANCIAS MAYO 2024

MENÚ SIN LEGUMBRES: INCLUIDO JUDÍAS VERDES, GUISANTES Y SOJA

LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
 COCINAMOS CON ACEITE DE OLIVA   SIN PRECOCINADOS		1	2	3
		FESTIVO	FESTIVO	NO LECTIVO
6	7	8	9	<b>GASTRONÓMICO 10</b>
ARROZ C/TOMATE LACON A LA GALLEGA C/ENSALADA FRUTA	CREMA CALABAZA TORTILLA DE PATATA C/ENSALADA FRUTA	MACARRONES NAPOLITANA JAMONCITOS POLLO C/ENSALADA FRUTA	ENSALADA CAMPERA RAPE A LA ANDALUZA C/VERDURAS YOGUR	SOPA DE AVE ESTOFADO DE CARNE FRUTA
13	14	15	<b>DÍA DEL CELIACO 16</b>	17
CODITOS C/PICADILLO FTE MERLUZA EN SALSA C/VERDURAS FRUTA	PATATAS C/VERDURAS TORTILLA ESPAÑOLA C/ENSALADA FRUTA	PAELLA VALENCIANA ABADEJO C/TOMATE FRUTA	COLIFLOR REHOGADA ESTOFADO DE TERNERA C/PATATAS YOGUR	SOPA MENUDILLOS CROQUETAS DE JAMON C/ENSALADA FRUTA
20	21	22	23	24
PATATAS HORTELANAS TORTILLA ESPAÑOLA C/ENSALADA FRUTA	CREMA DE VERDURAS FILETE DE POLLO EMPANADO C/PATATAS FRUTA	MACARRONES C/TOMATE MERLUZA EN SALSA FRUTA	SOPA DE AVE ESTOFADO DE CARNE FRUTA	ARROZ C/VERDURAS MAGRO C/TOMATE YOGUR
27	28	<b>MENÚ SOSTENIBLE 29</b>	30	31
CREMA DE CALABACIN JAMONCITOS POLLO C/PATATAS FRUTA	ESPIRALES A LA NAPOLITANA BOQUERONES ANDALUZA C/ENSALADA	SOPA MENUDILLOS TORTILLA CAMPERA DE ATUN C/ENSALADA FRUTA	PURE ZANAHORIA CARRILLADA EN SALSA C/PATATAS FRUTA	ARROZ C/VERDURAS SALMON SALSA C/VERDURAS YOGUR

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

LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
 COCINAMOS CON ACEITE DE OLIVA   SIN PRECOCINADOS		1	2	3
		FESTIVO	FESTIVO	NO LECTIVO
6	7	8	9	<b>GASTRONÓMICO 10</b>
ARROZ C/TOMATE LACON A LA GALLEGA C/ENSALADA FRUTA	LENTEJAS CASERAS TORTILLA DE BACON C/ENSALADA FRUTA	MACARRONES NAPOLITANA JAMONCITOS POLLO C/ENSALADA FRUTA	PATATAS C/VERDURAS CTA LOMO SALSA YOGUR	SOPA LEBANIEGA COCIDO LEBANIEGO FRUTA
13	14	15	<b>DÍA DEL CELIACO 16</b>	17
CODITOS C/PICADILLO HAMBURG TERNERA C/ENSALADA FRUTA	EMPEDRADO J. PINTAS C/ARROZ INTG TORTILLA ESPAÑOLA C/ENSALADA	ARROZ C/VERDURAS CTA LOMO SALSA FRUTA	COLIFLOR REHOGADA ESTOFADO DE TERNERA C/PATATAS YOGUR	J. BLANCAS HORTELANAS CROQUETAS DE JAMON C/ENSALADA FRUTA
20	21	22	23	24
PATATAS HORTELANAS TORTILLA DE PAVO C/ENSALADA FRUTA	CREMA DE VERDURAS FILETE DE POLLO EMPANADO C/PATATAS FRUTA	MACARRONES INT. C/TOMATE TERNERA EN SALSA FRUTA	SOPA DE COCIDO COCIDO MADRILEÑO FRUTA	ARROZ C/VERDURAS MAGRO C/TOMATE YOGUR
27	28	<b>MENÚ SOSTENIBLE 29</b>	30	31
CREMA DE CALABACIN JAMONCITOS POLLO C/PATATAS FRUTA	ESPIRALES A LA NAPOLITANA HAMB TERNERA C/ENSALADA	LENTEJAS ECO CASERAS TORTILLA CAMPERA DE PATATA C/ENSALADA FRUTA	MENESTRA DE VERDURAS CARRILLADA EN SALSA C/PATATAS FRUTA	ARROZ TRES DELICIAS CTA LOMO SALSA YOGUR

Para consultas sobre alérgenos, podrán ponerse en contacto con el departamento de nutrición en el teléfono 607 524 915 o en el email: [nutricion@comedoresblanco.es](mailto:nutricion@comedoresblanco.es)

Este menú ha sido revisado por **Cristina Collado (Nº colegiada MAD00218)** **Tamara Cobo (Nº colegiada MAD00088)** y **Patricia Trillo (Nº colegiada MAD00292)**, Diplomadas/Graduadas en Nutrición Humana y Dietética.

Debido a la situación actual del mercado, este menú está sujeto a cambios, tratando de respetar la familia de procedencia. Todos los menús van acompañados de pan y agua.