

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 |
|---|---|---|--|--|
| 3 ESPIRALES C/TOMATE TORTILLA ESPAÑOLA C/ENSALADA FRUTA | 4 SOPA DE COCIDO COCIDO MADRILEÑO FRUTA | 5 ARROZ C/POLLO Y VERDURAS MERLUZA EN SALSA C/VERDURAS FRUTA | 6 JUDIAS VERDES CON TOMATE RAGOUT POLLO AJILLO C/PATATAS YOGUR | 7 J. BLANCAS C/VERDURAS RAPE ANDALUZA C/ENSALADA FRUTA |
| 10 LENTEJAS CASERAS HUEVOS C/PISTO Y PATATA FRUTA | 11 ESPIRALES A LA NAPOLITANA PALOMETA EN SALSA DE PIMIENTOS FRUTA | 12 CREMA DE ZANAHORIA Y PUERRO J. POLLO AL HORNO CON PATATAS FRUTA | 13 ARROZ TRES DELICIAS CROQUETAS DE JAMON CON ENSALADA YOGUR | 14 ENSALADA ALEMANA CHULETA CERDO PLANCHA C/ENSALADA FRUTA |
| 17 COLIFLOR REHOGADA CARRILLADA C/PATATAS FRUTA | 18 ENSALADA DE GARBANZOS TORTILLA DE ATÚN C/ENSALADA FRUTA | 19 MACARRONES C/TOMATE ABADEJO ANDALUZA C/ENSALADA FRUTA | 20 PURE VERDURAS HAMBURGUESA CASERA C/PATATAS FRUTA | 21 ARROZ CON TOMATE NUGGETS CASEROS C/PATATAS CHIPS HELADO |
| ¡Felices Vacaciones! | | | | COCINAMOS CON ACEITE DE OLIVA SIN PRECOCINADOS |

| LUNES | MARTES | MIÉRCOLES | JUEVES | VIERNES |
|--|---|---|--|--|
| 3 ESPIRALES C/TOMATE CTA LOMO SALSA FRUTA | 4 SOPA DE COCIDO COCIDO MADRILEÑO FRUTA | 5 ARROZ C/POLLO Y VERDURAS MERLUZA EN SALSA C/VERDURAS FRUTA | 6 JUDIAS VERDES CON TOMATE RAGOUT POLLO AJILLO C/PATATAS YOGUR | 7 J. BLANCAS C/VERDURAS RAPE ANDALUZA C/ENSALADA FRUTA |
| 10 LENTEJAS CASERAS TERNERA EN SALSA FRUTA | 11 ESPIRALES A LA NAPOLITANA PALOMETA EN SALSA DE PIMIENTOS FRUTA | 12 CREMA DE ZANAHORIA Y PUERRO J. POLLO AL HORNO CON PATATAS FRUTA | 13 ARROZ C/VERDURAS CROQUETAS DE JAMON CON ENSALADA YOGUR | 14 PATATAS C/VERDURAS CHULETA CERDO PLANCHA C/ENSALADA FRUTA |
| 17 COLIFLOR REHOGADA CARRILLADA C/PATATAS FRUTA | 18 PATATAS C/VERDURAS RAGOUT DE POLLO EN SALSA DE PIMIENTO FRUTA | 19 MACARRONES C/TOMATE ABADEJO ANDALUZA C/ENSALADA FRUTA | 20 PURE VERDURAS HAMBURGUESA CASERA C/PATATAS FRUTA | 21 ARROZ CON TOMATE NUGGETS CASEROS C/PATATAS CHIPS HELADO |
| ¡Felices Vacaciones! | | | | COCINAMOS CON ACEITE DE OLIVA SIN PRECOCINADOS |

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

| LUNES | MARTES | MIÉRCOLES | JUEVES | VIERNES |
|---|---|---|--|--|
| 3 EAPIRALES C/TOMATE TORTILLA ESPAÑOLA C/ENSALADA FRUTA | 4 SOPA DE COCIDO COCIDO MADRILEÑO FRUTA | 5 ARROZ C/POLLO Y VERDURAS MERLUZA EN SALSA C/VERDURAS FRUTA | 6 JUDIAS VERDES CON TOMATE RAGOUT POLLO AJILLO C/PATATAS YOGUR SL O SOJA | 7 J. BLANCAS C/VERDURAS RAPE ANDALUZA C/ENSALADA FRUTA |
| 10 LENTEJAS CASERAS HUEVOS C/PISTO Y PATATA FRUTA | 11 ESPIRALES A LA NAPOLITANA PALOMETA EN SALSA DE PIMIENTOS FRUTA | 12 CREMA DE ZANAHORIA Y PUERRO J. POLLO AL HORNO CON PATATAS FRUTA | 13 ARROZ TRES DELICIAS CROQUETAS DE JAMON O HAMBURG TERNERA CON ENSALADA YOGUR SL O SOJA | 14 PATATAS C/VERDURAS CHULETA CERDO PLANCHA C/ENSALADA FRUTA |
| 17 COLIFLOR REHOGADA CARRILLADA C/PATATAS FRUTA | 18 ENSALADA DE GARBANZOS TORTILLA DE ATÚN C/ENSALADA FRUTA | 19 MACARRONES C/TOMATE ABADEJO ANDALUZA C/ENSALADA FRUTA | 20 PURE VERDURAS HAMBURGUESA CASERA C/PATATAS FRUTA | 21 ARROZ CON TOMATE NUGGETS CASEROS C/PATATAS CHIPS POSTRE |
| ¡Felices Vacaciones! | | | | COCINAMOS CON ACEITE DE OLIVA SIN PRECOCINADOS |

| LUNES | MARTES | MIÉRCOLES | JUEVES | VIERNES |
|--|---|---|--|--|
| 3 ENSALADA DE PASTA TORTILLA ESPAÑOLA C/ENSALADA FRUTA | 4 SOPA COCIDO DE POLLO COCIDO DE POLLO FRUTA | 5 ARROZ C/POLLO Y VERDURAS MERLUZA EN SALSA C/VERDURAS FRUTA | 6 JUDIAS VERDES CON TOMATE RAGOUT POLLO AJILLO C/PATATAS YOGUR | 7 J. BLANCAS C/VERDURAS RAPE ANDALUZA C/ENSALADA FRUTA |
| 10 LENTEJAS C/VERDURAS HUEVOS C/PISTO Y PATATA FRUTA | 11 ESPIRALES A LA NAPOLITANA PALOMETA EN SALSA DE PIMIENTOS FRUTA | 12 CREMA DE ZANAHORIA Y PUERRO J. POLLO AL HORNO CON PATATAS FRUTA | 13 ARROZ TRES DELICIAS CROQUETAS DE POLLO CON ENSALADA YOGUR | 14 ENSALADA ALEMANA FTE POLLO PLANCHA C/ENSALADA FRUTA |
| 17 COLIFLOR REHOGADA TERNERA EN SALSA C/PATATAS FRUTA | 18 ENSALADA DE GARBANZOS TORTILLA DE ATÚN C/ENSALADA FRUTA | 19 MACARRONES C/TOMATE ABADEJO ANDALUZA C/ENSALADA FRUTA | 20 PURE VERDURAS HAMBURGUESA TERNERA C/PATATAS FRUTA | 21 ARROZ CON TOMATE NUGGETS CASEROS C/PATATAS CHIPS HELADO |
| ¡Felices Vacaciones! | | | | COCINAMOS CON ACEITE DE OLIVA SIN PRECOCINADOS |

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
 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.

MENÚS PARA ALERGIAS E INTOLERANCIAS JUNIO 2024

MENÚ SIN LEGUMBRES: INCLUIDO JUDÍAS VERDES, GUISANTES Y SOJA

| LUNES | MARTES | MIÉRCOLES | JUEVES | VIERNES |
|---|--|---|---|--|
| 3 ESPIRALES C/TOMATE TORTILLA ESPAÑOLA C/ENSALADA FRUTA | 4 SOPA DE AVE ESTOFADO DE CARNE FRUTA | 5 ARROZ C/POLLO Y VERDURAS MERLUZA EN SALSAS C/VERDURAS FRUTA | 6 CREMA DE CALABAZA RAGOUT POLLO AJILLO C/PATATAS YOGUR | 7 PATATAS C/VERDURAS RAPE ANDALUZA C/ENSALADA FRUTA |
| 10 SOPA DE MENUDILLOS HUEVOS C/PISTO Y PATATA FRUTA | 11 ESPIRALES A LA NAPOLITANA PALOMETA EN SALSAS DE PIMIENTOS FRUTA | 12 CREMA DE ZANAHORIA Y PUERRO J. POLLO AL HORNO CON PATATAS | 13 ARROZ C/VERDURAS CROQUETAS DE JAMON CON ENSALADA YOGUR | 14 PATATAS C/VERDURAS CHULETA CERDO PLANCHA C/ENSALADA FRUTA |
| 17 COLIFLOR REHOGADA CARRILLADA C/PATATAS FRUTA | 18 PATATAS C/VERDURAS TORTILLA DE ATÚN C/ENSALADA FRUTA | 19 MACARRONES C/TOMATE ABADEJO ANADALUZA C/ENSALADA FRUTA | 20 PURE VERDURAS HAMBURGUESA CASERA C/PATATAS FRUTA | 21 ARROZ CON TOMATE NUGGETS CASEROS C/PATATAS CHIPS HELADO |



¡Felices Vacaciones!



COCINAMOS
CON ACEITE
DE OLIVA

SIN
PRECOCINADOS

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

| LUNES | MARTES | MIÉRCOLES | JUEVES | VIERNES |
|--|--|--|--|---|
| 3 ENSALADA DE PASTA TORTILLA ESPAÑOLA C/ENSALADA FRUTA | 4 SOPA DE COCIDO COCIDO MADRILEÑO FRUTA | 5 ARROZ C/POLLO Y VERDURAS TERNERA EN SALSAS FRUTA | 6 JUDIAS VERDES CON TOMATE RAGOUT POLLO AJILLO C/PATATAS YOGUR | 7 J. BLANCAS C/VERDURAS HAMBURGUESA DE TERNERA C/ENSALADA FRUTA |
| 10 LENTEJAS CASERAS HUEVOS C/PISTO Y PATATA FRUTA | 11 ESPIRALES A LA NAPOLITANA CTA LOMO SALSAS FRUTA | 12 CREMA DE ZANAHORIA Y PUERRO J. POLLO AL HORNO CON PATATAS | 13 ARROZ TRES DELICIAS CROQUETAS DE JAMON CON ENSALADA YOGUR | 14 ENSALADA ALEMANA CHULETA CERDO PLANCHA C/ENSALADA FRUTA |
| 17 COLIFLOR REHOGADA CARRILLADA C/PATATAS FRUTA | 18 ENSALADA DE GARBANZOS TORTILLA DE PATATA C/ENSALADA FRUTA | 19 MACARRONES C/TOMATE CTA LOMO SALSAS FRUTA | 20 PURE VERDURAS HAMBURGUESA CASERA C/PATATAS FRUTA | 21 ARROZ CON TOMATE NUGGETS CASEROS C/PATATAS CHIPS HELADO |



¡Felices Vacaciones!



COCINAMOS
CON ACEITE
DE OLIVA

SIN
PRECOCINADOS

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

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.