

MENÚS PARA ALERGIAS E INTOLERANCIAS 11.NOVEMBRE

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	LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
3	4	5	6	7	3	4	5	6	7
NO LECTIVO	J. BLANCAS CON CHORIZO TORTILLA DE BRÓCOLI C/ENSALADA FRUTA	ARROZ CON POLLO BOQUERONES A LA ANDALUZA C/ENSALADA FRUTA	PURÉ DE VERDURAS POLLO ASADO C/PATATAS FRUTA	MACARRONES NAPOLITANA MERLUZA EN SALSA C/VERDURAS YOGUR	NO LECTIVO	J. BLANCAS CON CHORIZO RAGOUT POLLO C/ZANAHORIA Y CHAMPIÑON FRUTA	ARROZ CON POLLO BOQUERONES A LA ANDALUZA C/ENSALADA FRUTA	PURÉ DE VERDURAS POLLO ASADO C/PATATAS FRUTA	MACARRONES NAPOLITANA MERLUZA EN SALSA C/VERDURAS YOGUR
10	11	12	13	14	10	11	12	13	14
J. BLANCAS HORTELANAS TORTILLA ESPAÑOLA C/ENSALADA FRUTA	ARROZ CON TOMATE RAPE A LA ANDALUZA C/ENSALADA FRUTA	J. VERDES REHOGADAS CARRILLADA C/PATATAS FRUTA	CODITOS A LA ITALIANA BACALAO SALSA MURCIANA C/ENSALADA YOGUR	SOPA LEBANIEGA COCIDO LEBANIEGO FRUTA	LENTEJAS HORTELANAS POLLO PLANCHA C/ENSALADA FRUTA	ARROZ CON TOMATE RAPE A LA ANDALUZA C/ENSALADA FRUTA	J. VERDES REHOGADAS CARRILLADA C/PATATAS FRUTA	CODITOS A LA ITALIANA BACALAO SALSA MURCIANA C/ENSALADA YOGUR	SOPA LEBANIEGA COCIDO LEBANIEGO FRUTA
17	18	19	20	21	17	18	19	20	21
PATATAS CON CARNE CABALLA C/TOMATE Y VERDURAS FRUTA	J. PINTAS C/ARROZ INT. TORTILLA DE PAVO C/ENSALADA FRUTA	SOPA DE PESCADO POLLO AL HORNO C/PATATAS FRUTA	J. BLANCAS HORTELANAS ABADEJO A LA ANDALUZA C/ENSALADA FRUTA	CREMA DE CALABACÍN CTA. LOMO ADOBADA C/PATATAS YOGUR	PATATAS CON CARNE CABALLA C/TOMATE Y VERDURAS FRUTA	J. PINTAS C/ARROZ INT. TERNERA SALSA FRUTA	SOPA DE PESCADO POLLO AL HORNO C/PATATAS FRUTA	J. BLANCAS HORTELANAS ABADEJO A LA ANDALUZA C/ENSALADA FRUTA	CREMA DE CALABACÍN CTA. LOMO ADOBADA C/PATATAS YOGUR
24	25	26	27	28	24	25	26	27	28
J. BLANCAS ESTOFADAS TORTILLA DE PATATA CON HUEVO CAMPERO C/ENSALADA FRUTA	PATATAS C/ COSTILLAS CROQUETAS DE ATÚN C/ENSALADA FRUTA	MENESTRA REHOGADA MAZA ASADA C/PATATA FRUTA	SOPA DE COCIDO COCIDO MADRILEÑO FRUTA	ARROZ TRES DELICIAS VENTRESCA EN SALSA C/VERDURAS YOGUR	LENTEJAS ECO CASERAS CTA LOMO SALSA C/ENSALADA FRUTA	PATATAS C/ COSTILLAS CROQUETAS DE ATÚN C/ENSALADA FRUTA	MENESTRA REHOGADA MAZA ASADA C/PATATA FRUTA	SOPA DE COCIDO COCIDO MADRILEÑO FRUTA	ARROZ C/VERDURAS ASADAS VENTRESCA EN 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	LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
3	4	5	6	7	3	4	5	6	7
NO LECTIVO	J. BLANCAS CON CHORIZO TORTILLA DE BRÓCOLI C/ENSALADA FRUTA	ARROZ CON POLLO BOQUERONES A LA ANDALUZA C/ENSALADA FRUTA	PURÉ DE VERDURAS POLLO ASADO C/PATATAS FRUTA	MACARRONES INT NAPOLITANA MERLUZA EN SALSA C/VERDURAS YOGUR SL O SOJA	NO LECTIVO	J. BLANCAS C/VERDURAS TORTILLA DE BRÓCOLI C/ENSALADA FRUTA	ARROZ CON POLLO BOQUERONES A LA ANDALUZA C/ENSALADA FRUTA	PURÉ DE VERDURAS POLLO ASADO C/PATATAS FRUTA	MACARRONES INT NAPOLITANA MERLUZA EN SALSA C/VERDURAS YOGUR
10	11	12	13	14	10	11	12	13	14
LENTEJAS HORTELANAS TORTILLA ESPAÑOLA C/ENSALADA FRUTA	ARROZ CON TOMATE RAPE A LA ANDALUZA C/ENSALADA FRUTA	J. VERDES REHOGADAS CARRILLADA C/PATATAS FRUTA	FIDEUA DE VERDURAS BACALAO SALSA MURCIANA C/ENSALADA YOGUR SL O SOJA	SOPA LEBANIEGA COCIDO LEBANIEGO FRUTA	LENTEJAS HORTELANAS TORTILLA ESPAÑOLA C/ENSALADA FRUTA	ARROZ CON TOMATE RAPE A LA ANDALUZA C/ENSALADA FRUTA	J. VERDES REHOGADAS POLLO SALSA C/PATATAS FRUTA	FIDEUA DE VERDURAS BACALAO SALSA MURCIANA C/ENSALADA YOGUR	SOPA LEBANIEGA DE POLLO COCIDO LEBANIEGO DE POLLO FRUTA
17	18	19	20	21	17	18	19	20	21
PATATAS CON CARNE CABALLA C/TOMATE Y VERDURAS FRUTA	J. PINTAS C/ARROZ INT. TORTILLA DE PAVO C/ENSALADA FRUTA	SOPA DE PESCADO POLLO AL HORNO C/PATATAS FRUTA	J. BLANCAS HORTELANAS ABADEJO A LA ANDALUZA C/ENSALADA FRUTA	CREMA DE CALABACÍN CTA. LOMO ADOBADA C/PATATAS YOGUR SL O SOJA	PATATAS CON VERDURAS CABALLA C/TOMATE Y VERDURAS FRUTA	J. PINTAS C/ARROZ INT. TORTILLA DE PAVO C/ENSALADA FRUTA	SOPA DE PESCADO POLLO AL HORNO C/PATATAS FRUTA	J. BLANCAS HORTELANAS ABADEJO A LA ANDALUZA C/ENSALADA FRUTA	CREMA DE CALABACÍN RAGOUT POLLO AL AJILLO C/PATATAS YOGUR
24	25	26	27	28	24	25	26	27	28
LENTEJAS ECO CASERAS TORTILLA DE PATATA CON HUEVO CAMPERO C/ENSALADA FRUTA	PATATAS C/ COSTILLAS CROQUETAS DE ATÚN O HAMBURG TERNERA C/ENSALADA FRUTA	MENESTRA REHOGADA MAZA ASADA C/PATATA FRUTA	SOPA DE COCIDO COCIDO MADRILEÑO FRUTA	ARROZ TRES DELICIAS VENTRESCA EN SALSA C/VERDURAS YOGUR SL O SOJA	LENTEJAS ECO C/VERDURAS TORTILLA DE PATATA CON HUEVO CAMPERO C/ENSALADA FRUTA	PATATAS HORTELANAS CROQUETAS DE ATÚN C/ENSALADA FRUTA	MENESTRA REHOGADA TERNERA SALSA C/PATATA FRUTA	SOPA DE COCIDO DE POLLO COCIDO DE POLLO FRUTA	ARROZ TRES DELICIAS VENTRESCA EN 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.
Este menú ha sido revisado por Tamara Cobo (Nº colegiada MAD00088) 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. To dos los menús van acompañados de pan y agua.

MENÚS PARA ALERGIAS E INTOLERANCIAS 11.NOVIEMBRE

MENÚ SIN LEGUMBRES: INCLUIDO JUDÍAS VERDES, GUISANTES Y SOJA

LUNES 3	MARTES 4	MIÉRCOLES 5	JUEVES 6	VIERNES 7
NO LECTIVO	SOPA MENUDILLOS TORTILLA DE BRÓCOLI C/ENSALADA FRUTA	ARROZ CON POLLO BOQUERONES A LA ANDALUZA C/ENSALADA FRUTA	PURÉ DE VERDURAS POLLO ASADO C/PATATAS FRUTA	MACARRONES NAPOLITANA MERLUZA EN SALSA C/VERDURAS YOGUR
PATATAS HORTELANAS TORTILLA ESPAÑOLA C/ENSALADA FRUTA	ARROZ CON TOMATE RAPE A LA ANDALUZA C/ENSALADA FRUTA	CREMA PARMENTIER CARRILLADA C/PATATAS FRUTA	CODITOS A LA ITALIANA BACALAO SALSA MURCIANA C/ENSALADA YOGUR	SOPA AVE ESTOFADO POLLO Y TERNERA FRUTA
PATATAS CON CARNE CABALLA C/TOMATE Y VERDURAS FRUTA	CREMA ZANAHORIA Y PUERRO TORTILLA ESPAÑOLA C/ENSALADA	SOPA DE PESCADO POLLO AL HORNO C/PATATAS FRUTA	ARROZ C/VERDURAS ABADEJO A LA ANDALUZA C/ENSALADA FRUTA	CREMA DE CALABACÍN CTA. LOMO ADOBADA C/PATATAS YOGUR
SOPA MENUDILLOS TORTILLA DE PATATA CON HUEVO CAMPERO C/ENSALADA	PATATAS C/ COSTILLAS CROQUETAS DE ATÚN C/ENSALADA FRUTA	CREMA CALABAZA MAZA ASADA C/PATATA FRUTA	SOPA AVE ESTOFADO POLLO Y TERNERA FRUTA	ARROZ C/VERDURAS ASADAS VENTRESCA EN SALSA C/VERDURAS YOGUR
				 COCINA TRADICIONAL SIN PRECOCINADOS

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

LUNES 3	MARTES 4	MIÉRCOLES 5	JUEVES 6	VIERNES 7
NO LECTIVO	J. BLANCAS CON CHORIZO TORTILLA DE BRÓCOLI C/ENSALADA FRUTA	ARROZ CON POLLO HAMBURG TERNERA C/ENSALADA FRUTA	PURÉ DE VERDURAS POLLO ASADO C/PATATAS FRUTA	MACARRONES INT NAPOLITANA CTA LOMO EN SALSA C/VERDURAS
LENTEJAS HORTELANAS TORTILLA ESPAÑOLA C/ENSALADA FRUTA	ARROZ CON TOMATE LACON A LA PLANCHA C/ENSALADA FRUTA	J. VERDES REHOGADAS CARRILLADA C/PATATAS FRUTA	FIDEUA DE VERDURAS TERNERA SALSA YOGUR	SOPA LEBANIEGA COCIDO LEBANIEGO FRUTA
PATATAS CON CARNE LOMO SALSA C/VERDURAS FRUTA	J. PINTAS C/ARROZ INT. TORTILLA DE PAVO C/ENSALADA FRUTA	SOPA DE MENUDILLOS POLLO AL HORNO C/PATATAS FRUTA	J. BLANCAS HORTELANAS HAMB TERNERA C/ENSALADA FRUTA	CREMA DE CALABACÍN CTA. LOMO ADOBADA C/PATATAS YOGUR
LENTEJAS ECO CASERAS TORTILLA DE PATATA CON HUEVO CAMPERO C/ENSALADA FRUTA	PATATAS C/ COSTILLAS CROQUETAS DE POLLO C/ENSALADA FRUTA	MENESTRA REHOGADA MAZA ASADA C/PATATA FRUTA	SOPA DE COCIDO COCIDO MADRILEÑO FRUTA	ARROZ TRES DELICIAS RAGOUT POLLO SALSA C/PIMI YOGUR
				 COCINA TRADICIONAL 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 **Tamara Cobo** (Nº colegiada MAD00088), 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. To dos los menús van acompañados de pan y agua.