

MENÚS PARA ALERGIAS E INTOLERANCIAS 04. ABRIL

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 6	MARTES 7	MIÉRCOLES 8	JUEVES 9	VIERNES 10	LUNES 6	MARTES 7	MIÉRCOLES 8	JUEVES 9	VIERNES 10
NO LECTIVO	J. BLANCAS C/VERDURAS TORTILLA ESPAÑOLA C/VERDURA YOGUR	MENÚ GASTRONÓMICO PAELLA MIXTA BOQUERONES REBOZADOS C/ENSALADA FRUTA	BASE LEGUMBRE SOPA COCIDO C/FIDEOS COCIDO MADRILEÑO FRUTA	J VERDES REHOGADAS ALBONDIGAS POLLO C/PATATAS FRUTA	NO LECTIVO	LENTEJAS CASERAS FTE POLLO PLANCHA C/VERDURA YOGUR	PAELLA MIXTA BOQUERONES REBOZADOS C/ENSALADA FRUTA	SOPA COCIDO C/FIDEO COCIDO MADRILEÑO FRUTA	J VERDES REHOGADAS ALBONDIGAS POLLO C/PATATAS FRUTA
GARBANZOS C/VERDURAS CROQUETAS JAMÓN C/ENSALADA FRUTA	CREMA ZANAHORIA JAMÓN BRASEADO C/PATATAS FRUTA	MACARRONES A LA ITALIANA TORTILLA PATATA C/ENSALADA FRUTA	GUISO ANDALUZ MERLUZA SALSA C/ENSALADA YOGUR	BASE LEGUMBRE ARROZ CON TOMATE J. BLANCAS C/CHORIZO FRUTA	LENTEJAS C/VERDURAS CROQUETAS JAMÓN C/ENSALADA FRUTA	CREMA ZANAHORIA JAMÓN BRASEADO C/PATATAS FRUTA	MACARRONES A LA ITALIANA TERNERA SALSA C/ENSALADA FRUTA	GUISO ANDALUZ MERLUZA SALSA C/ENSALADA YOGUR	ARROZ CON TOMATE J. BLANCAS C/CHORIZO FRUTA
BRÓCOLI REHOGADO LIMANDA ANDALUZA C/ENSALADA FRUTA	BASE LEGUMBRE SOPA DE COCIDO COCIDO MADRILEÑO FRUTA	ARROZ INT MILANESA SALMON SALSA C/ENSALADA FRUTA	J PINTAS C/VERDURAS TORTILLA PATATA C/ENSALADA FRUTA	MENÚ SOSTENIBLE PURÉ VERDURAS ECO POLLO ASADO CAMPERO C/PATATAS YOGUR	BRÓCOLI REHOGADO LIMANDA ANDALUZA C/ENSALADA FRUTA	SOPA DE COCIDO COCIDO MADRILEÑO FRUTA	ARROZ INT MILANESA SALMON SALSA C/ENSALADA FRUTA	J PINTAS C/VERDURAS LOMO EN SALSA C/ENSALADA FRUTA	MENÚ SOSTENIBLE PURÉ VERDURAS ECO POLLO ASADO CAMPERO C/PATATAS YOGUR
ARROZ INT C/TOMATE MERLUZA HORNO C/ENSALADA FRUTA	J BLANCAS C/VERDURAS TORTILLA ESPAÑOLA C/ENSALADA FRUTA	MENESTRA REHOGADA CARRILLADA C/PATATAS FRUTA	ESPIRALES C/BACON BACALAO ANDALUZA C/ENSALADA YOGUR	 COCINA TRADICIONAL  SIN PRECOCINADOS	ARROZ INT C/TOMATE MERLUZA HORNO C/ENSALADA FRUTA	J BLANCAS C/VERDURAS HAMBURGUESA DE TERNERA C/ENSALADA FRUTA	MENESTRA REHOGADA CARRILLADA C/PATATAS FRUTA	ESPIRALES C/BACON BACALAO ANDALUZA C/ENSALADA YOGUR	 COCINA TRADICIONAL  SIN PRECOCINADOS
MENÚ SIN LACTOSA: SE COCINA C/LECHE S/LACTOSA. MENÚ SIN PROT. LECHE: SE SUSTITUYE POR BEBIDA SOJA					MENÚ SIN CERDO				
LUNES 6	MARTES 7	MIÉRCOLES 8	JUEVES 9	VIERNES 10	LUNES 6	MARTES 7	MIÉRCOLES 8	JUEVES 9	VIERNES 10
NO LECTIVO	LENTEJAS CASERAS TORTILLA ESPAÑOLA C/VERDURA YOGUR SL O SOJA	MENÚ GASTRONÓMICO PAELLA MIXTA BOQUERONES REBOZADOS C/ENSALADA FRUTA	BASE LEGUMBRE SOPA COCIDO C/FIDEO INTEGRAL COCIDO MADRILEÑO FRUTA	J VERDES REHOGADAS ALBONDIGAS POLLO C/PATATAS FRUTA	NO LECTIVO	LENTEJAS C/VERDURAS TORTILLA ESPAÑOLA C/VERDURA YOGUR	PAELLA MIXTA BOQUERONES REBOZADOS C/ENSALADA FRUTA	SOPA COCIDO DE POLLO COCIDO DE POLLO FRUTA	J VERDES REHOGADAS ALBONDIGAS POLLO C/PATATAS FRUTA
LENTEJAS C/VERDURAS CROQUETAS JAMÓN C/ENSALADA O HAMBURGUESA DE TERNERA FRUTA	CREMA ZANAHORIA JAMÓN BRASEADO C/PATATAS FRUTA	MACARRONES INT A LA ITALIANA TORTILLA PATATA C/ENSALADA FRUTA	GUISO ANDALUZ MERLUZA SALSA C/ENSALADA YOGUR SL O SOJA	BASE LEGUMBRE ARROZ CON TOMATE J. BLANCAS C/CHORIZO FRUTA	LENTEJAS C/VERDURAS CROQUETAS POLLO C/ENSALADA FRUTA	CREMA ZANAHORIA POLLO EN SALSA C/PATATAS FRUTA	MACARRONES INT A LA ITALIANA TORTILLA PATATA C/ENSALADA FRUTA	GUISO ANDALUZ MERLUZA SALSA C/ENSALADA YOGUR	BASE LEGUMBRE ARROZ CON TOMATE J. BLANCAS C/C/VERDURAS FRUTA
BRÓCOLI REHOGADO LIMANDA ANDALUZA C/ENSALADA FRUTA	BASE LEGUMBRE SOPA DE COCIDO COCIDO MADRILEÑO FRUTA	ARROZ INT MILANESA SALMON SALSA C/ENSALADA FRUTA	J PINTAS C/VERDURAS TORTILLA PATATA C/ENSALADA FRUTA	MENÚ SOSTENIBLE PURÉ VERDURAS ECO POLLO ASADO CAMPERO C/PATATAS YOGUR SL O SOJA	BRÓCOLI REHOGADO LIMANDA ANDALUZA C/ENSALADA FRUTA	SOPA COCIDO DE POLLO COCIDO DE POLLO FRUTA	ARROZ INT C/VERDURAS SALMON SALSA C/ENSALADA FRUTA	J PINTAS C/VERDURAS TORTILLA PATATA C/ENSALADA FRUTA	MENÚ SOSTENIBLE PURÉ VERDURAS ECO POLLO ASADO CAMPERO C/PATATAS YOGUR
ARROZ INT C/TOMATE MERLUZA HORNO C/ENSALADA FRUTA	J BLANCAS C/VERDURAS TORTILLA ESPAÑOLA C/ENSALADA FRUTA	MENESTRA REHOGADA CARRILLADA C/PATATAS FRUTA	ESPIRALES C/BACON BACALAO ANDALUZA C/ENSALADA YOGUR SL O SOJA	 COCINA TRADICIONAL  SIN PRECOCINADOS	ARROZ INT C/TOMATE MERLUZA HORNO C/ENSALADA FRUTA	J BLANCAS C/VERDURAS TORTILLA ESPAÑOLA C/ENSALADA FRUTA	MENESTRA REHOGADA POLLO PLANCHA C/PATATAS FRUTA	ESPIRALES C/TOMATE BACALAO ANDALUZA C/ENSALADA 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 **Cristina Collado** (Nº colegiada MAD00218) **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 04. ABRIL

MENÚ SIN LEGUMBRES: INCLUIDO JUDÍAS VERDES, GUISANTES Y SOJA

LUNES 6	MARTES 7	MIÉRCOLES 8	JUEVES 9	VIERNES 10
NO LECTIVO	PATATAS C/VERDURAS TORTILLA ESPAÑOLA C/VERDURA YOGUR	MENÚ GASTRONÓMICO PAELLA MIXTA BOQUERONES REBOZADOS C/ENSALADA FRUTA	SOPA DE MENUDILLOS ESTOF. POLLO Y TERNERA FRUTA	PURÉ DE VERDURAS ALBONDIGAS TERNERA C/PATATAS FRUTA
13	14	15	16	17
SOPA DE AVE CROQUETAS JAMÓN FRUTA	CREMA ZANAHORIA JAMÓN BRASEADO C/PATATAS FRUTA	MACARRONES A LA ITALIANA TORTILLA PATATA C/ENSALADA FRUTA	GUISILLO ANDALUZ MERLUZA SALS C/ENSALADA YOGUR	ARROZ CON TOMATE FTE POLLO PLANCH C/VERDURAS FRUTA
20	21	22	23	MENÚ SOSTENIBLE 24
BRÓCOLI REHOGADO LIMANDA ANDALUZA C/ENSALADA FRUTA	SOPA DE MENUDILLOS ESTOF. POLLO Y TERNERA FRUTA	ARROZ INT C/VERDURAS SALMON SALS C/ENSALADA FRUTA	SOPA DE AVE TORTILLA PATATA C/ENSALADA FRUTA	PURÉ VERDURAS ECO POLLO ASADO CAMPERO C/PATATAS YOGUR
27	28	29	30	 COCINA TRADICIONAL  SIN PRECOCINADOS
ARROZ INT C/TOMATE MERLUZA HORNO C/ENSALADA FRUTA	PATATAS C/VERDURAS TORTILLA ESPAÑOLA C/ENSALADA FRUTA	CREMA CALABAZA CARRILLADA C/PATATAS FRUTA	ESPIRALES C/TOMATE BACALAO ANDALUZA C/ENSALADA YOGUR	

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

LUNES 6	MARTES 7	MIÉRCOLES 8	JUEVES 9	VIERNES 10
NO LECTIVO	LENTEJAS CASERAS TORTILLA ESPAÑOLA C/VERDURA YOGUR	MENÚ GASTRONÓMICO ARROZ C/ VERDURAS LACÓN PLANCH C/ENSALADA FRUTA	BASE LEGUMBRE SOPA COCIDO C/FIDEO INTEGRAL COCIDO MADRILEÑO FRUTA	J VERDES REHOGADAS ALBONDIGAS POLLO C/PATATAS FRUTA
13	14	15	16	BASE LEGUMBRE 17
LENTEJAS C/VERDURAS CROQUETAS JAMÓN C/ENSALADA FRUTA	CREMA ZANAHORIA JAMÓN BRASEADO C/PATATAS FRUTA	MACARRONES INT A LA ITALIANA TORTILLA PATATA C/ENSALADA FRUTA	GUISILLO ANDALUZ LOMO SALS C/ENSALADA YOGUR	ARROZ CON TOMATE J. BLANCAS C/CHORIZO FRUTA
20	BASE LEGUMBRE 21	22	23	MENÚ SOSTENIBLE 24
BRÓCOLI REHOGADO HAMBURGUESA DE TERNERA C/ENSALADA FRUTA	SOPA DE COCIDO COCIDO MADRILEÑO FRUTA	ARROZ INT MILANESA POLLO PLANCH C/ENSALADA FRUTA	J PINTAS C/VERDURAS TORTILLA PATATA C/ENSALADA FRUTA	PURÉ VERDURAS ECO POLLO ASADO CAMPERO C/PATATAS YOGUR
27	28	29	30	 COCINA TRADICIONAL  SIN PRECOCINADOS
ARROZ INT C/TOMATE RAGOUT POLLO SALS C/ENSALADA FRUTA	J BLANCAS C/VERDURAS TORTILLA ESPAÑOLA C/ENSALADA FRUTA	MENESTRA REHOGADA CARRILLADA C/PATATAS FRUTA	ESPIRALES C/BACON TERNERA SALS C/ENSALADA 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 Cristina Collado (Nº colegiada MAD00218) 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. Todos los menús van acompañados de pan y agua.