



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
1 PAELLA MIXTA BOQUERONES ANDALUZA C/ENSALADA FRUTA	2 ENSALADA J. BLANCAS TORTILLA PATATA C/ENSALADA FRUTA	3 CREMA CALABAZA CHULETA CERDO C/PATATAS FRUTA	4 MACARRONES C/TOMATE MERLUZA SALSA C/ENSALADA YOGUR	5 PURÉ DE BRÓCOLI ESTOFADO DE SOJA C/VERDURAS Y ARROZ FRUTA	1 PAELLA MIXTA BOQUERONES ANDALUZA C/ENSALADA FRUTA	2 JUDIAS C/VERDURAS FTE POLLO PLANCHA C/ENSALADA FRUTA	3 CREMA CALABAZA CHULETA CERDO C/PATATAS FRUTA	4 MACARRONES C/TOMATE MERLUZA SALSA C/ENSALADA YOGUR	5 PURÉ DE BRÓCOLI ESTOFADO DE SOJA C/VERDURAS Y ARROZ FRUTA
8 ENSALADILLA RUSA BACALAO C/TOMATE Y ENSALADA FRUTA	9 SOPA COCIDO C/FIDEOS COCIDO MADRILEÑO FRUTA	10 MENESTRA DE VERDURAS C/JAMÓN JAMONCITOS POLLO ASADO C/PATATAS FRUTA	11 ARROZ C/VERDURAS Y MAGRO LIMANDA ANDALUZA C/ENSALADA YOGUR	12 J. PINTAS C/VERDURAS TORTILLA ESPAÑOLA C/ENSALADA FRUTA	8 PATATAS C/VERDURAS BACALAO C/TOMATE Y ENSALADA FRUTA	9 SOPA COCIDO C/FIDEOS COCIDO MADRILEÑO FRUTA	10 MENESTRA DE VERDURAS C/JAMÓN JAMONCITOS POLLO ASADO C/PATATAS FRUTA	11 ARROZ C/VERDURAS Y MAGRO LIMANDA ANDALUZA S/H C/ENSALADA YOGUR	12 J. PINTAS C/VERDURAS LOMO SALSA C/ENSALADA FRUTA
15 J. VERDES REHOGADAS ESTOFADO DE SOJA CON PATATA FRUTA	16 MACARRONES C/TOMATE VENTRESCA SALSA C/LECHUGA Y ZANAHORIA FRUTA	17 J. BLANCAS C/VERDURAS TORTILLA PATATA C/ENSALADA FRUTA	18 CREMA ZANAHORIA JAMÓN BRASEADO C/PATATAS FRUTA	19 ARROZ C/TOMATE NUGGETS CASEROS C/PATATAS HELADO	15 J. VERDES REHOGADAS ESTOFADO DE SOJA CON PATATA FRUTA	16 MACARRONES C/TOMATE VENTRESCA SALSA C/LECHUGA Y ZANAHORIA FRUTA	17 LENTEJAS C/VERDURAS RAGOUT POLLO SALSA C/ENSALADA FRUTA	18 CREMA ZANAHORIA JAMÓN BRASEADO C/PATATAS FRUTA	19 ARROZ C/TOMATE NUGGETS CASEROS C/PATATAS HELADO
									
MENÚ SIN LACTOSA: SE COCINA C/LECHE S/LACTOSA. MENÚ SIN PROT. LECHE: SE SUSTITUYE POR BEBIDA SOJA					MENÚ SIN CERDO				
LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES	LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
1 PAELLA MIXTA BOQUERONES ANDALUZA C/ENSALADA FRUTA	2 ENSALADA J. BLANCAS TORTILLA PATATA C/ENSALADA FRUTA	3 CREMA CALABAZA CHULETA CERDO C/PATATAS FRUTA	4 MACARRONES INT C/TOMATE MERLUZA SALSA C/ENSALADA YOGUR SL O SOJA	5 PURÉ DE BRÓCOLI ESTOFADO DE SOJA C/VERDURAS Y ARROZ FRUTA	1 PAELLA MIXTA BOQUERONES ANDALUZA C/ENSALADA FRUTA	2 ENSALADA J. BLANCAS TORTILLA PATATA C/ENSALADA FRUTA	3 CREMA CALABAZA HAMBURGUESA DE TERNERA C/PATATAS FRUTA	4 MACARRONES INT C/TOMATE MERLUZA SALSA C/ENSALADA YOGUR	5 PURÉ DE BRÓCOLI ESTOFADO DE SOJA C/VERDURAS Y ARROZ FRUTA
8 ENSALADILLA RUSA BACALAO C/TOMATE Y ENSALADA FRUTA	9 SOPA COCIDO C/FIDEOS INT COCIDO MADRILEÑO FRUTA	10 MENESTRA DE VERDURAS C/JAMÓN JAMONCITOS POLLO ASADO C/PATATAS FRUTA	11 ARROZ C/VERDURAS Y MAGRO LIMANDA ANDALUZA C/ENSALADA YOGUR SL O SOJA	12 J. PINTAS C/VERDURAS TORTILLA ESPAÑOLA C/ENSALADA FRUTA	8 ENSALADILLA RUSA BACALAO C/TOMATE Y ENSALADA FRUTA	9 SOPA COCIDO DE POLLO COCIDO DE POLLO FRUTA	10 MENESTRA DE VERDURAS JAMONCITOS POLLO ASADO C/PATATAS FRUTA	11 ARROZ C/VERDURAS LIMANDA ANDALUZA C/ENSALADA YOGUR	12 J. PINTAS C/VERDURAS TORTILLA ESPAÑOLA C/ENSALADA FRUTA
15 J. VERDES REHOGADAS ESTOFADO DE SOJA CON PATATA FRUTA	16 ENSALADA DE MACARRONES INT VENTRESCA SALSA C/LECHUGA Y ZANAHORIA FRUTA	17 LENTEJAS C/VERDURAS TORTILLA PATATA C/ENSALADA FRUTA	18 CREMA ZANAHORIA JAMÓN BRASEADO C/PATATAS FRUTA	19 ARROZ C/TOMATE NUGGETS CASEROS C/PATATAS HELADO	15 J. VERDES REHOGADAS ESTOFADO DE SOJA CON PATATA FRUTA	16 ENSALADA DE MACARRONES INT VENTRESCA SALSA C/LECHUGA Y ZANAHORIA FRUTA	17 LENTEJAS C/VERDURAS TORTILLA PATATA C/ENSALADA FRUTA	18 CREMA ZANAHORIA HAMBURGUESA TERNERA C/PATATAS FRUTA	19 ARROZ C/TOMATE NUGGETS CASEROS C/PATATAS HELADO
									



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 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 06. JUNIO

### MENÚ SIN LEGUMBRES: INCLUIDO JUDÍAS VERDES, GUI SANTES Y SOJA

LUNES 1	MARTES 2	MIÉRCOLES 3	JUEVES 4	VIERNES 5
PAELLA MIXTA BOQUERONES ANDALUZA C/ENSALADA FRUTA	PATATAS C/VERDURA TORTILLA PATATA C/ENSALADA FRUTA	CREMA CALABAZA CHULETA CERDO C/PATATAS FRUTA	MACARRONES C/TOMATE MERLUZA SALSA C/ENSALADA YOGUR	PURÉ DE BRÓCOLI RAGOUT DE POLLO SALSA Y ARROZ FRUTA
PATATAS C/VERDURAS BACALAO C/TOMATE Y ENSALADA FRUTA	SOPA DE MENUDILLOS ESTOF. POLLO Y TERNERA FRUTA	PURÉ DE VERDURAS JAMONCITOS POLLO ASADO C/PATATAS FRUTA	ARROZ C/VERDURAS LIMANDA ANDALUZA C/ENSALADA YOGUR	SOPA DE AVE TORTILLA ESPAÑOLA C/ENSALADA FRUTA
CREMA CALABACIN TERNERA SALSA C/PATATA FRUTA	MACARRONES C/TOMATE VENTRESCA SALSA C/LECHUGA Y ZANAHORIA FRUTA	PATATAS C/VERDURAS TORTILLA PATATA C/ENSALADA FRUTA	CREMA ZANAHORIA JAMÓN BRASEADO C/PATATAS FRUTA	ARROZ C/TOMATE NUGGETS CASEROS C/PATATAS HELADO
 COCINA TRADICIONAL  SIN PRECOCINADOS				

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

LUNES 1	MARTES 2	MIÉRCOLES 3	JUEVES 4	VIERNES 5
ARROZ C/VERDURAS LACÓN PLANCHA C/ENSALADA FRUTA	ENSALADA J. BLANCAS TORTILLA PATATA C/ENSALADA FRUTA	CREMA CALABAZA CHULETA CERDO C/PATATAS FRUTA	MACARRONES INT C/TOMATE TERNERA SALSA C/ENSALADA YOGUR	PURÉ DE BRÓCOLI ESTOFADO DE SOJA C/VERDURAS Y ARROZ FRUTA
PATATAS C/VERDURAS POLLO PLANCHA C/ENSALADA FRUTA	SOPA COCIDO C/FIDEOS INT COCIDO MADRILEÑO FRUTA	MENESTRA DE VERDURAS C/JAMÓN JAMONCITOS POLLO ASADO C/PATATAS FRUTA	ARROZ C/VERDURAS Y MAGRO HAMBURGUESA DE TERNERA C/ENSALADA YOGUR	J. PINTAS C/VERDURAS TORTILLA ESPAÑOLA C/ENSALADA FRUTA
J. VERDES REHOGADAS ESTOFADO DE SOJA CON PATATA FRUTA	ENSALADA DE MACARRONES INT LOMO SALSA C/LECHUGA Y ZANAHORIA FRUTA	LENTEJAS C/VERDURAS TORTILLA PATATA C/ENSALADA FRUTA	CREMA ZANAHORIA JAMÓN BRASEADO C/PATATAS FRUTAY LECHE	ARROZ C/TOMATE NUGGETS CASEROS C/PATATAS HELADO
 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](mailto: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.