

MENÚS PARA ALERGIAS E INTOLERANCIAS 09.SEPTIEMBRE

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
7 CREMA DE VERDURAS CTA LOMO ADOBADA C/PATATAS ASADAS PIÑA EN SU JUGO	8 ARROZ C/TOMATE JAMONCITOS DE POLLO C/PATATAS AL HORNO FRUTA	9 GARBANZOS C/VERDURAS ABADEJO ROMANA C/ENSALADA FRUTA	10 MACARRONES C/ATÚN TORTILLA ESPAÑOLA C/ENSALADA YOGUR	11 PATATAS GUIADAS C/POLLO ALBONDIGAS DE SOJA EN SALSA C/ENSALADA FRUTA	7 CREMA DE VERDURAS CTA LOMO ADOBADA C/PATATAS ASADAS PIÑA EN SU JUGO	8 ARROZ C/TOMATE JAMONCITOS DE POLLO C/PATATAS AL HORNO FRUTA	9 LENTEJAS CASERAS ABADEJO ROMANA C/ENSALADA FRUTA	10 MACARRONES C/ATÚN LACON A LA PLANCHA C/ENSALADA YOGUR	11 PATATAS GUIADAS C/POLLO ALBONDIGAS DE SOJA EN SALSA C/ENSALADA FRUTA
14 MENESTRA REHOGADA C/JAMON TERNERA EN SALSA C/ PATATAS COCIDA FRUTA	15 J. BLANCAS ESTOFADAS C/VERDURAS TORTILLA DE PATATA C/ENSALADA FRUTA	16 ENSALADA CAMPERA CROQUETAS DE POLLO C/ENSALADA FRUTA	17 ARROZ C/TOMATE FTE MERLUZA SALSA C/ENSALADA YOGUR	18 SOPA DE COCIDO COCIDO COMPLETO FRUTA	14 MENESTRA REHOGADA C/JAMON TERNERA EN SALSA C/ PATATAS COCIDA FRUTA	15 J. BLANCAS ESTOFADAS C/VERDURAS RAGOUT POLLO SALSA C/VERDURAS FRUTA	16 PATATAS ESTOFADAS CROQUETAS DE POLLO C/ENSALADA FRUTA	17 ARROZ C/TOMATE FTE MERLUZA SALSA C/ENSALADA YOGUR	18 SOPA DE COCIDO COCIDO COMPLETO FRUTA
21 MACARRONES NAPOLITANA BOQUERONES A LA ANDALUZA C/ENSALADA FRUTA	22 CREMA ZANAHORIA Y PUERRO RAGOUT POLLO C/PATATAS AL HORNO FRUTA	23 J. PINTAS HORTELANAS TORTILLA ESPAÑOLA C/ENSALADA FRUTA	24 J. VERDES C/JAMON BACALAO C/TOMATE Y VERDURAS YOGUR	25 ARROZ TRES DELICIAS ESTOFADO DE SOJA EN SALSA C/VERDURAS Y ENSALADA FRUTA	21 MACARRONES NAPOLITANA BOQUERONES A LA ANDALUZA C/ENSALADA FRUTA	22 CREMA ZANAHORIA Y PUERRO RAGOUT POLLO C/PATATAS AL HORNO FRUTA	23 LENTEJAS HORTELANAS TERNERA SALSA FRUTA	24 J. VERDES C/JAMON BACALAO C/TOMATE Y VERDURAS YOGUR	25 ARROZ C/VERDURAS ASADAS ESTOFADO DE SOJA EN SALSA C/VERDURAS Y ENSALADA FRUTA
28 CREMA DE CALABACÍN CARRILLADA C/PATATA COCIDA FRUTA	29 J. PINTAS HORTELANAS TORTILLA DE PATATA C/ENSALADA FRUTA	30 PAELLA DE VERDURAS VENTRESCA MERLUZA ANDALUZA C/ENSALADA FRUTA	 COCINA TRADICIONAL SIN PRECOCINADOS		28 CREMA DE CALABACÍN CARRILLADA C/PATATA COCIDA FRUTA	29 J. PINTAS HORTELANAS HAMBURG TERNERA C/ENSALADA FRUTA	30 PAELLA DE VERDURAS VENTRESCA MERLUZA ANDALUZA C/ENSALADA FRUTA	 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	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES	LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
7 CREMA DE VERDURAS CTA LOMO ADOBADA C/PATATAS ASADAS PIÑA EN SU JUGO	8 ARROZ C/TOMATE JAMONCITOS DE POLLO C/PATATAS AL HORNO FRUTA	9 LENTEJAS CASERAS ABADEJO ROMANA C/ENSALADA FRUTA	10 MACARRONES INT C/ATÚN TORTILLA ESPAÑOLA C/ENSALADA YOGUR SL O SOJA	11 PATATAS GUIADAS C/POLLO ALBONDIGAS DE SOJA EN SALSA C/ENSALADA FRUTA	7 CREMA DE VERDURAS TERNERA SALSA C/PATATAS ASADAS PIÑA EN SU JUGO	8 ARROZ C/TOMATE JAMONCITOS DE POLLO C/PATATAS AL HORNO FRUTA	9 LENTEJAS C/VERDURAS ABADEJO ROMANA C/ENSALADA FRUTA	10 MACARRONES INT C/ATÚN TORTILLA ESPAÑOLA C/ENSALADA YOGUR	11 PATATAS GUIADAS C/POLLO ALBONDIGAS DE SOJA EN SALSA C/ENSALADA FRUTA
14 MENESTRA REHOGADA C/JAMON TERNERA EN SALSA C/ PATATAS COCIDA FRUTA	15 J. BLANCAS ESTOFADAS C/VERDURAS TORTILLA DE PATATA C/ENSALADA FRUTA	16 ENSALADA CAMPERA CROQUETAS POLLO o HAMB TERNERA C/ENSALADA FRUTA	17 ARROZ C/TOMATE FTE MERLUZA SALSA C/ENSALADA YOGUR SL O SOJA	18 SOPA DE COCIDO INT COCIDO COMPLETO FRUTA	14 MENESTRA REHOGADA TERNERA EN SALSA C/PATATAS COCIDA FRUTA	15 J. BLANCAS ESTOFADAS C/VERDURAS TORTILLA DE PATATA C/ENSALADA FRUTA	16 ENSALADA CAMPERA CROQUETAS DE POLLO C/ENSALADA FRUTA	17 ARROZ C/TOMATE FTE MERLUZA SALSA C/ENSALADA YOGUR	18 SOPA COCIDO DE POLLO COCIDO DE POLLO FRUTA
21 MACARRONES INT NAPOLITANA BOQUERONES A LA ANDALUZA C/ENSALADA FRUTA	22 CREMA ZANAHORIA Y PUERRO RAGOUT POLLO C/PATATAS AL HORNO FRUTA	23 LENTEJAS HORTELANAS TORTILLA ESPAÑOLA C/ENSALADA FRUTA	24 J. VERDES C/JAMON BACALAO C/TOMATE Y VERDURAS YOGUR SL O SOJA	25 ARROZ TRES DELICIAS ESTOFADO DE SOJA EN SALSA C/VERDURAS Y ENSALADA FRUTA	21 MACARRONES INT NAPOLITANA BOQUERONES A LA ANDALUZA C/ENSALADA FRUTA	22 CREMA ZANAHORIA Y PUERRO RAGOUT POLLO C/PATATAS AL HORNO FRUTA	23 LENTEJAS HORTELANAS TORTILLA ESPAÑOLA C/ENSALADA FRUTA	24 J. VERDES REHOGADAS BACALAO C/TOMATE Y VERDURAS YOGUR	25 ARROZ TRES DELICIAS ESTOFADO DE SOJA EN SALSA C/VERDURAS Y ENSALADA FRUTA
28 CREMA DE CALABACÍN CARRILLADA C/PATATA COCIDA FRUTA	29 J. PINTAS HORTELANAS TORTILLA DE PATATA C/ENSALADA FRUTA	30 PAELLA DE VERDURAS VENTRESCA MERLUZA ANDALUZA C/ENSALADA FRUTA	 COCINA TRADICIONAL SIN PRECOCINADOS		28 CREMA DE CALABACÍN RAGOUT POLLO SALSA C/PIMI Y PATATA COCIDA FRUTA	29 J. PINTAS HORTELANAS TORTILLA DE PATATA C/ENSALADA FRUTA	30 PAELLA DE VERDURAS VENTRESCA MERLUZA ANDALUZA C/ENSALADA FRUTA	 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.

MENÚS PARA ALERGIAS E INTOLERANCIAS 09.SEPTIEMBRE

MENÚ SIN LEGUMBRES: INCLUIDO JUDÍAS VERDES, GUISANTES Y SOJA

LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
7 CREMA DE VERDURAS CTA LOMO ADOBADA C/PATATAS ASADAS PIÑA EN SU JUGO	8 ARROZ C/TOMATE JAMONCITOS DE POLLO C/PATATAS AL HORNO FRUTA	9 SOPA AVE C/FIDEOS ABADEJO ROMANA C/ENSALADA FRUTA	10 MACARRONES C/ATÚN TORTILLA ESPAÑOLA C/ENSALADA YOGUR	11 PATATAS GUIADAS C/POLLO ALBONDIGAS EN SALSA C/ENSALADA FRUTA
14 CREMA CALABAZA TERNERA EN SALSA C/PATATAS COCIDA FRUTA	15 CODITOS C/ACEITE Y OREGANO TORTILLA DE PATATA C/ENSALADA FRUTA	16 ENSALADA CAMPERA CROQUETAS DE POLLO C/ENSALADA FRUTA	17 ARROZ C/TOMATE FTE MERLUZA SALSA C/ENSALADA YOGUR	18 SOPA DE MENUDILLOS ESTOF.POLLO Y TERNERA FRUTA
21 MACARRONES NAPOLITANA BOQUERONES A LA ANDALUZA C/ENSALADA FRUTA	22 CREMA ZANAHORIA Y PUERRO RAGOUT POLLO C/PATATAS AL HORNO FRUTA	23 SOPA AVE TORTILLA ESPAÑOLA C/ENSALADA FRUTA	24 CREMA PARMENTIER BACALAO C/TOMATE Y VERDURAS YOGUR	25 ARROZ C/VERDURAS ASADAS CTA LOMO SALSA C/ENSALADA FRUTA
28 CREMA DE CALABACÍN CARRILLADA C/PATATA COCIDA FRUTA	29 MACARRONES C/ACEI Y OREGANO TORTILLA DE PATATA C/ENSALADA FRUTA	30 PAELLA DE VERDURAS VENTRESCA MERLUZA ANDALUZA C/ENSALADA FRUTA	 COCINA TRADICIONAL SIN PRECOCINADOS	

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

LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
7 CREMA DE VERDURAS CTA LOMO ADOBADA C/PATATAS ASADAS PIÑA EN SU JUGO	8 ARROZ C/TOMATE JAMONCITOS DE POLLO C/PATATAS AL HORNO FRUTA	9 LENTEJAS CASERAS H. TERNERA C/ENSALADA FRUTA	10 MACARRONES INT C/TOMATE TORTILLA ESPAÑOLA C/ENSALADA YOGUR	11 PATATAS GUIADAS C/POLLO ALBONDIGAS DE SOJA EN SALSA C/ENSALADA FRUTA
14 MENESTRA REHOGADA C/JAMON TERNERA EN SALSA C/ PATATAS COCIDA FRUTA	15 J. BLANCAS ESTOFADAS C/VERDURAS TORTILLA DE PATATA C/ENSALADA FRUTA	16 PATATAS ESTOFADAS CROQUETAS DE POLLO C/ENSALADA FRUTA	17 ARROZ C/TOMATE LOMO SALSA C/ENSALADA YOGUR	18 SOPA DE COCIDO INT COCIDO COMPLETO FRUTA
21 MACARRONES INTEGRALES NAPOLITANA HAMBURGUESA C/ENSALADA FRUTA	22 CREMA ZANAHORIA Y PUERRO RAGOUT POLLO C/PATATAS AL HORNO FRUTA	23 LENTEJAS HORTELANAS TORTILLA ESPAÑOLA C/ENSALADA FRUTA	24 J. VERDES C/JAMON RAGOUT POLLOS SALSA C/PIMI YOGUR	25 ARROZ TRES DELICIAS ESTOFADO DE SOJA EN SALSA C/VERDURAS Y ENSALADA FRUTA
28 CREMA DE CALABACÍN CARRILLADA C/PATATA COCIDA FRUTA	29 J. PINTAS HORTELANAS TORTILLA DE PATATA C/ENSALADA FRUTA	30 PAELLA DE VERDURAS TERNERA SALSA C/ENSALADA FRUTA	 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. Todos los menús van acompañados de pan y agua.