comedores Blanco

MENÚS PARA ALERGIAS E INTOLERANCIAS 09.SEPTIEMBRE SAN JUAN BAUTISTA

MENÚ SIN GLUTEN: SE EMPLEA PASTA SIN GLUTEN, MAIZENA Y PAN RALLADO S/G EN REBOZADOS

LUNES	MARTES	MIERCOLES	JUEVES	VIERNES
8 CREMA DE VERDURAS CTA. LOMO ADOBADA C/PATATAS MELOCOTÓN EN ALMÍBAR	9 ARROZ C/TOMATE POLLO C/PATATAS FRUTA Y LECHE	10 J. BLANCAS C/VERDURAS ABADEJO ROMANA C/ENSALADA FRUTA	11 CODITOS CON ATÚN TORTILLA DE QUESO C/ENSALADA FRUTA Y LECHE	12 FESTIVO
15 FESTIVO	16 ARROZ CON VERDURAS SALMON EN SALSA C/VERDURAS FRUTA Y LECHE	17 ENSALADA CAMPERA CROQUETAS DE POLLO C/ENSALADA FRUTA Y LECHE	18 J. BLANCAS CON CHORIZO TORTILLA DE BROCOLI C/ENSALADA FRUTA	19 MACARRONES NAPOLITANA FTE. MERLUZA ANDALUZA C/ENSALADA YOGUR
22 CREMA ZANAHORIA Y PUERRO RAGOUT DE POLLO C/PATATAS FRUTA Y LECHE	23 ESPIRALES C/TOMATE BOQUERONES A LA ANDALUZA C/ENSALADA FRUTA Y LECHE	24 J. PINTAS HORTELANA TORTILLA ESPAÑOLA C/ENSALADA FRUTA	25 J. VERDES REHOGADAS C/JAMÓN BACALAO C/TOMATE YOGUR	26 SOPA DE COCIDO COCIDO COMPLETO FRUTA
29 PAELLA DE VERDURAS PESCADILLA A LA ROMANA C/ENSALADA FRUTA Y LECHE	30 CREMA DE CALABACÍN LACÓN A LA GALLEGA CON PATATAS FRUTA Y LECHE			COCINA TRADICIONAL SIN PRECOCINADOS

MENÚ SIN HUEVO: SE EMPLEA PASTA SIN HUEVO. LOS REBOZADOS SE HACEN SIN HUEVO

LUNES	MARTES	MIERCOLES	JUEVES	VIERNES
8 CREMA DE VERDURAS CTA. LOMO ADOBADA C/PATATAS MELOCOTÓN EN ALMÍBAR	9 ARROZ C/TOMATE POLLO C/PATATAS FRUTA Y LECHE	10 LENTEJAS CASERAS ABADEJO ROMANA C/ENSALADA FRUTA	11 CODITOS CON ATÚN LACON PLANCHA C/ENSALADA FRUTA Y LECHE	12 FESTIVO
15 FESTIVO	16 ARROZ CON VERDURAS SALMON EN SALSA C/VERDURAS FRUTA Y LECHE	17 PATATAS C/VERDURAS CROQUETAS DE POLLO C/ENSALADA FRUTA Y LECHE	18 J. BLANCAS CON CHORIZO POLLO SALSA C/ZANAHORIA Y CHAMP FRUTA	19 MACARRONES NAPOLITANA FTE. MERLUZA ANDALUZA C/ENSALADA YOGUR
22 CREMA ZANAHORIA Y PUERRO RAGOUT DE POLLO C/PATATAS FRUTA Y LECHE	23 ESPIRALES C/TOMATE BOQUERONES A LA ANDALUZA C/ENSALADA FRUTA Y LECHE	24 LENTEJAS HORTELANA CTA LOMO SALSA C/VERDURAS FRUTA	25 J. VERDES REHOGADAS C/JAMÓN BACALAO C/TOMATE YOGUR	26 SOPA DE COCIDO COCIDO COMPLETO FRUTA
29 PAELLA DE VERDURAS PESCADILLA A LA ROMANA C/ENSALADA FRUTA Y LECHE	30 CREMA DE CALABACÍN LACÓN A LA GALLEGA CON PATATAS FRUTA Y LECHE			COCINA TRADICIONAL SIN PRECOCINADOS

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

LUNES	MARTES	MIERCOLES	JUEVES	VIERNES
8 CREMA DE VERDURAS CTA. LOMO ADOBADA C/PATATAS MELOCOTÓN EN ALMÍBAR	9 ARROZ C/TOMATE POLLO C/PATATAS FRUTA Y LECHE SL O SOJA	10 LENTEJAS CASERAS ABADEJO ROMANA C/ENSALADA FRUTA	11 CODITOS CON ATÚN TORTILLA ESPAÑOLA C/ENSALADA FRUTA Y LECHE SL O SOJA	12 FESTIVO
15 FESTIVO	16 ARROZ CON VERDURAS SALMON EN SALSA C/VERDURAS FRUTA Y LECHE SL O SOJA	17 ENSALADA CAMPERA CROQUETAS DE POLLO O HAMBURGUESA TERNERA C/ENSALADA FRUTA Y LECHE SL O SOJA	18 J. BLANCAS CON CHORIZO TORTILLA DE BROCOLI C/ENSALADA FRUTA	19 MACARRONES NAPOLITANA FTE. MERLUZA ANDALUZA C/ENSALADA YOGUR SL O SOJA
22 CREMA ZANAHORIA Y PUERRO RAGOUT DE POLLO C/PATATAS FRUTA Y LECHE SL O SOJA	23 FIDEUA DE VERDURAS BOQUERONES A LA ANDALUZA C/ENSALADA FRUTA Y LECHE SL O SOJA	24 LENTEJAS HORTELANA TORTILLA ESPAÑOLA C/ENSALADA FRUTA	25 J. VERDES REHOGADAS C/JAMÓN BACALAO C/TOMATE YOGUR SL O SOJA	26 SOPA DE COCIDO COCIDO COMPLETO FRUTA
29 PAELLA DE VERDURAS PESCADILLA A LA ROMANA C/ENSALADA FRUTA Y LECHE SL O SOJA	30 CREMA DE CALABACÍN LACÓN A LA GALLEGA CON PATATAS FRUTA Y LECHE SL O SOJA			COCINA TRADICIONAL SIN PRECOCINADOS

MENÚ SIN CERDO

LUNES	MARTES	MIERCOLES	JUEVES	VIERNES
8 CREMA DE VERDURAS TERNERA SALSA C/PATATAS MELOCOTÓN EN ALMÍBAR	9 ARROZ C/TOMATE POLLO C/PATATAS FRUTA Y LECHE	10 LENTEJAS ESTOFADAS ABADEJO ROMANA C/ENSALADA FRUTA	11 CODITOS CON ATÚN TORTILLA DE QUESO C/ENSALADA FRUTA Y LECHE	12 FESTIVO
15 FESTIVO	16 ARROZ CON VERDURAS SALMON EN SALSA C/VERDURAS FRUTA Y LECHE	17 ENSALADA CAMPERA CROQUETAS DE POLLO C/ENSALADA FRUTA Y LECHE	18 J. BLANCAS HORTELANAS TORTILLA DE BROCOLI C/ENSALADA FRUTA	19 MACARRONES NAPOLITANA FTE. MERLUZA ANDALUZA C/ENSALADA YOGUR
22 CREMA ZANAHORIA Y PUERRO RAGOUT DE POLLO C/PATATAS FRUTA Y LECHE	23 FIDEUA DE VERDURAS BOQUERONES A LA ANDALUZA C/ENSALADA FRUTA Y LECHE	24 LENTEJAS HORTELANA TORTILLA ESPAÑOLA C/ENSALADA FRUTA	25 J. VERDES REHOGADAS BACALAO C/TOMATE YOGUR	26 SOPA DE COCIDO POLLO COCIDO POLLO FRUTA
29 PAELLA DE VERDURAS PESCADILLA A LA ROMANA C/ENSALADA FRUTA Y LECHE	30 CREMA DE CALABACÍN RAGOUT POLLO SALSA CON PATATAS FRUTA Y LECHE			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	MIERCOLES	JUEVES	VIERNES
8 CREMA DE VERDURAS CTA. LOMO ADOBADA C/PATATAS MELOCOTÓN EN ALMÍBAR	9 ARROZ C/TOMATE POLLO C/PATATAS FRUTA Y LECHE	10 SOPA MENUDILLOS ABADEJO ROMANA C/ENSALADA FRUTA	11 CODITOS CON ATÚN TORTILLA DE QUESO C/ENSALADA FRUTA Y LECHE	12 FESTIVO
15 FESTIVO	16 ARROZ C/VERDURAS SALMON EN SALSA C/VERDURAS FRUTA Y LECHE	17 ENSALADA CAMPERA CROQUETAS DE POLLO C/ENSALADA FRUTA Y LECHE	18 SOPA DE AVE TORTILLA DE BROCOLI C/ENSALADA FRUTA	19 MACARRONES NAPOLITANA FTE. MERLUZA ANDALUZA C/ENSALADA YOGUR
22 CREMA ZANAHORIA Y PUERRO RAGOUT DE POLLO C/PATATAS FRUTA Y LECHE	23 ESPIRALES C/TOMATE BOQUERONES A LA ANDALUZA C/ENSALADA FRUTA Y LECHE	24 ARROZ MURCIANO TORTILLA ESPAÑOLA C/ENSALADA FRUTA	25 CREMA CALABAZA BACALAO C/TOMATE YOGUR	26 SOPA DE AVE ESTOFADO POLLO TERNERA FRUTA
29 PAELLA DE VERDURAS PESCADILLA A LA ROMANA C/ENSALADA FRUTA Y LECHE	30 CREMA DE CALABACÍN LACÓN A LA GALLEGA CON PATATAS FRUTA Y LECHE			

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

LUNES	MARTES	MIERCOLES	JUEVES	VIERNES
8 CREMA DE VERDURAS CTA. LOMO ADOBADA C/PATATAS MELOCOTÓN EN ALMÍBAR	9 ARROZ C/TOMATE POLLO C/PATATAS FRUTA Y LECHE	10 LENTEJAS CASERAS HAMB TERNERA C/ENSALADA FRUTA	11 CODITOS CON ATÚN TORTILLA DE QUESO C/ENSALADA FRUTA Y LECHE	12 FESTIVO
15 FESTIVO	16 ARROZ CON VERDURAS POLLO PLANCHA C/VERDURAS FRUTA Y LECHE	17 PATATAS C/VERDURAS CROQUETAS DE POLLO C/ENSALADA FRUTA Y LECHE	18 J. BLANCAS CON CHORIZO TORTILLA DE BROCOLI C/ENSALADA FRUTA	19 MACARRONES NAPOLITANA CTA LOMO SALSA C/ENSALADA YOGUR
22 CREMA ZANAHORIA Y PUERRO RAGOUT DE POLLO C/PATATAS FRUTA Y LECHE	23 FIDEUA DE VERDURAS TERNERA SALSA C/ENSALADA FRUTA Y LECHE	24 LENTEJAS HORTELANA TORTILLA ESPAÑOLA C/ENSALADA FRUTA	25 J. VERDES REHOGADAS C/JAMÓN POLLO SALSA C/PIMI YOGUR	26 SOPA DE COCIDO COCIDO COMPLETO FRUTA
29 PAELLA DE VERDURAS HAMB TERNERA C/ENSALADA FRUTA Y LECHE	30 CREMA DE CALABACÍN LACÓN A LA GALLEGA CON PATATAS FRUTA Y LECHE			

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.