

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.

<b>Blanco</b>	MENÚS F	PARA ALERGIAS E IN	ITOLERANCIAS 10. (	CTUBRE
Dianco	MENÚ SIN LEGUMBRES	S: INCLUIDO JUDÍAS VERDE	ES, GUISANTES Y SOJA	
LUNES	MARTES	MIERCOLES	JUEVES	VIERNES
		1	2	MENÚ GASTRONÓMICO 3
COCINA TRADICIONAL  SIN PRECOCINADOS		SOPA DE MENUDILLOS TORTILLA DE PATATAS C/ ENSALADA FRUTA	PATATAS C/VERDURAS POLLO PLANCHA C/ENSALADA YOGUR	ARROZ CON VERDURAS RAPE A LA ASTURIANA FRUTA
6	7	MENÚ SOSTENIBLE 8	9	DÍA DE LA HISPANIDAD 10
CREMA DE CALABAZA CINTA DE LOMO C/ PATATAS FRUTA Y LECHE	CODITOS A LA NAPOLITANA BOQUERONES A LA ANDALUZA C/ENSALADA FRUTA Y LECHE	PURÉ DE VERDURAS ECO TORTILLA DE BONITO C/ HUEVO CAMPERO Y ENSALADA FRUTA Y LECHE	PATATAS CHORICERAS BACALAO C/TOMATE YOGUR	SOPA DE AVE POLLO A LA CUBANA C/ CHAMPIÑÓN FRUTA
13	14	15	16	17
NO LECTIVO	ARROZ CON TOMATE ALBONDIGAS EN SALSA CON VERDURAS FRUTA Y LECHE	MACARRONES C/ TOMATE MERLUZA EN SALSA C/VERDURAS FRUTA Y LECHE	SOPA DE AVE ESTOFADO POLLO TERNERA FRUTA	CREMA DE VERDURAS TORTILLA CHORIZO C/ENSALADA YOGUR
20	21	22	23	24
SOPA MENUDILLOS LIMANDA ANDALUZA C/ ENSALADA FRUTA	ESPIRALES A LA ITALIANA TORTILLA DE JAMÓN YORK C/ ENSALADA FRUTA Y LECHE	PATATAS CARNICERAS RAPE C/ ENSALADA FRUTA Y LECHE	CREMA DE PUERROS POLLO ASADO C/PATATAS. FRUTA Y LECHE.	ARROZ / VERDURAS MAGRO C/ TOMATE Y VERDURAS YOGUR
27	28	29	30	31
BROCOLI REHOGADO ABADEJO A LA ANDALUZA C/PATATA FRUTA Y LECHE	SOPA DE AVE ESTOFADO POLLO TERNERA FRUTA	MACARRONES CON TOMATE RAGOUT DE POLLO C/VERDURAS Y PATATAS FRUTA Y LECHE	ARROZ C/ VERDURAS TORTILLA ESPAÑOLA C/ENSALADA FRUTA	PATATAS C/CALAMAR CROQUETAS DE JAMÓN C/ENSALADA YOGUR
MENÚ	SIN PESCADO NI MARISCO	<b>)</b> : EN ALERGIA SOLO A MA	RISCO NO SE RETIRA PESO	CADO
LUNES	MARTES	MIERCOLES	JUEVES	VIERNES
COCINA TRADICIONAL  SIN PRECOCINADOS		1 LENTEJAS CON CHORIZO TORTILLA DE PATATAS C/ENSALADA FRUTA	PATATAS C/VERDURAS POLLO PLANCHA C/ENSALADA YOGUR	MENÚ GASTRONÓMICO 3  FABADA ASTURIANA LACON A LA PLANCHA FRUTA
6	7	MENÚ SOSTENIBLE 8	9	DÍA DE LA HISPANIDAD 10
JUDÍAS VERDES C/ TOMATE CINTA DE LOMO C/ PATATAS FRUTA Y LECHE	CODITOS A LA NAPOLITANA TERNERA SALSA FRUTA Y LECHE	PURÉ DE VERDURAS ECO TORTILLA PATATA C/HUEVO CAMP ENSALADA FRUTA Y LECHE	PATATAS CHORICERAS HAMBURGUESA DE TERNERA CON VERDURAS YOGUR	JUDÍAS PINTAS C/ ARROZ . POLLO A LA CUBANA C/ CHAMPIÑÓN FRUTA
13	14	15	16	17
NO LECTIVO	ARROZ CON TOMATE ALBONDIGAS DE POLLO EN SALSA CON VERDURAS FRUTA Y LECHE	MACARRONES C/TOMATE LOMO SALSA C/VERDURAS FRUTA Y LECHE	SOPA DE COCIDO COCIDO COMPLETO FRUTA	CREMA DE VERDURAS TORTILLADE CHORIZO C/ENSALADA YOGUR
20	21	22	23	24
LENTEJAS HORTELANAS POLLO PLANCHA	ESPIRALES A LA ITALIANA TORTILLA DE JAMÓN YORK C/ ENSALADA	PATATAS CARNICERAS HAMBURGUESA DE TERNERA C/ VERDURAS	CREMA DE PUERROS POLLO ASADO C/PATATAS FRUTA Y LECHE.	ARROZ / VERDURAS MAGRO C/ TOMATE Y VERDURAS YOGUR
C/ ENSALADA FRUTA	FRUTA Y LECHE	FRUTA Y LECHE		
	FRUTA Y LECHE	FRUTA Y LECHE  29  MACARRONES CON	30 JUDÍAS BLANCAS C/	31

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.