

MENÚ SIN GLUTEN: SE EMPLEA PASTA SIN GLUTEN, MAIZENA Y PAN RALLADO S/IG 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
2 PURÉ DE VERDURAS CTA LOMO EN SALSA C/PATATAS FRUTA y LECHE	3 J. BLANCAS C/ VERDURAS SALMON C/ENSALADA FRUTA	4 ARROZ CON TOMATE JAMONCITOS ASADOS C/ENSALADA FRUTA y LECHE	5 CODITOS A LA ITALIANA MERLUZA A LA ANDALUZA C/ENSALADA YOGUR	6 J. PINTAS C/CHORIZO TORTILLA ESPAÑOLA C/ENSALADA FRUTA	2 PURÉ DE VERDURAS CTA LOMO EN SALSA C/PATATAS FRUTA y LECHE	3 LENTEJAS A LA HORTELANA SALMON C/ENSALADA FRUTA	4 ARROZ CON TOMATE JAMONCITOS ASADOS C/ENSALADA FRUTA y LECHE	5 CODITOS A LA ITALIANA MERLUZA A LA ANDALUZA C/ENSALADA YOGUR	6 J. PINTAS C/CHORIZO FTE POLLO PLANCHA C/ENSALADA FRUTA
9 ARROZ C/POLLO Y VERDURAS RAPE ANDALUZA C/ENSALADA FRUTA y LECHE	10 SOPA DE COCIDO COCIDO MADRILEÑO FRUTA	11 JUDÍAS VERDES C/ TOMATE ALBONDIGAS DE POLLO C/PATATA FRUTA y LECHE	12 J. BLANCAS C/VERDURAS TORTILLA DE PAVO C/ENSALADA FRUTA	13 PATATAS C/CARNE FTE DE MERLUZA C/ ENSALADA YOGUR	9 ARROZ C/POLLO Y VERDURAS RAPE ANDALUZA C/ENSALADA FRUTA y LECHE	10 SOPA DE COCIDO COCIDO MADRILEÑO FRUTA	11 JUDÍAS VERDES C/ TOMATE ALBONDIGAS DE POLLO C/PATATA FRUTA y LECHE	12 J. BLANCAS C/VERDURAS TERNERA EN SALSA C/ENSALADA FRUTA	13 PATATAS C/CARNE FTE DE MERLUZA C/ ENSALADA YOGUR
16 CREMA DE PUERROS Y CALABAZA MAGRO C/ TOMATE Y PATATAS FRUTA y LECHE	17 GARBANZOS C/VERDURAS TORTILLA DE CHORIZO C/ENSALADA FRUTA	18 SOPA DE PESCADO RAGOUT DE POLLO C/PATATAS FRUTA y LECHE	19 J. PINTAS C/VERDURAS BACALAO EN SALSA C/ ENSALADA FRUTA	20 MACARRONES A LA ITALIANA CROQUETAS DE ATUN C/ENSALADA YOGUR	16 CREMA DE PUERROS Y CALABAZA MAGRO C/ TOMATE Y PATATAS FRUTA y LECHE	17 GARBANZOS C/VERDURAS HAMBURGUESA DE TERNERA C/ENSALADA FRUTA	18 SOPA DE PESCADO RAGOUT DE POLLO C/PATATAS FRUTA y LECHE	19 LENTEJAS C/ARROZ INTEG BACALAO EN SALSA C/ ENSALADA FRUTA	20 MACARRONES A LA ITALIANA CROQUETAS DE ATUN C/ENSALADA YOGUR
23 J. BLANCAS ECO HORTELANAS TORTILLA C/ENSALADA FRUTA	24 PORRUSALDA POLLO A LA VASCA CON VERDURAS FRUTA y LECHE	25 ARROZ CON VERDURAS BOQUERONES ANDALUZA YOGUR	26 SOPA DE COCIDO COCIDO MADRILEÑO FRUTA		23 J. BLANCAS ECO HORTELANAS SALCHICHAS DE PAVO C/ENSALADA FRUTA	24 PORRUSALDA POLLO A LA VASCA CON VERDURAS FRUTA y LECHE	25 ARROZ CON VERDURAS BOQUERONES ANDALUZA C/ENSALADA YOGUR	26 SOPA DE COCIDO COCIDO MADRILEÑO FRUTA	
 COCINA TRADICIONAL SIN PRECOCINADOS					 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
2 PURÉ DE VERDURAS CTA LOMO EN SALSA C/PATATAS FRUTA y LECHE SL O SOJA	3 LENTEJAS A LA HORTELANA SALMON C/ENSALADA FRUTA	4 ARROZ CON TOMATE JAMONCITOS ASADOS C/ENSALADA FRUTA y LECHE SL O SOJA	5 FIDEUA DE VERDURAS MERLUZA A LA ANDALUZA C/ ENSALADA YOGUR SL O SOJA	6 J. PINTAS C/CHORIZO TORTILLA ESPAÑOLA C/ENSALADA FRUTA	2 PURÉ DE VERDURAS SALCHICHAS DE PAVO C/PATATAS FRUTA y LECHE	3 LENTEJAS A LA HORTELANA SALMON C/ENSALADA FRUTA	4 ARROZ CON TOMATE JAMONCITOS ASADOS C/ENSALADA FRUTA y LECHE	5 FIDEUA DE VERDURAS MERLUZA A LA ANDALUZA C/ ENSALADA YOGUR	6 J. PINTAS C/ VERDURAS TORTILLA ESPAÑOLA C/ENSALADA FRUTA
9 ARROZ C/POLLO Y VERDURAS RAPE ANDALUZA C/ENSALADA FRUTA y LECHE SL O SOJA	10 SOPA DE COCIDO COCIDO MADRILEÑO FRUTA	11 JUDÍAS VERDES C/ TOMATE ALBONDIGAS DE POLLO C/PATATA FRUTA y LECHE SL O SOJA	12 J. BLANCAS C/VERDURAS TORTILLA DE PAVO C/ENSALADA FRUTA	13 PATATAS C/CARNE FTE DE MERLUZA C/ ENSALADA YOGUR SL O SOJA	9 ARROZ C/POLLO Y VERDURAS RAPE ANDALUZA C/ENSALADA FRUTA y LECHE	10 SOPA COCIDO DE POLLO COCIDO DE POLLO FRUTA	11 JUDÍAS VERDES C/ TOMATE ALBONDIGAS DE POLLO C/PATATA FRUTA y LECHE	12 J. BLANCAS C/VERDURAS TORTILLA DE PAVO C/ENSALADA FRUTA	13 PATATAS C/VERDURAS DELICIAS DE MERLUZA C/ ENSALADA YOGUR
16 CREMA DE PUERROS Y CALABAZA MAGRO C/ TOMATE Y PATATAS FRUTA y LECHE SL O SOJA	17 GARBANZOS C/VERDURAS TORTILLA DE CHORIZO C/ENSALADA FRUTA	18 SOPA DE PESCADO RAGOUT DE POLLO C/PATATAS FRUTA y LECHE SL O SOJA	19 LENTEJAS C/ARROZ INTEG BACALAO EN SALSA C/ ENSALADA FRUTA	20 MACARRONES INT A LA ITALIANA CROQUETAS DE ATUN O LOMO SALSA C/ENSALADA YOGUR SL O SOJA	16 CREMA DE PUERROS Y CALABAZA FTE POLLO PLANCHA C/PATATAS FRUTA y LECHE	17 GARBANZOS C/VERDURAS TORTILLA DE PATATAS C/ENSALADA FRUTA	18 SOPA DE PESCADO RAGOUT DE POLLO C/PATATAS FRUTA y LECHE	19 LENTEJAS C/ARROZ INTEG BACALAO EN SALSA C/ ENSALADA FRUTA	20 MACARRONES INT A LA ITALIANA CROQUETAS DE ATUN C/ENSALADA YOGUR
23 J. BLANCAS ECO HORTELANAS C/ENSALADA FRUTA	24 PORRUSALDA POLLO A LA VASCA CON VERDURAS FRUTA y LECHE SL O SOJA	25 ARROZ CON VERDURAS BOQUERONES ANDALUZA C/ENSALADA YOGUR SL O SOJA	26 SOPA DE COCIDO COCIDO MADRILEÑO FRUTA		23 J. BLANCAS ECO HORTELANAS HUEVOS VILLARROY C/ENSALADA FRUTA	24 PORRUSALDA POLLO A LA VASCA CON VERDURAS FRUTA y LECHE	25 ARROZ CON VERDURAS BOQUERONES ANDALUZA C/ENSALADA YOGUR	26 SOPA COCIDO DE POLLO COCIDO DE POLLO FRUTA	
 COCINA TRADICIONAL SIN PRECOCINADOS					 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 03.MARZO
MENÚ SIN LEGUMBRES: INCLUIDO JUDÍAS VERDES, GUISANTES Y SOJA

LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
2 PURÉ DE VERDURAS CTA LOMO EN SALSA C/PATATAS FRUTA y LECHE	3 PATATAS C/ VERDURAS SALMON C/ENSALADA FRUTA	4 ARROZ CON TOMATE JAMONCITOS ASADOS C/ENSALADA FRUTA y LECHE	5 CODITOS A LA ITALIANA MERLUZA A LA ANDALUZA C/ENSALADA YOGUR	6 SOPA MENUDILLOS TORTILLA ESPAÑOLA C/ENSALADA FRUTA
9 ARROZ C/POLLO Y VERDURAS RAPE ANDALUZA C/ENSALADA FRUTA y LECHE	10 SOPA DE AVE ESTOF.POLLO Y TERNERA FRUTA	11 CREMA CALABACÍN ALBONDIGAS DE TERNERA C/PATATA FRUTA y LECHE	12 SOPA DE PICADILLO TORTILLA DE PATATA C/ENSALADA FRUTA	13 PATATAS C/CARNE FTE DE MERLUZA C/ ENSALADA YOGUR
16 CREMA DE PUERROS Y CALABAZA MAGRO C/ TOMATE Y PATATAS FRUTA y LECHE	17 ARROZ C/VERDURAS TORTILLA DE CHORIZO C/ENSALADA FRUTA	18 SOPA DE PESCADO RAGOUT DE POLLO C/PATATAS FRUTA y LECHE	19 SOPA DE AVE BACALAO EN SALSA C/ENSALADA FRUTA	20 MACARRONES A LA ITALIANA CROQUETAS DE ATÚN C/ENSALADA YOGUR
23 CREMA DE CALABAZA TORTILLA C/ENSALADA FRUTA	24 PORRUSALDA POLLO A LA VASCA CON VERDURAS FRUTA y LECHE	25 ARROZ CON VERDURAS BOQUERONES ANDALUZA C/ENSALADA YOGUR	26 SOPA DE AVE ESTOF.POLLO Y TERNERA FRUTA	



COCINA TRADICIONAL

SIN PRECOCINADOS

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

LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
2 PURÉ DE VERDURAS CTA LOMO EN SALSA C/PATATAS FRUTA y LECHE	3 LENTEJAS A LA HORTELANA LACÓN PLANCHA C/ENSALADA FRUTA	4 ARROZ CON TOMATE JAMONCITOS ASADOS C/ENSALADA FRUTA y LECHE	5 FIDEUA DE VERDURAS HAMBURGUESA DE TERNERA C/ENSALADA YOGUR	6 J. PINTAS C/CHORIZO TORTILLA ESPAÑOLA C/ENSALADA FRUTA
9 ARROZ C/POLLO Y VERDURAS LOMO SALSA C/ENSALADA FRUTA y LECHE	10 SOPA DE COCIDO COCIDO MADRILEÑO FRUTA	11 JUDÍAS VERDES C/ TOMATE ALBONDIGAS DE POLLO C/PATATA FRUTA y LECHE	12 J. BLANCAS C/VERDURAS TORTILLA DE PAVO C/ENSALADA FRUTA	13 PATATAS C/CARNE FTE DE POLLO C/ENSALADA YOGUR
16 CREMA DE PUERROS Y CALABAZA MAGRO C/ TOMATE Y PATATAS FRUTA y LECHE	17 GARBANZOS C/VERDURAS TORTILLA DE CHORIZO C/ENSALADA FRUTA	18 SOPA DE FIDEOS RAGOUT DE POLLO C/PATATAS FRUTA y LECHE	19 LENTEJAS C/ARROZ INTEG LACÓN PLANCHA C/ENSALADA FRUTA	20 MACARRONES INT A LA ITALIANA CROQUETAS DE POLLO C/ENSALADA YOGUR
23 J. BLANCAS ECO HORTELANAS TORTILLA C/ENSALADA FRUTA	24 PORRUSALDA POLLO A LA VASCA CON VERDURAS FRUTA y LECHE	25 ARROZ CON VERDURAS LOMO SALSA C/ENSALADA YOGUR	26 SOPA DE COCIDO COCIDO MADRILEÑO 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 **Cristina Collado (Nº colegiada MAD00218)** **Tamara Cobo (Nº colegiada MAD00088)**, Diplomadas/Graduadas en Nutrición Humana y Dietética.