

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
4 CREMA CALABACÍN LACÓN A LA GALLEGA C/PATATAS FRUTA Y LECHE	5 ARROZ MILANESA BACALAO ANDALUZA C/ENSALADA FRUTA Y LECHE	6 <b>BASE LEGUMBRE</b> BRÓCOLI REHOGADO GARBANZOS C/VERDURAS Y POLLO FRUTA	7 MACARRONES NAPOLITANA MERLUZA AL HORNO C/ENSALADA YOGUR	8 J BLANCAS C/VERDURAS TORTILLA C/CHORIZO ENSALADA FRUTA	4 CREMA CALABACÍN LACÓN A LA GALLEGA C/PATATAS FRUTA Y LECHE	5 ARROZ MILANESA BACALAO ANDALUZA C/ENSALADA FRUTA Y LECHE	6 <b>MENÚ GASTRONÓMICO</b> BRÓCOLI REHOGADO LENTEJAS C/VERDURAS Y POLLO FRUTA	7 MACARRONES NAPOLITANA MERLUZA AL HORNO C/ENSALADA YOGUR	8 J BLANCAS C/VERDURAS POLLO EN SALSA C/VERDURAS Y ENSALADA FRUTA
11 <b>MENÚ GASTRONÓMICO</b> GUISILLO ANDALUZ ABADEJO ANDALUZA C/ENSALADA FRUTA Y LECHE	12 <b>BASE LEGUMBRE</b> SOPA COCIDO C/FIDEOS COCIDO MADRILEÑO FRUTA	13 PURE VERDURAS TRASERO DE POLLO C/PATATAS FRUTA Y LECHE	14 JUDÍAS C/VERDURAS TORTILLA PATATA C/ENSALADA FRUTA	15 ARROZ INT. C/ TOMATE TILAPIA EN SALSA ENSALADA YOGUR	11 <b>MENÚ GASTRONÓMICO</b> GUISILLO ANDALUZ ABADEJO ANDALUZA C/ENSALADA FRUTA Y LECHE	12 <b>BASE LEGUMBRE</b> SOPA COCIDO C/FIDEOS COCIDO MADRILEÑO FRUTA	13 GAZPACHO C/ PAN TRASERO DE POLLO C/PATATAS FRUTA Y LECHE	14 LENTEJAS C/VERDURAS LOMO SALSA C/ENSALADA FRUTA	15 ARROZ INT. C/ TOMATE TILAPIA EN SALSA ENSALADA YOGUR
18 <b>DÍA CELÍACO</b> CREMA DE VERDURAS MAGRO C/TOMATE Y PATATAS FRUTA Y LECHE	19 <b>BASE LEGUMBRE</b> ARROZ TRES DELICIAS GARBANZOS HORTELANAS FRUTA	20 MACARRONES C/ BACON VENTRESCA EN SALSA C/ENSALADA FRUTA Y LECHE	21 PATATAS A LA MARINERA ALBÓNDIGAS POLLO JARDINERA C/ENSALADA YOGUR	22 <b>MENÚ SOSTENIBLE</b> J. BLANCAS ECO C/VERDURAS TORTILLA PAVO CAMPERA C/ENSALADA FRUTA	18 <b>DÍA CELÍACO</b> CREMA DE VERDURAS MAGRO C/TOMATE Y PATATAS FRUTA Y LECHE	19 <b>BASE LEGUMBRE</b> ARROZ C/ TOMATE LENTEJAS HORTELANAS FRUTA	20 MACARRONES C/ BACON VENTRESCA EN SALSA C/ENSALADA FRUTA Y LECHE	21 PATATAS A LA MARINERA ALBÓNDIGAS POLLO JARDINERA C/ENSALADA YOGUR	22 <b>MENÚ SOSTENIBLE</b> J. BLANCAS ECO C/VERDURAS RAGOUT POLLO SALSA PIMI C/ENSALADA FRUTA
25 J VERDES REHOGADAS CROQUETAS DE ATUN C/ENSALADA FRUTA Y LECHE	26 ENSALADA CAMPERA POLLO AL HORNO C/LECHUGA Y ZANAHORIA FRUTA Y LECHE	27 J BLANCAS C/VERDURAS TORTILLA ESPAÑOLA C/ENSALADA FRUTA	28 ARROZ INT. C/VERDURAS PALOMETA EN SALSA DE TOMATE C/ENSALADA YOGUR	29 <b>BASE LEGUMBRE</b> SOPA COCIDO C/FIDEOS COCIDO MADRILEÑO FRUTA	25 J VERDES REHOGADAS CROQUETAS DE ATUN C/ENSALADA FRUTA Y LECHE	26 PATATAS HORTELANAS POLLO AL HORNO C/LECHUGA Y ZANAHORIA FRUTA Y LECHE	27 LENTEJAS CASERAS HAMBURGUESA TERNERA C/ENSALADA FRUTA	28 ARROZ INT. C/VERDURAS PALOMETA EN SALSA DE TOMATE C/ENSALADA YOGUR	29 <b>BASE LEGUMBRE</b> SOPA COCIDO C/FIDEOS COCIDO MADRILEÑO FRUTA
									
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
4 CREMA CALABACÍN LACÓN A LA GALLEGA C/PATATAS FRUTA Y LECHE SL O SOJA	5 ARROZ MILANESA BACALAO ANDALUZA C/ENSALADA FRUTA Y LECHE SL O SOJA	6 <b>MENÚ GASTRONÓMICO</b> BRÓCOLI REHOGADO LENTEJAS C/VERDURAS Y POLLO FRUTA	7 <b>BASE LEGUMBRE</b> MACARRONES INT. NAPOLITANA MERLUZA AL HORNO C/ENSALADA YOGUR SL O SOJA	8 J BLANCAS C/VERDURAS TORTILLA C/CHORIZO ENSALADA FRUTA	4 CREMA CALABACÍN HAMBURGUESA DE TERNERA C/PATATAS FRUTA Y LECHE	5 ARROZ C/VERDURAS BACALAO ANDALUZA C/ENSALADA FRUTA Y LECHE	6 <b>MENÚ GASTRONÓMICO</b> BRÓCOLI REHOGADO LENTEJAS C/VERDURAS Y POLLO FRUTA	7 <b>BASE LEGUMBRE</b> MACARRONES INT. NAPOLITANA MERLUZA AL HORNO C/ENSALADA YOGUR	8 J BLANCAS C/VERDURAS TORTILLA PATATA ENSALADA FRUTA
11 <b>MENÚ GASTRONÓMICO</b> GUISILLO ANDALUZ ABADEJO ANDALUZA C/ENSALADA FRUTA Y LECHE SL O SOJA	12 <b>BASE LEGUMBRE</b> SOPA COCIDO C/FIDEOS INT. COCIDO MADRILEÑO FRUTA	13 GAZPACHO C/ PAN TRASERO DE POLLO C/PATATAS FRUTA Y LECHE SL O SOJA	14 LENTEJAS C/VERDURAS TORTILLA PATATA C/ENSALADA FRUTA	15 ARROZ INT. C/ TOMATE TILAPIA EN SALSA ENSALADA YOGUR SL O SOJA	11 <b>MENÚ GASTRONÓMICO</b> GUISILLO ANDALUZ ABADEJO ANDALUZA C/ENSALADA FRUTA Y LECHE	12 <b>BASE LEGUMBRE</b> SOPA COCIDO DE POLLO COCIDO DE POLLO FRUTA	13 GAZPACHO C/ PAN TRASERO DE POLLO C/PATATAS FRUTA Y LECHE	14 LENTEJAS C/VERDURAS TORTILLA PATATA C/ENSALADA FRUTA	15 ARROZ INT. C/ TOMATE TILAPIA EN SALSA ENSALADA YOGUR
18 <b>DÍA CELÍACO</b> CREMA DE VERDURAS MAGRO C/TOMATE Y PATATAS FRUTA Y LECHE SL O SOJA	19 <b>BASE LEGUMBRE</b> ARROZ C/ TOMATE LENTEJAS HORTELANAS FRUTA	20 MACARRONES C/ BACON VENTRESCA EN SALSA C/ENSALADA FRUTA Y LECHE SL O SOJA	21 PATATAS A LA MARINERA ALBÓNDIGAS POLLO JARDINERA C/ENSALADA YOGUR SL O SOJA	22 <b>MENÚ SOSTENIBLE</b> J. BLANCAS ECO C/VERDURAS TORTILLA PAVO CAMPERA C/ENSALADA FRUTA	18 <b>DÍA CELÍACO</b> CREMA DE VERDURAS TERNERA EN SALSA C/PATATAS FRUTA Y LECHE	19 <b>BASE LEGUMBRE</b> ARROZ TRES DELICIAS C/ pavo LENTEJAS HORTELANAS FRUTA	20 MACARRONES C/ TOMATE VENTRESCA EN SALSA C/ENSALADA FRUTA Y LECHE	21 PATATAS A LA MARINERA ALBÓNDIGAS POLLO JARDINERA C/ENSALADA YOGUR	22 <b>MENÚ SOSTENIBLE</b> J. BLANCAS ECO C/VERDURAS TORTILLA PAVO CAMPERA C/ENSALADA FRUTA
25 J VERDES REHOGADAS CROQUETAS DE ATUN O LOMO SALSA C/ENSALADA FRUTA Y LECHE SL O SOJA	26 ENSALADA CAMPERA POLLO AL HORNO C/LECHUGA Y ZANAHORIA FRUTA Y LECHE SL O SOJA	27 LENTEJAS CASERAS TORTILLA ESPAÑOLA C/ENSALADA FRUTA	28 ARROZ INT. C/VERDURAS PALOMETA EN SALSA DE TOMATE C/ENSALADA YOGUR SL O SOJA	29 <b>BASE LEGUMBRE</b> SOPA COCIDO C/FIDEOS COCIDO MADRILEÑO FRUTA	25 J VERDES REHOGADAS CROQUETAS DE ATUN C/ENSALADA FRUTA Y LECHE	26 ENSALADA CAMPERA POLLO AL HORNO C/LECHUGA Y ZANAHORIA FRUTA Y LECHE	27 LENTEJAS C/VERDURAS TORTILLA ESPAÑOLA C/ENSALADA FRUTA	28 ARROZ INT. C/VERDURAS PALOMETA EN SALSA DE TOMATE C/ENSALADA YOGUR	29 <b>BASE LEGUMBRE</b> SOPA COCIDO DE POLLO COCIDO DE POLLO FRUTA
									

**MENÚS PARA ALERGIAS E INTOLERANCIAS 05. MAYO**
**MENÚ SIN LEGUMBRES: INCLUIDO JUDÍAS VERDES, GUI SANTES Y SOJA**

LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
4 CREMA CALABACÍN LACÓN A LA GALLEGA C/PATATAS FRUTA Y LECHE	5 ARROZ C/VERDURAS BACALAO ANDALUZA C/ENSALADA FRUTA Y LECHE	6 <b>MENÚ GASTRONÓMICO</b> BRÓCOLI REHOGADO TERNERA SALSA C/PATATAS FRUTA	7 MACARRONES NAPOLITANA MERLUZA AL HORNO C/ENSALADA YOGUR	8 SOPA AVE TORTILLA C/CHORIZO ENSALADA FRUTA
11 <b>MENÚ GASTRONÓMICO</b> GUISILLO ANDALUZ ABADEJO ANDALUZA C/ENSALADA FRUTA Y LECHE	12 SOPA DE MENUDILLOS ESTOF.POLLO Y TERNERA FRUTA	13 GAZPACHO C/ PAN TRASERO DE POLLO C/PATATAS FRUTA Y LECHE	14 SOPA AVE C/FIDEOS TORTILLA PATATA C/ENSALADA FRUTA	15 ARROZ INT.C/ TOMATE TILAPIA EN SALSA ENSALADA YOGUR
18 <b>DIA CELÍACO</b> CREMA DE VERDURAS MAGRO C/TOMATE Y PATATAS FRUTA Y LECHE	19 ARROZ C/ TOMATE POLLO SALSA C/CHAMPIÑÓN FRUTA	20 MACARRONES C/ TOMATE VENTRESCA SALSA C/ENSALADA FRUTA Y LECHE	21 PATATAS A LA MARINERA ALBÓNDIGAS TERNERA SALSA C/ENSALADA YOGUR	22 <b>MENÚ SOSTENIBLE</b> SOPA PICADILLO TORTILLA DE PATATA CAMPERA C/ENSALADA FRUTA
25 CREMA PARMENTIER CROQUETAS DE ATUN C/ENSALADA FRUTA Y LECHE	26 ENSALADA CAMPERA POLLO AL HORNO C/LECHUGA Y ZANAHORIA FRUTA Y LECHE	27 SOPA AVE TORTILLA ESPAÑOLA C/ENSALADA FRUTA	28 ARROZ INT. C/VERDURAS PALOMETA EN SALSA DE TOMATE C/ENSALADA YOGUR	29 SOPA DE MENUDILLOS ESTOF.POLLO Y TERNERA FRUTA
 COCINA TRADICIONAL  SIN PRECOCINADOS				
MENÚ SIN PESCADO NI MARISCO: EN ALERGI A SOLO A MARISCO NO SE RETIRA PESCADO				
LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
4 CREMA CALABACÍN LACÓN A LA GALLEGA C/PATATAS FRUTA Y LECHE	5 ARROZ MILANESA POLLO PLANCHA C/ENSALADA FRUTA Y LECHE	6 <b>MENÚ GASTRONÓMICO</b> BRÓCOLI REHOGADO LENTEJAS C/VERDURAS Y POLLO FRUTA	7 <b>BASE LEGUMBRE</b> MACARRONES INT. NAPOLITANA LOMO SALSA C/ENSALADA YOGUR	8 J BLANCAS C/VERDURAS TORTILLA C/CHORIZO ENSALADA FRUTA
11 <b>MENÚ GASTRONÓMICO</b> GUISILLO ANDALUZ HAMBURGUESA TERNERA C/ENSALADA FRUTA Y LECHE	12 <b>BASE LEGUMBRE</b> SOPA COCIDO C/FIDEOS INT. COCIDO MADRILEÑO FRUTA	13 GAZPACHO C/ PAN TRASERO DE POLLO C/PATATAS FRUTA Y LECHE	14 LENTEJAS C/VERDURAS TORTILLA PATATA C/ENSALADA FRUTA	15 ARROZ INT.C/ TOMATE POLLO PLANCHA C/ENSALADA YOGUR
18 <b>DIA CELÍACO</b> CREMA DE VERDURAS MAGRO C/TOMATE Y PATATAS FRUTA Y LECHE	19 <b>BASE LEGUMBRE</b> ARROZ TRES DELICIAS LENTEJAS HORTELANAS FRUTA	20 MACARRONES C/ BACON LOMO SALSA C/ENSALADA FRUTA Y LECHE	21 PATATAS C/VERDURAS ALBÓNDIGAS POLLO JARDINERA C/ENSALADA YOGUR	22 <b>MENÚ SOSTENIBLE</b> J. BLANCAS ECO C/VERDURAS TORTILLA PAVO CAMPERA C/ENSALADA FRUTA
25 J VERDES REHOGADAS CROQUETAS DE POLLO C/ENSALADA FRUTA Y LECHE	26 PATATAS HORTELANAS POLLO AL HORNO C/LECHUGA Y ZANAHORIA FRUTA Y LECHE	27 LENTEJAS CASERAS TORTILLA ESPAÑOLA C/ENSALADA FRUTA	28 ARROZ INT. C/VERDURAS RAGOUT POLLO C/ZANAH Y CHAMPI C/ENSALADA YOGUR	29 <b>BASE LEGUMBRE</b> SOPA COCIDO C/FIDEOS 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](mailto:nutricion@comedoresblanco.es)  
 Este menú ha sido revisado por Tamara Cobos (Nº colegiado MAD00008) Diplomada/Graduada en Nutrición Humana y Dietética, atendiendo al RD 315/2025.  
 Todos los menús van acompañados de pan (1, 6, 10, 11) y agua.  
 Se ofrecerán preferentemente yogures naturales sin azúcar, y también yogures azucarados en segundo lugar.