

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					MENÚ SIN HUEVO: SE EMPLEA PASTA SIN HUEVO. LOS REBOZADOS SE HACEN SIN HUEVO				
LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES	LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
	1	2	3	4		1	2	3	4
7	8	9	10	11	7	8	9	10	11
CREMA DE VERDURAS CTA LOMO ADOBADA C/PATATAS PIÑA EN SU JUGO	ARROZ C/TOMATE JAMONCITOS DE POLLO C/PATATAS AL HORNO FRUTA Y LECHE	GARBANZOS C/VERDURAS ABADEJO ROMANA C/ENSALADA FRUTA	MACARRONES C/ATÚN TORTILLA DE QUESO C/ENSALADA YOGUR	PATATAS GUIADAS C/POLLO HAMBURGUESA DE PROTEÍNA VEGETAL C/ENSALADA FRUTA	CREMA DE VERDURAS CTA LOMO ADOBADA C/PATATAS PIÑA EN SU JUGO	ARROZ C/TOMATE JAMONCITOS DE POLLO C/PATATAS AL HORNO FRUTA Y LECHE	LENTEJAS CASERAS ABADEJO ROMANA C/ENSALADA FRUTA	MACARRONES C/ATÚN LACON A LA PLANCHA C/ENSALADA YOGUR	PATATAS GUIADAS C/POLLO HAMBURGUESA DE PROTEÍNA VEGETAL C/ENSALADA FRUTA
14	15	16	17	18	14	15	16	17	18
FESTIVO	CODITOS C/ACEITE Y OREGANO TORTILLA DE BROCOLI C/ENSALADA FRUTA	ENSALADA CAMPERA RAGOUT POLLO C/VERDURAS FRUTA Y LECHE	ARROZ C/TOMATE FTE MERLUZA SALSA C/ENSALADA YOGUR	SOPA DE COCIDO COCIDO COMPLETO FRUTA	FESTIVO	LENTEJAS HORTELANAS RAGOUT POLLO C/VERDURAS FRUTA	PATATAS ESTOFADAS AGOUT POLLO C/VERDURAS AL HORNO FRUTA Y LECHE	ARROZ C/TOMATE FTE MERLUZA SALSA C/ENSALADA YOGUR	SOPA DE COCIDO COCIDO COMPLETO FRUTA
21	22	23	24	25	21	22	23	24	25
MACARRONES NAPOLITANA FTE PESCADILLA AL HORNO C/ ENSALADA FRUTA Y LECHE	CREMA ZANAHORIA Y PUERRO CROQUETAS DE POLLO C/ ENSALADA FRUTA Y LECHE	JUDÍAS BLANCAS ESTOFADAS C/ VERDURAS TORTILLA ESPAÑOLA C/ENSALADA FRUTA	J. VERDES C/JAMON BACALAO C/TOMATE Y VERDURAS YOGUR	ARROZ TRES DELICIAS LOMO DE PROTEÍNA VEGETAL EN SALSA C/VERDURAS Y ENSALADA FRUTA	MACARRONES NAPOLITANA FTE PESCADILLA AL HORNO C/ ENSALADA FRUTA Y LECHE	CREMA ZANAHORIA Y PUERRO CROQUETAS DE POLLO C/ ENSALADA FRUTA Y LECHE	JUDÍAS BLANCAS ESTOFADAS C/ VERDURAS TERNERA SALSA FRUTA	J. VERDES C/JAMON BACALAO C/TOMATE Y VERDURAS YOGUR	ARROZ C/VERDURAS ASADAS LOMO SALSA C/ENSALADA FRUTA
28	29	30			28	29	30		
CREMA DE CALABACÍN CARRILLADA C/PATATA COCIDA FRUTA Y LECHE	J. PINTAS HORTELANAS TORTILLA DE CHORIZO C/ENSALADA FRUTA	PAELLA DE VERDURAS VENTRESCA MERLUZA ANDALUZA C/ENSALADA FRUTA Y LECHE	 COCINA TRADICIONAL SIN PRECOCINADOS		CREMA DE CALABACÍN CARRILLADA C/PATATA COCIDA FRUTA Y LECHE	J. PINTAS HORTELANAS HAMBURG TERNERA C/ENSALADA FRUTA	PAELLA DE VERDURAS VENTRESCA MERLUZA ANDALUZA C/ENSALADA FRUTA Y LECHE	 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
	1	2	3	4		1	2	3	4
7	8	9	10	11	7	8	9	10	11
CREMA DE VERDURAS CTA LOMO ADOBADA C/PATATAS PIÑA EN SU JUGO	ARROZ C/TOMATE JAMONCITOS DE POLLO C/PATATAS AL HORNO FRUTA Y LECHE SL O SOJA	LENTEJAS CASERAS ABADEJO ROMANA C/ENSALADA FRUTA	MACARRONES INT C/ATÚN TORTILLA ESPAÑOLA C/ENSALADA YOGUR SL O SOJA	PATATAS GUIADAS C/POLLO HAMBURGUESA DE PROTEÍNA VEGETAL C/ENSALADA FRUTA	CREMA DE VERDURAS TERNERA SALSA C/PATATAS PIÑA EN SU JUGO	ARROZ C/TOMATE JAMONCITOS DE POLLO C/PATATAS AL HORNO FRUTA Y LECHE	LENTEJAS C/VERDURAS ABADEJO ROMANA C/ENSALADA FRUTA	MACARRONES INT C/ATÚN TORTILLA DE QUESO C/ENSALADA YOGUR	PATATAS GUIADAS C/POLLO HAMBURGUESA DE PROTEÍNA VEGETAL C/ENSALADA FRUTA
14	15	16	17	18	14	15	16	17	18
FESTIVO	LENTEJAS HORTELANAS TORTILLA DE BROCOLI C/ENSALADA FRUTA	ENSALADA CAMPERA RAGOUT DE POLLO C/ VERDURAS FRUTA Y LECHE SL O SOJA	ARROZ C/TOMATE FTE MERLUZA SALSA C/ENSALADA YOGUR SL O SOJA	SOPA DE COCIDO INT COCIDO COMPLETO FRUTA	FESTIVO	LENTEJAS HORTELANAS TORTILLA DE BROCOLI C/ENSALADA FRUTA	ENSALADA CAMPERA RAGOUT POLLO C/ VERDURAS FRUTA Y LECHE	ARROZ C/TOMATE FTE MERLUZA SALSA C/ENSALADA YOGUR	SOPA COCIDO DE POLLO COCIDO DE POLLO FRUTA
21	22	23	24	25	21	22	23	24	25
MACARRONES INT NAPOLITANA FTE DE PESCADILLA AL HORNO C/ENSALADA FRUTA Y LECHE SL O SOJA	CREMA ZANAHORIA Y PUERRO CROQUETAS POLLO + HAMB TERNERA C/ENSALADA FRUTA Y LECHE SL O SOJA	JUDÍAS BLANCAS ESTOFADAS C/ VERDURAS TORTILLA ESPAÑOLA C/ENSALADA FRUTA	J. VERDES C/JAMON BACALAO C/TOMATE Y VERDURAS YOGUR SL O SOJA	ARROZ TRES DELICIAS LOMO DE PROTEÍNA VEGETAL EN SALSA C/VERDURAS Y ENSALADA FRUTA	MACARRONES INT NAPOLITANA FTE DE PESCADILLA AL HORNO C/ENSALADA FRUTA Y LECHE	CREMA ZANAHORIA Y PUERRO CROQUETAS DE POLLO C/ ENSALADA FRUTA Y LECHE	JUDÍAS BLANCAS ESTOFADAS C/ VERDURAS TORTILLA ESPAÑOLA C/ENSALADA FRUTA	GUISANTES SALTEADOS BACALAO C/TOMATE Y VERDURAS YOGUR	ARROZ TRES DELICIAS LOMO DE PROTEÍNA VEGETAL EN SALSA C/VERDURAS Y ENSALADA FRUTA
28	29	30			28	29	30		
CREMA DE CALABACÍN CARRILLADA C/PATATA COCIDA FRUTA Y LECHE SL O SOJA	J. PINTAS HORTELANAS TORTILLA DE CHORIZO C/ENSALADA FRUTA	PAELLA DE VERDURAS VENTRESCA MERLUZA ANDALUZA C/ENSALADA FRUTA Y LECHE SL O SOJA	 COCINA TRADICIONAL SIN PRECOCINADOS		CREMA DE CALABACÍN RAGOUT POLLO SALSA C/PIMI Y PATATA COCIDA FRUTA Y LECHE	J. PINTAS HORTELANAS TORTILLA DE PATATA C/ENSALADA FRUTA	PAELLA DE VERDURAS VENTRESCA MERLUZA ANDALUZA C/ENSALADA 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. Todos 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 1	MIÉRCOLES 2	JUEVES 3	VIERNES 4
7	8	9	10	11
CREMA DE VERDURAS CTA LOMO ADOBADA C/PATATAS PIÑA EN SU JUGO	ARROZ C/TOMATE JAMONCITOS DE POLLO C/PATATAS AL HORNO FRUTA Y LECHE	SOPA AVE C/FIDEOS ABADEJO ROMANA C/ENSALADA FRUTA	MACARRONES C/ATÚN TORTILLA DE QUESO C/ENSALADA YOGUR	PATATAS GUISADAS C/POLLO MERLUZA SALSA C/ENSALADA FRUTA
14	15	16	17	18
FESTIVO	CODITOS C/ACEITE Y OREGANO TORTILLA DE BROCOLI C/ENSALADA	ENSALADA CAMPERA RAGOUT POLLO C/VERDURAS FRUTA Y LECHE	ARROZ C/TOMATE FTE MERLUZA SALSA C/ENSALADA YOGUR	SOPA DE MENUDILLOS ESTOF.POLLO Y TERNERA FRUTA
21	22	23	24	25
MACARRONES NAPOLITANA FTE DE PESCADILLA AL HORNO C/ ENSALADA FRUTA Y LECHE	CREMA ZANAHORIA Y PUERRO CROQUETAS DE POLLO C/ ENSALADA FRUTA Y LECHE	SOPA AVE TORTILLA ESPAÑOLA C/ENSALADA FRUTA	CREMA PARMENTIER BACALAO C/TOMATE Y VERDURAS YOGUR	ARROZ C/VERDURAS ASADAS LOMO SALSA C/ENSALADA FRUTA
28	29	30	 COCINA TRADICIONAL SIN PRECOCINADOS	

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

LUNES	MARTES 1	MIÉRCOLES 2	JUEVES 3	VIERNES 4
7	8	9	10	11
CREMA DE VERDURAS CTA LOMO ADOBADA C/PATATAS PIÑA EN SU JUGO	ARROZ C/TOMATE JAMONCITOS DE POLLO C/PATATAS AL HORNO FRUTA Y LECHE	LENTEJAS CASERAS HAMBURGUESA DE TERNERA C/ENSALADA FRUTA	MACARRONES INT C/TOMATE TORTILLA DE QUESO C/ENSALADA YOGUR	PATATAS GUISADAS C/POLLO HAMBURGUESA DE PROTEÍNA VEGETAL C/ENSALADA
14	15	16	17	18
FESTIVO	LENTEJAS HORTELANAS TORTILLA DE BROCOLI C/ENSALADA FRUTA Y LECHE	PATATAS ESTOFADAS RAGOUT POLLO C/ VERDURAS FRUTA	ARROZ C/TOMATE LOMO SALSA C/ENSALADA YOGUR	SOPA DE COCIDO INT COCIDO COMPLETO FRUTA
21	22	23	24	25
MACARRONES INTEGRALES NAPOLITANA HAMBURGUESA C/ENSALADA FRUTA Y LECHE	CREMA ZANAHORIA Y PUERRO CROQUETAS DE POLLO C/ ENSALADA FRUTA Y LECHE	JUDÍAS BLANCAS ESTOFADAS C/ VERDURAS TORTILLA ESPAÑOLA C/ENSALADA FRUTA	J. VERDES C/JAMON RAGOUT POLLOS SALSA C/PIMI YOGUR	ARROZ TRES DELICIAS LOMO DE PROTEÍNA VEGETAL EN SALSA C/VERDURAS Y ENSALADA FRUTA
28	29	30	 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.