MENÚ SIN GLUTEN. SE EMPLEA PASTA SIN GLUTEN, MAIZENA Y PAN RALLADO S/G PARA LOS REBOZADOS

MENÚ FEBRERO 2020

LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
3 CODITOS CON ATUN TORTILLA DE BRÓCOLI ENSALADA FRUTA Y LECHE	**4** LENTEJAS C/*ARROZ INTEG* CINTA DE LOMO CON ENSALADA FRUTA	**5** PATATAS A LA RIOJANA SALMÓN AL HORNO CON ENSALADA FRUTA Y LECHE	**6 MENÚ SOSTENIBLE** CREMA CALABAZA ECO POLLO CAMPERO AJILLO CON PATATAS FRUTA	**7** SOPA DE COCIDO COCIDO MADRILEÑO YOGUR
10 ARROZ C/TOMATE PALOMETA ANDALUZA CON ENSALADA FRUTA Y LECHE	**11** J. PINTAS C/VERDURAS TORTILLA DE ATÚN CON ENSALADA FRUTA	**12** BRÓCOLI REHOGADO MAGRO CON TOMATE Y PATATAS FRUTA Y LECHE	**13** ESPAGUETIS C/BACON MERLUZA A LA ASTURIANA FRUTA	**14** CREMA DE CALABACÍN CONTRA DE TERNERA CON PATATAS FLAN
17 MENÚ GASTRONÓMICO ARROZ C/VERDURA GUISO DE PESCADO FRUTA Y LECHE	**18** SOPA DE COCIDO COCIDO MADRILEÑO FRUTA	**19** MACARRONES C/TOMATE RAPE ANDALUZA ENSALADA FRUTA Y LECHE	**20** J. BLANCAS MARINERAS TORTILLA JAMÓN C/ENSALADA FRUTA	**21** J. VERDES REHOGADAS RAGOUT POLLO CON PATATAS YOGUR
24 PATATAS C/CALAMARES CROQUETAS DE JAMÓN CON ENSALADA FRUTA Y LECHE	**25** SOPA DE PICADILLO CHULETA SAJONIA RIOJANA ENSALADA FRUTA	**26** ESPIRALES BOLOÑESA MERLUZA ANDALUZA C/ENSALADA FRUTA Y LECHE	**27** LENTEJAS C/VERDURAS POLLO ASADO C/ENSALADA FRUTA	**28** NO LECTIVO

Para cualquier consulta, incluida información sobre alérgenos, podrán ponerse en contacto con nuestro departamento de nutrición en el teléfono 607 524 915 o en el correo electónico nutricion@comedoresblanco.es

Este menú ha sido revisado por Paloma Gladiné Martín diplomada en Nutrición Humana y Dietética Nº de colegiada MAD00246

NO UTILIZAMOS NINGÚN TIPO DE PRECOCINADO

Todos los menús van acompañados de pan y agua

SE COCINA CON ACEITE DE OLIVA

COME SANO Y VARIADO, ES LA MEJOR INVERSIÓN PARA TU FUTURO