




MENÚ SIN CERDO

MENÚ FEBRERO 2021

LUNES		MARTES		MIÉRCOLES		JUEVES		VIERNES	
1	ESPAGUETIS C/ATÚN TERNERA SALSA C/CHAMPIÑÓN FRUTA Y LECHE	2 MENÚ SOSTENIBLE	CREMA CALABAZA ECO POLLO CAMPERO AJILLO C/PATATAS FRUTA 	3	PATATAS C/VERDURAS MERLUZA VIZCAÍNA CON ENSALADA FRUTA Y LECHE	4	ARROZ C/VERDURAS TORTILLA DE ATÚN ENSALADA FRUTA	5	SOPA COCIDO DE POLLO COCIDO DE POLLO YOGUR
8	CREMA DE CALABACÍN HAMBURG. TERNERA CON PATATAS FRUTA Y LECHE	9	SOPA DE PICADILLO PALOMETA ANDALUZA CON VERDURAS FRUTA	10	J. VERDES C/TOMATE TERNERA SALSA C/PATATA FRUTA Y LECHE	11	PASTA INT. BOLOÑESA MERLUZA ASTURIANA CON VERDURAS FRUTA	12	J.BLANCAS C/VERDURA TORTILLA ESPAÑOLA ENSALADA YOGUR
15 MENÚ GASTRONÓMICO	ARROZ MURCIANO BACALAO C/SALSA MURCIANA Y VERDURA FRUTA Y LECHE	16	SOPA COCIDO DE POLLO COCIDO DE POLLO FRUTA	17	MACARR. C/TOMATE VENTRESCA REBOZADA ENSALADA FRUTA Y LECHE	18	J. PINTAS C/VERDURA TORTILLA DE BRÓCOLI C/ENSALADA YOGUR	19	NO LECTIVO
22	NO LECTIVO	23	MENESTRA REHOGADA TERNERA C/PATATAS FRUTA	24	LENTEJAS C/VERDURA JUREL ANDALUZA CON ENSALADA FRUTA Y LECHE	25	COLIFLOR REHOGADA RAGOUT POLLO CON PATATAS FRUTA	26	PATATAS MARINERAS CROQUETAS POLLO CON ENSALADA YOGUR

Para cualquier consulta, incluida información sobre alérgenos, podrán ponerse en contacto con Paloma Gladiné Martín, diplomada en Nutrición Humana y Dietética, Nº de colegiada MAD00246 en el teléfono 607 524 915 o en el correo electrónico nutricion@comedoresblanco.es
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