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

MENÚ FEBRERO 2021

LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
1 ESPAGUETIS C/ATÚN CINTA LOMO SALSA C/CHAMPIÑON FRUTA Y LECHE	2 MENÚ SOSTENIBLE CREMA CALABAZA ECO POLLO CAMPERO AJILLO C/PATATAS FRUTA	3 PATATAS A LA RIOJANA MERLUZA VIZCAÍNA CON ENSALADA FRUTA Y LECHE	4 ARROZ C/VERDURAS TORTILLA DE ATÚN ENSALADA FRUTA	5 SOPA DE COCIDO COCIDO MADRILEÑO YOGUR
8 CREMA DE CALABACÍN LACON A LA GALLEGA CON PATATAS FRUTA Y LECHE	9 SOPA DE PICADILLO PALOMETA ANDALUZA CON VERDURAS FRUTA	10 J. VERDES C/TOMATE CARRILLADA C/PATATA FRUTA Y LECHE	11 PASTA 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 DE COCIDO COCIDO MADRILEÑO FRUTA	17 MACARR. C/TOMATE VENTRESCA REBOZADA ENSALADA FRUTA Y LECHE	18 J. PINTAS ESTOFADAS TORTILLA DE BRÓCOLI C/ENSALADA YOGUR	19 *NO LECTIVO*
22 *NO LECTIVO*	23 MENESTRA REHOGADA CARNE EN SALSA C/PATATAS FRUTA	24 LENTEJAS CASERAS JUREL ANDALUZA CON ENSALADA FRUTA Y LECHE	25 COLIFLOR REHOGADA RAGOUT POLLO CON PATATAS FRUTA	26 PATATAS MARINERAS CROQUETAS JAMÓN 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 electónico 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