



**MENÚ SIN LACTOSA: SE COCINA C/LECHE S/LACTOSA**

## MENÚ FEBRERO 2021

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

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](mailto: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**