




**MENÚ SIN LEGUMBRES: INCLUIDO JUDÍAS VERDES, GUISANTES Y SOJA**

## MENÚ FEBRERO 2021

LUNES		MARTES		MIÉRCOLES		JUEVES		VIERNES	
1	ESPAGUETIS C/ATÚN CINTA LOMO SALSA C/CHAMPIÑÓN 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 AVE ESTOF. POLLO Y TERNERA YOGUR
8	CREMA DE CALABACÍN LACON A LA GALLEGA CON PATATAS FRUTA Y LECHE	9	SOPA DE PICADILLO PALOMETA ANDALUZA CON VERDURAS FRUTA	10	PURE VERDURAS CARRILLADA C/PATATA FRUTA Y LECHE	11	PASTA INT. BOLOÑESA MERLUZA ASTURIANA CON VERDURAS FRUTA	12	SOPA DE AVE C/FIDEOS TORTILLA ESPAÑOLA ENSALADA YOGUR
15 MENÚ GASTRONÓMICO	ARROZ MURCIANO BACALAO C/SALSA MURCIANA Y VERDURA FRUTA Y LECHE	16	SOPA DE AVE ESTOF. POLLO Y TERNERA FRUTA	17	MACARR. C/TOMATE VENTRESCA REBOZADA ENSALADA FRUTA Y LECHE	18	PATATAS RIOJANA TORTILLA DE BRÓCOLI C/ENSALADA YOGUR	19	<b>NO LECTIVO</b>
22	<b>NO LECTIVO</b>	23	CREMA CALABAZA CARNE EN SALSA C/PATATAS FRUTA	24	SOPA MENUDILLOS 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 electrónico [nutricion@comedoresblanco.es](mailto:nutricion@comedoresblanco.es)

No utilizamos ningún tipo de precocinado. Todos los menús van acompañados de pan y agua

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

