



MENU SIN PROTEÍNA LECHE: LA LECHE SE SUSTITUYE POR BEBIDA SOJA

MENÚ FEBRERO 2021

LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
1 ESPAGUETIS C/ATÚN CINTA LOMO SALSA C/CHAMPIÑÓN FRUTA Y LECHE SOJA	2 MENÚ SOSTENIBLE CREMA CALABAZA ECO POLLO CAMPERO AJILLO C/PATATAS FRUTA 	3 PATATAS A LA RIOJANA MERLUZA VIZCAÍNA CON ENSALADA FRUTA Y LECHE SOJA	4 ARROZ C/VERDURAS TORTILLA DE ATÚN ENSALADA FRUTA	5 SOPA DE COCIDO COCIDO MADRILEÑO YOGUR SOJA
8 CREMA DE CALABACÍN LACON A LA GALLEGA CON PATATAS FRUTA Y LECHE SOJA	9 SOPA DE PICADILLO PALOMETA ANDALUZA CON VERDURAS FRUTA	10 J. VERDES C/TOMATE CARRILLADA C/PATATA FRUTA Y LECHE SOJA	11 PASTA INT. BOLOÑESA MERLUZA ASTURIANA CON VERDURAS FRUTA	12 J.BLANCAS C/VERDURA TORTILLA ESPAÑOLA ENSALADA YOGUR SOJA
15 MENÚ GASTRONÓMICO ARROZ MURCIANO BACALAO C/SALSA MURCIANA Y VERDURA FRUTA Y LECHE SOJA	16 SOPA DE COCIDO COCIDO MADRILEÑO FRUTA	17 MACARR. C/TOMATE VENTRESCA REBOZADA ENSALADA FRUTA Y LECHE SOJA	18 J. PINTAS ESTOFADAS TORTILLA DE BRÓCOLI C/ENSALADA YOGUR SOJA	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 SOJA	25 COLIFLOR REHOGADA RAGOUT POLLO CON PATATAS FRUTA	26 PATATAS MARINERAS CTA LOMO PLANCHA C/ENSALADA YOGUR SOJA

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