



MENÚ SIN CERDO

MENÚ MARZO 2021

LUNES		MARTES		MIÉRCOLES		JUEVES		VIERNES	
1	CREMA CALABACÍN CONTRA TERNERA C/PATATAS FRUTA Y LECHE	2 MENU GASTRONOMICO	MARMITACO BONITO POLLO A LA VASCA CON VERDURAS FRUTA	3	ARROZ TRES DELICIAS MERLUZA ANDALUZA CON ENSALADA FRUTA Y LECHE	4	J. VERDES REHOGADAS HAMB. TERNERA C/PATATAS FRUTA	5	LENTEJAS C/VERDURA SALMÓN SALSA CON CALAB Y ZANAH YOGUR
8	PASTA NAPOLITANA JUREL ANDALUZA ENSALADA FRUTA Y LECHE	9	J. PINTAS C/VERDURA TORTILLA DE GAMBAS ENSALADA FRUTA	10	COLIFLOR REHOGADA HAMB. TERNERA CON PATATAS FRUTA Y LECHE	11	SOPA COCIDO POLLO COCIDO DE POLLO FRUTA	12	ARROZ A BANDA VENTRESCA C/TOMATE Y VERDURAS YOGUR
15	SOPA MARINERA PAVO EN SALSA C/PATATAS FRUTA Y LECHE	16	MACARR C/TOMATE MERLUZA EN SALSA C/VERDURAS FRUTA	17 MENU SOSTENIBLE	LENTEJAS ECO C/VER TORTILLA ATÚN CAMPERA C/ENSALADA FRUTA Y LECHE	18	CREMA DE CALABAZA POLLO ASADO CON PATATAS YOGUR	19	FESTIVO
22	ARROZ CON TOMATE VENTRESCA ANDALUZA CON ENSALADA FRUTA Y LECHE	23	MENESTRA REHOGADA RAGOUT PAVO Y PATATAS FRUTA	24	FIDEUA MIXTA PALOMETA EN SALSA C/VERDURAS FRUTA Y LECHE	25	SOPA COCIDO POLLO COCIDO DE POLLO YOGUR		

VACACIONES DE SEMANA SANTA

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