



MENÚ SIN HUEVO: SE EMPLEA PASTA SIN HUEVO. LOS REBOZADOS SE HACEN SIN HUEVO

MENÚ MARZO 2021

LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
1 CREMA CALABACÍN CINTA DE LOMO C/PATATAS FRUTA Y LECHE	2 MENU GASTRONOMICO MARMITACO BONITO POLLO A LA VASCA CON VERDURAS FRUTA	3 ARROZ C/VERDURA MERLUZA ANDALUZA CON ENSALADA FRUTA Y LECHE	4 J. VERDES REHOGADAS HAMBURG. TERNERA CON 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/LACÓN FTE POLLO PLANCHA ENSALADA FRUTA	10 COLIFLOR REHOGADA CHULETA A LA RIOJANA CON PATATAS FRUTA Y LECHE	11 SOPA DE COCIDO COCIDO MADRILEÑO FRUTA	12 ARROZ A BANDA VENTRESCA C/TOMATE Y VERDURAS YOGUR
15 SOPA MARINERA SOLOMILLO EN SALSA C/PATATAS FRUTA Y LECHE	16 MACARR C/TOMATE MERLUZA EN SALSA C/VERDURAS FRUTA	17 MENU SOSTENIBLE LENTEJAS ECO C/CHO CTA LOMO PLANCHA 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 MAGRO C/TOMATE Y PATATAS FRUTA	24 ESPIRALES C/VERDURA PALOMETA EN SALSA C/VERDURAS FRUTA Y LECHE	25 SOPA DE COCIDO COCIDO MADRILEÑO 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