



MENÚ SIN MARISCO

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 TRES DELICIAS MERLUZA ANDALUZA CON ENSALADA FRUTA Y LECHE	4	J. VERDES REHOGADAS FTE RUSO 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 TORTILLA DE PATATA ENSALADA FRUTA	10	COLIFLOR REHOGADA CHULETA A LA RIOJANA CON PATATAS FRUTA Y LECHE	11	SOPA DE COCIDO COCIDO MADRILEÑO FRUTA	12	ARROZ C/VERDURAS VENTRESCA C/TOMATE Y VERDURAS YOGUR
15	SOPA DE ARROZ 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 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 MAGRO C/TOMATE Y PATATAS FRUTA	24	FIDEUA VERDURAS PALOMETA EN SALSA C/VERDURAS FRUTA Y LECHE	25	SOPA DE COCIDO COCIDO MADRILEÑO 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

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

VACACIONES DE SEMANA SANTA

SE COCINA CON ACEITE DE OLIVA

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

