



MENÚ SIN CERDO

## MENÚ ABRIL 2021

LUNES

MARTES

MIÉRCOLES

JUEVES

VIERNES

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

1

2

VACACIONES DE SEMANA SANTA

5

6

7

8

9

ESPAGUETIS C/VERDURA  
PAVO EN SALSA C/MENESTRA  
FRUTA ALMÍBAR

PATATAS C/VERDURAS  
MERLUZA SALSA VERDE  
FRUTA Y LECHE

PURÉ ZANAH Y PUERRO ECO  
POLLO CAMPERO  
AL LIMÓN  
C/PATATAS  
FRUTA



J. BLANCAS C/VERDURA  
TORTILLA ESPAÑOLA  
C/ENSALADA  
YOGUR

12

13

14

15

16

ARROZ C/TOMATE  
PALOMETA REBOZADA C/ENSALADA  
FRUTA Y LECHE

SOPA LEBANIEGA POLLO  
COCIDO LEBANIEGO POLLO C/BERZA  
FRUTA

PURE DE VERDURAS  
RAGOUT PAVO Y PATATAS  
FRUTA Y LECHE

LENTEJAS HORTELANAS  
MERLUZA VIZCAINA C/ENSALADA  
FRUTA

BROCOLI REHOGADO  
FTE POLLO CON PATATAS  
YOGUR

19

20

21

22

23

LENTEJAS HORTELANAS  
TORTILLA DE PATATA  
C/ENSALADA  
FRUTA Y LECHE

CREMA CALABACIN  
ALBÓNDIGAS SALSA C/PATATAS  
FRUTA

PAELLA MIXTA  
RAPE ANDALUZA C/ENSALADA  
FRUTA Y LECHE

J. BLANCAS C/VERDURA  
POLLO FINAS HIERBAS  
C/ENSALADA  
FRUTA

MACARRONES INTEG C/TOMATE  
SALMON EN SALSA  
YOGUR

26

27

28

29

30

J. VERDES REHOGADAS  
TERNERA C/PATATAS  
FRUTA Y LECHE

J. PINTAS C/ARROZ  
TORTILLA DE CALABACÍN  
C/ENSALADA  
FRUTA

CODITOS C/TOMATE  
BACALAO AL HORNO  
C/ENSALADA  
FRUTA Y LECHE

MARMITACO PESCADO  
FTE POLLO EMPANADO C/ENSALADA  
FRUTA

SOPA COCIDO POLLO  
COCIDO DE POLLO  
YOGUR

SE COCINA CON ACEITE DE OLIVA

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

