



MENÚ SIN GLUTEN. SE EMPLEA PASTA SIN GLUTEN, MAIZENA Y PAN RALLADO S/G PARA LOS REBOZADOS

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

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

1

2

VACACIONES DE SEMANA SANTA

5

6

ESPAGUETIS C/VERDURA
LACÓN A LA GALLEGA C/MENESTRA
FRUTA ALMÍBAR

7

PATATAS C/CARNE
MERLUZA SALSAS VERDE
FRUTA Y LECHE

8

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



9

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

12

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

13

SOPA LEBANIEGA
COCIDO LEBANIEGO C/BERZA
FRUTA

14

PURE DE VERDURAS
MAGRO C/TOMATE Y PATATAS
FRUTA Y LECHE

15

LENTEJAS CASERAS
MERLUZA VIZCAINA C/ENSALADA
FRUTA

16

BROCOLI REHOGADO
FTE POLLO CON PATATAS
YOGUR

19

LENTEJAS HORTELANAS
TORTILLA DE JAMÓN
C/ENSALADA
FRUTA Y LECHE

20

CREMA CALABACIN
ALBÓNDIGAS SALSAS C/PATATAS
FRUTA

21

PAELLA MIXTA
RAPE ANDALUZA C/ENSALADA
FRUTA Y LECHE

22

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

23

MACARR. C/CHORIZO
SALMON EN SALSAS
YOGUR

26

J. VERDES REHOGADAS
CARRILADA EN SALSAS C/PATATAS
FRUTA Y LECHE

27

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

28

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

29

MARMITACO PESCADO
FTE POLLO EMPANADO C/ENSALADA
FRUTA

30

SOPA DE COCIDO
COCIDO MADRILEÑO
YOGUR

SE COCINA CON ACEITE DE OLIVA

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

