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

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 electónico 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 SALSA FRUTA Y LECHE	8 PURÉ ZANAH Y PUERRO ECO POLLO CAMPERO AL LIMÓN C/PATATAS FRUTA	9 J. BLANCAS C/VERDURA CINTA DE LOMO 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 RAGOUT DE PAVO C/ENSALADA FRUTA Y LECHE	20 CREMA CALABACIN ALBÓNDIGAS SALSA 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 SALSA YOGUR
26 J. VERDES REHOGADAS CARRILADA EN SALSA C/PATATAS FRUTA Y LECHE	27 J. PINTAS C/ARROZ PAVO EN SALSA 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