



MENÚ SIN LACTOSA: SE COCINA C/LECHE S/LACTOSA

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

7

8

9

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

PATATAS C/CARNE
MERLUZA SALSAS VERDE
FRUTA Y LECHE S/L

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



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

12

13

14

15

16

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

SOPA LEBANIEGA
COCIDO LEBANIEGO C/BERZA
FRUTA

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

LENTEJAS CASERAS
MERLUZA VIZCAINA C/ENSALADA
FRUTA

BROCOLI REHOGADO
FTE POLLO CON PATATAS
YOGUR S/L

19

20

21

22

23

LENTEJAS HORTELANAS
TORTILLA DE JAMÓN
C/ENSALADA
FRUTA Y LECHE S/L

CREMA CALABACIN
ALBÓNDIGAS CASERAS C/PATATAS
FRUTA

PAELLA MIXTA
RAPE ANDALUZA C/ENSALADA
FRUTA Y LECHE S/L

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

MACARRONES INTEG C/CHORIZO
SALMON EN SALSAS
YOGUR S/L

26

27

28

29

30

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

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

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

MARMITACO PESCADO
FTE POLLO EMPANADO C/ENSALADA
FRUTA

SOPA DE COCIDO
COCIDO MADRILEÑO
YOGUR S/L

SE COCINA CON ACEITE DE OLIVA

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

