



MENU SIN PROTEÍNA LECHE: LA LECHE SE SUSTITUYE POR BEBIDA SOJA

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 SOJA

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



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

12

13

14

15

16

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

SOPA LEBANIEGA
COCIDO LEBANIEGO C/BERZA
FRUTA

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

LENTEJAS CASERAS
MERLUZA VIZCAINA C/ENSALADA
FRUTA

BROCOLI REHOGADO
FTE POLLO CON PATATAS
YOGUR SOJA

19

20

21

22

23

LENTEJAS HORTELANAS
TORTILLA DE JAMÓN
C/ENSALADA
FRUTA Y LECHE SOJA

CREMA CALABACIN
ALBÓNDIGAS CASERAS C/PATATAS
FRUTA

PAELLA MIXTA
RAPE ANDALUZA C/ENSALADA
FRUTA Y LECHE SOJA

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

MACARRONES INTEG C/CHORIZO
SALMON EN SALSAS
YOGUR SOJA

26

27

28

29

30

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

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

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

MARMITACO PESCADO
FTE POLLO EMPANADO C/ENSALADA
FRUTA

SOPA DE COCIDO
COCIDO MADRILEÑO
YOGUR SOJA

SE COCINA CON ACEITE DE OLIVA

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

