



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

## MENÚ JUNIO 2021

LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
	1 BROCOLI REHOGADO TORTILLA ESPAÑOLA C/ENSALADA FRUTA	2 MENU GASTRONÓMICO PAELLA VALENCIANA PALOMETA C/ENSALADA FRUTA Y LECHE	3 J. BLANCAS VINAGRETA MAGRO C/TOMATE Y VERDURAS FRUTA	4 MENU SOSTENIBLE PURÉ DE VERDURAS RAGOUT POLLO CAMPERO C/ARROZ YOGUR
7 LENTEJAS C/VERDURAS HUEVOS C/PISTO Y BACON FRUTA Y LECHE	8 ENSALADA CAMPERA LACON GALLEGA C/ENSALADA FRUTA	9 MACARR. C/CHORI SALMON SALS C/VERDURAS FRUTA Y LECHE	10 J. VERDES REHOGADAS JAMONCITOS DE POLLO C/PATATAS FRUTA	11 ARROZ TRES DELICIAS CHULETA RIOJANA C/ENSALADA YOGUR
14 ESPIRALES C/VERDURA CARNE A LA CORDOBESA C/VERDURAS FRUTA Y LECHE	15 POCHAS RIOJANA MERLUZA SALS VERDE C/GUISANTES Y HUEVO FRUTA	16 ARROZ C/TOMATE TORTILLA DE GAMBAS C/ENSALADA FRUTA Y LECHE	17 ENSALADA GARBANZOS JUREL ANDALUZA C/ENSALADA FRUTA	18 CREMA DE CALABACÍN POLLO C/TOMATE Y PATATAS YOGUR
21 LENTEJAS CASERAS MERLUZA ANDALUZA C/ENSALADA FRUTA Y LECHE	22 ARROZ C/TOMATE NUGGETS CASEROS C/CHIPS POLO HELADO	23 PATATAS GUIADAS BACALAO REBOZADO C/ENSALADA FRUTA Y LECHE	24 MACARRONES NAPOLITANA HAMBURGUESA C/ENSALADA YOGUR	VACACIONES

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



**SE COCINA CON ACEITE DE OLIVA**



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