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

# MENÚ JUNIO 2021

| LUNES | MARTES | MIÉRCOLES | JUEVES | VIERNES |
|---|---|---|---|---|
| | 1<br>BROCOLI REHOGADO<br>FILETE DE POLLO C/ENSALADA<br>FRUTA | 2 MENU GASTRONÓMICO<br>PAELLA VALENCIANA<br>PALOMETA C/ENSALADA<br>FRUTA Y LECHE | 3<br>J. BLANCAS VINAGRETA<br>MAGRO C/TOMATE Y VERDURAS<br>FRUTA | 4 MENU SOSTENIBLE<br>PURÉ DE VERDURAS<br>RAGOUT POLLO CAMPERO C/ARROZ<br>YOGUR |
| 7<br>LENTEJAS C/VERDURAS<br>HAMBURGUESA C/PISTO<br>FRUTA Y LECHE | 8<br>ENSALADA PATATA<br>LACON GALLEGA C/ENSALADA<br>FRUTA | 9<br>MACARR. C/CHORI<br>SALMON SALSA C/VERDURAS<br>FRUTA Y LECHE | 10<br>J. VERDES REHOGADAS<br>JAMONCITOS DE POLLO C/PATATAS<br>FRUTA | 11<br>ARROZ C/VERDURAS<br>CHULETA RIOJANA C/ENSALADA<br>YOGUR |
| 14<br>ESPIRALES C/VERDURA<br>CARNE A LA CORDOBESA C/VERDURAS<br>FRUTA Y LECHE | 15<br>POCHAS RIOJANA<br>MERLUZA SALSA C/VERDURAS<br>FRUTA | 16<br>ARROZ C/TOMATE<br>CINTA DE LOMO C/ENSALADA<br>FRUTA Y LECHE | 17<br>ENSALADA GARBANZOS<br>JUREL ANDALUZA C/ENSALADA<br>FRUTA | 18<br>CREMA DE CALABACÍN<br>POLLO C/TOMATE Y PATATAS<br>YOGUR |
| 21<br>LENTEJAS CASERAS<br>MERLUZA ANDALUZA C/ENSALADA<br>FRUTA Y LECHE | 22<br>ARROZ C/TOMATE<br>NUGGETS CASEROS C/CHIPS<br>POLO HELADO | 23<br>PATATAS GUISADAS<br>BACALAO REBOZADO C/ENSALADA<br>FRUTA Y LECHE | 24<br>MACARRONES NAPOLITANA<br>HAMBURGUESA C/ENSALADA<br>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* electónico 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***