



MENÚ SIN LEGUMBRES: INCLUIDO JUDÍAS VERDES, GUISANTES Y SOJA

## MENÚ MES 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 ENSALADA PATATA MAGRO C/TOMATE Y VERDURAS FRUTA	4 MENU SOSTENIBLE PURÉ DE VERDURAS RAGOUT POLLO CAMPERO C/ARROZ YOGUR
7 ARROZ C/VERDURAS HUEVOS C/PISTO Y BACON FRUTA Y LECHE	8 ENSALADA CAMPERA LACON GALLEGA C/ENSALADA FRUTA	9 MACARR. INT C/CHORI SALMON SALSA C/VERDURAS FRUTA Y LECHE	10 CREMA CALABAZA JAMONCITOS DE POLLO C/PATATAS FRUTA	11 ARROZ C/VERDURAS CHULETA RIOJANA C/ENSALADA YOGUR
14 ESPIRALES C/VERDURA CARNE A LA CORDOBESA C/VERDURAS FRUTA Y LECHE	15 PATATAS RIOJANA MERLUZA SALSA C/VERDURA FRUTA	16 ARROZ C/TOMATE TORTILLA DE GAMBAS C/ENSALADA FRUTA Y LECHE	17 SOPA MENUDILLOS JUREL ANDALUZA C/ENSALADA FRUTA	18 CREMA DE CALABACÍN POLLO C/TOMATE Y PATATAS YOGUR
21 SOPA DE AVE 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