COMEDORES Blanco

MENÚ SIN CERDO

MENÚ MAYO 2022

LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
2 FESTIVO	3 CREMA VICHY TERNERA C/PATATAS FRUTA EN ALMIBAR	4 LENTEJAS C/VERDURAS TORTILLA ESPAÑOLA C/ENSALADA FRUTA Y LECHE	5 ARROZ C/TOMATE FTE POLLO EMPANADO C/ENSALADA YOGUR	6 MENU GASTRONOMICO J. BLANCAS HORTELANAS MERLUZA ASTURIANA C/VERDURAS FRUTA
9 PURE DE VERDURAS POLLO PLANCHA CON PATATAS FRUTA Y LECHE	10 SOPA COCIDO DE POLLO COCIDO DE POLLO FRUTA	11 ARROZ C/VERDURAS CABALLA C/TOMATE FRUTA Y LECHE	12 ENSALADA PASTA POLLO EN SALSA C/MENESTRA YOGUR	13 FESTIVO
16 FESTIVO	17 MENU SOSTENIBLE LENTEJAS ECO C/VERDURAS TORTILLA BRÓCOLI CAMPERA Y ENSALADA FRUTA	18 PASTA BOLOÑESA MERLUZA EN SALSA C/VERDURAS FRUTA Y LECHE	19 J. BLANCAS HORTELANAS CROQUETAS POLLO C/ENSALADA FRUTA	20 ENSALADA CAMPERA POLLO ASADO C/VERDURAS YOGUR
23 LENTEJAS HORTELANAS SALMON SALSA VERDE CON HUEVO Y GUISANTE FRUTA Y LECHE	24 MENESTRA REHOGADA HAMBURGUESA TERNERA C/PATATAS FRUTA	25 ARROZ C/TOMATE VENTRESCA ANDALUZA C/ENSALADA FRUTA Y LECHE	26 SOPA COCIDO DE POLLO COCIDO DE POLLO FRUTA	27 DIA DEL CELIACO CREMA ZANAHORIA Y PUERRO POLLO PLANCHA C/PATATAS YOGUR
30 MACARR. INT. C/TOMATE PALOMETA REBOZADA C/VERD. FRUTA Y LECHE	31 PATATAS C/VERDURAS TORTILLA DE BONITO C/ENSALADA FRUTA			

El menú ha sido revisado por dietistas-nutricionistas colegiadas del departamento de nutrición. Para consulta sobre menú o alérgenos, podrán ponerse en contacto en el teléfono 607 524 915 o en el email: nutricion@comedoresblanco.es

NO UTILIZAMOS NINGÚN TIPO DE PRECOCINADO

Todos los menús van acompañados de pan y agua

SE COCINA CON ACEITE DE

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