MENÚ SIN MARISCO

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 FABADA ASTURIANA MERLUZA VIZCAINA C/VERDURAS FRUTA
9 PURE DE VERDURAS CHULETA RIOJANA CON PATATAS FRUTA Y LECHE	10 SOPA DE COCIDO COCIDO MADRILEÑO FRUTA	11 ARROZ A LA MILANESA CABALLA C/TOMATE FRUTA Y LECHE	12 ENSALADA DE PASTA POLLO EN SALSA C/MENESTRA YOGUR	13 FESTIVO
16 FESTIVO	17 MENU SOSTENIBLE LENTEJAS ECO CASERAS TORTILLA BRÓCOLI CAMPERA C/ENSALADA FRUTA	18 PASTA BOLOÑESA MERLUZA EN SALSA C/VERDURAS FRUTA Y LECHE	19 J. BLANCAS HORTELANAS CROQUETAS JAMON C/ENSALADA FRUTA	20 ENSALADA CAMPERA POLLO ASADO C/VERDURAS YOGUR
23 LENTEJAS CASERAS 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 DE COCIDO COCIDO MADRILEÑO FRUTA	27 DIA DEL CELIACO CREMA ZANAH Y PUERRO POLLO PLANCHA C/PATATAS YOGUR
30 MACARRONES C/CHORIZO INT. PALOMETA REBOZADA C/VERD. FRUTA Y LECHE	31 PATATAS CON MAGRO 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