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

# JUNIO

| LUNES | MARTES | MIÉRCOLES | JUEVES | VIERNES |
|---|---|---|---|---|
| El menú ha sido revisado por dietistas-nutricionistas colegiadas del departamento de nutrición. Para consulta sobre alérgenos, podrán ponerse en contacto en el teléfono 607 524 915 o en el email: nutricion@comedoresblanco.es<br>Todos los menús van acompañados de pan y agua | | 1 MENÚ GASTRONÓMICO<br>PAELLA VALENCIANA<br>JUREL REBOZADO C/ENSALADA<br>FRUTA Y LECHE | 2<br>J. BLANCAS HORTELANAS<br>LACON GALLEGA C/ENSALADA<br>FRUTA | 3 MENÚ SOSTENIBLE<br>PURÉ VERDURAS ECO<br>FTE POLLO CAMPERO EMPANADO<br>C/PATATAS<br>YOGUR |
| 6<br>LENTEJAS C/VERDURAS<br>HUEVOS C/PISTO Y BACON<br>FRUTA Y LECHE | 7<br>ENSALADA DE ARROZ<br>CARRILLADA EN SALSA<br>C/VERDURAS<br>FRUTA | 8<br>ESPIRALES C/VERDURAS<br>MERLUZA EN SALSA MURCIANA<br>FRUTA Y LECHE | 9<br>J. VERDES CON TOMATE<br>JAMONCITOS DE POLLO ASADOS<br>C/PATATAS<br>FRUTA | 10<br>ENSALADILLA RUSA<br>ALBONDIGAS SALSA C/PURE<br>YOGUR |
| 13<br>PASTA C/TOMATE<br>CARNE CORDOBESA<br>C/VERDURAS<br>FRUTA Y LECHE | 14<br>J. PINTAS C/VERDURAS<br>CROQUETAS DE POLLO<br>C/ENSALADA<br>FRUTA | 15<br>PATATAS MARINERAS<br>TORTILLA DE JAMON C/ENSALADA<br>FRUTA Y LECHE | 16<br>GARBANZOS C/VERDURA<br>BACALADITOS ANDALUZA<br>C/ENSALADA<br>FRUTA | 17<br>MACARRONES SALTEADOS C/BACON<br>POLLO EMPANADO C/ENSALADA<br>YOGUR |
| 20<br>ENSALADA CAMPERA<br>MERLUZA ANDALUZA C/ENSALADA<br>FRUTA Y LECHE | 21<br>MENESTRA REHOGADA<br>JAMON BRASEADO C/PURE PATATA<br>FRUTA | 22<br>LENTEJAS CASERAS<br>BACALAO REBOZADO<br>C/ENSALADA<br>FRUTA Y LECHE | 23<br>MACARRONES C/BACON<br>TORTILLA PATATAS<br>C/ENSALADA<br>FRUTA | 24<br>ARROZ C/TOMATE<br>NUGGETS DE POLLO C/PATATAS<br>CHIPS<br>POLO HELADO |

NO UTILIZAMOS NINGÚN TIPO DE PRECOCINADO

***SE COCINA CON ACEITE DE OLIVA***

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