SIN GLUTEN

COMEDORES Blanco

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

MENÚ ENERO 2024

LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
1	2	3	4	5
8 PAELLA VALENCIANA TORTILLA ESPAÑOLA C/VERDURAS FRUTA EN ALMÍBAR	9 LENTEJAS CASERAS MERLUZA REBOZADA C/ENSALADA FRUTA	10 PURÉ DE VERDURAS LACON C/PATATAS FRUTA Y LECHE	11 SOPA DE COCIDO COCIDO MADRILEÑO FRUTA	12 GUISILLO ANDALUZ RAPE A LA ANDALUZA CON ENSALADA YOGUR
15 BROCOLI REHOGADO CARRILLADA CON PATATAS FRUTA Y LECHE	16 J. BLANCAS ESTOFADAS JAMONCITOS DE POLLO C/PATATAS FRUTA	17 ESPAGUETIS BOLOÑESA GALLO ANDALUZA C/ENSALADA FRUTA Y LECHE	18 CREMA DE ZANAH ECO TORTILLA DE J. CON HUEVOS CAMPEROS C/ENS FRUTA Y LECHE	19 ARROZ C/VERDURAS VENTRESCA C/TOMATE YOGUR
22 CREMA DE CALABACÍN ALBÓNDIGAS EN SALSA CON VERDURAS FRUTA Y LECHE	23 MACARRONES C/TOMATE FTE. MERLUZA SALSA FRUTA Y LECHE	24 SOPA DE COCIDO COCIDO MADRILEÑO FRUTA	25 PATATAS C/VERDURAS TORTILLA DE PAVO C/ENSALADA FRUTA Y LECHE	26 J. VERDES C/TOMATE CROQUETAS DE JAMÓN CON ENSALADA YOGUR
29 LENTEJAS C/ARROZ INT. BACALAO C/PISTO FRUTA	30 SOPA DE PICADILLO TORTILLA ESPAÑOLA C/ENSALADA FRUTA Y LECHE	31 ESPIRALES C/ATÚN CTA DE LOMO ADOBADA PLANCHA C/ENSALADA FRUTA Y LECHE		

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

NO UTILIZAMOS NINGÚN TIPO DE PRECOCINADO

SE COCINA CON ACEITE DE OLIVA

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