



MENÚ SIN MARISCO

MENÚ ENERO 2024

LUNES		MARTES		MIÉRCOLES		JUEVES		VIERNES	
1		2		3		4		5	
8	PAELLA VALENCIANA ESPAÑOLA C/VERDURAS FRUTA EN ALMÍBAR	9	TORTILLA LENTEJAS CASERAS MERLUZA REBOZADA C/ENSALADA FRUTA	10	PURÉ DE VERDURAS LACON C/PATATAS Y LECHE	11	FRUTA 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

