



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

LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
		1	2	3
		ARROZ C/TOMATE JAMONCITOS POLLO C/VERDURA FRUTA	LENTEJAS ESTOFADAS TORTILLA PATATA C/MENESTRA FRUTA	CODITOS C/TOMATE NUGGETS DE POLLO CASEROS C/PATATAS YOGUR

Para cualquier consulta, incluida información sobre alérgenos, podrán ponerse en contacto con Paloma Gladiné Martín, diplomada en Nutrición Humana y Dietética, Nº de colegiada MAD00246 en el teléfono 607 524 915 o en el correo electrónico [nutricion@comedoresblanco.es](mailto:nutricion@comedoresblanco.es)  
**TODOS LOS MENÚS VAN ACOMPAÑADOS DE PAN Y AGUA**



**SEPTIEMBRE MENÚ PARA ALÉRGICOS E INTOLERANTES**



**MENÚ SIN HUEVO: SE EMPLEA PASTA SIN HUEVO. LOS REBOZADOS SE HACEN SIN HUEVO**

LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
		1	2	3
		ARROZ C/TOMATE JAMONCITOS POLLO C/VERDURA FRUTA	LENTEJAS ESTOFADAS TERNERA EN SALSA FRUTA	CODITOS C/TOMATE NUGGETS DE POLLO CASEROS C/PATATAS YOGUR

Para cualquier consulta, incluida información sobre alérgenos, podrán ponerse en contacto con Paloma Gladiné Martín, diplomada en Nutrición Humana y Dietética, Nº de colegiada MAD00246 en el teléfono 607 524 915 o en el correo electrónico [nutricion@comedoresblanco.es](mailto:nutricion@comedoresblanco.es)  
**TODOS LOS MENÚS VAN ACOMPAÑADOS DE PAN Y AGUA**

**MENÚ SIN LACTOSA: SE COCINA C/LECHE S/LACTOSA, PROT. LECHE: SE SUSTITUYE POR BEBIDA SOJA**

LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
		1	2	3
		ARROZ C/TOMATE JAMONCITOS POLLO C/VERDURA FRUTA	LENTEJAS ESTOFADAS TORTILLA PATATA C/MENESTRA FRUTA	CODITOS C/TOMATE NUGGETS DE POLLO CASEROS C/PATATAS YOGUR

Para cualquier consulta, incluida información sobre alérgenos, podrán ponerse en contacto con Paloma Gladiné Martín, diplomada en Nutrición Humana y Dietética, Nº de colegiada MAD00246 en el teléfono 607 524 915 o en el correo electrónico [nutricion@comedoresblanco.es](mailto:nutricion@comedoresblanco.es)  
**TODOS LOS MENÚS VAN ACOMPAÑADOS DE PAN Y AGUA**



**MENÚ SIN CERDO**

LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
		1	2	3
		ARROZ C/TOMATE JAMONCITOS POLLO C/VERDURA FRUTA	LENTEJAS C/VERDURA TORTILLA PATATA C/MENESTRA FRUTA	CODITOS C/TOMATE NUGGETS DE POLLO CASEROS C/PATATAS YOGUR

Para cualquier consulta, incluida información sobre alérgenos, podrán ponerse en contacto con Paloma Gladiné Martín, diplomada en Nutrición Humana y Dietética, Nº de colegiada MAD00246 en el teléfono 607 524 915 o en el correo electrónico [nutricion@comedoresblanco.es](mailto:nutricion@comedoresblanco.es)  
**TODOS LOS MENÚS VAN ACOMPAÑADOS DE PAN Y AGUA**





## MENÚ PARA ALÉRGICOS E INTOLERANTES



**MENÚ SIN LEGUMBRES: INCLUIDO JUDÍAS VERDES, GUISANTES Y SOJA**

LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
	1	2	3	
		ARROZ C/TOMATE JAMONCITOS POLLO C/VERDURA FRUTA	SOPA MENUDILLOS TORTILLA PATATA C/VERDURA FRUTA	CODITOS C/TOMATE NUGGETS DE POLLO CASEROS C/PATATAS YOGUR

Para cualquier consulta, incluida información sobre alérgenos, podrán ponerse en contacto con Paloma Gladiné Martín, diplomada en Nutrición Humana y Dietética, Nº de colegiada MAD00246 en el teléfono 607 524 915 o en el correo electrónico [nutricion@comedoresblanco.es](mailto:nutricion@comedoresblanco.es)  
**TODOS LOS MENÚS VAN ACOMPAÑADOS DE PAN Y AGUA**

**MENÚ SIN PESCADO NI MARISCO: EN ALERGIA SOLO A MARISCO NO SE RETIRA PESCADO**



LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
	1	2	3	
		ARROZ C/TOMATE JAMONCITOS POLLO C/VERDURA FRUTA	LENTEJAS ESTOFADAS TORTILLA PATATA C/MENESTRA FRUTA	CODITOS C/TOMATE NUGGETS DE POLLO CASEROS C/PATATAS YOGUR

Para cualquier consulta, incluida información sobre alérgenos, podrán ponerse en contacto con Paloma Gladiné Martín, diplomada en Nutrición Humana y Dietética, Nº de colegiada MAD00246 en el teléfono 607 524 915 o en el correo electrónico [nutricion@comedoresblanco.es](mailto:nutricion@comedoresblanco.es)  
**TODOS LOS MENÚS VAN ACOMPAÑADOS DE PAN Y AGUA**