JUNIO

MENÚS PARA ALERGIAS E INTOLERANCIAS

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

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 Todos los menús van acompañados de pan y agua	
27 CREMA DE ZANAHORIA TERNERA EN SALSA C/PATATAS FRUTA	28 ARROZ C/TOMATE FTE POLLO PLANCHA C/CALABACIN Y ZANAH FRUTA	29 LENTEJAS ESTOFADAS TORTILLA ESPAÑOLA C/PISTO FRUTA	30 MACARRONES C/TOMATE MERLUZA SALSA C/CALABACIN Y ZANAH FRUTA	

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

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 Todos los menús van acompañados de pan y agua	
27 CREMA DE ZANAHORIA TERNERA EN SALSA C/PATATAS FRUTA	28 ARROZ C/TOMATE FTE POLLO PLANCHA C/CALABACIN Y ZANAH FRUTA	29 LENTEJAS ESTOFADAS HAMBURGUESA TERNERA C/PISTO FRUTA	30 MACARRONES C/TOMATE MERLUZA SALSA C/CALABACIN Y ZANAH FRUTA	

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

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 Todos los menús van acompañados de pan y agua	
27 CREMA DE ZANAHORIA TERNERA EN SALSA C/PATATAS FRUTA	28 ARROZ C/TOMATE FTE POLLO PLANCHA C/CALABACIN Y ZANAH FRUTA	29 LENTEJAS ESTOFADAS TORTILLA ESPAÑOLA C/PISTO FRUTA	30 MACARRONES C/TOMATE MERLUZA SALSA C/CALABACIN Y ZANAH FRUTA	

MENÚ SIN CERDO

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 Todos los menús van acompañados de pan y agua	
27 CREMA DE ZANAHORIA TERNERA EN SALSA C/PATATAS FRUTA	28 ARROZ C/TOMATE FTE POLLO PLANCHA C/CALABACIN Y ZANAH FRUTA	29 LENTEJAS C/VERDURAS TORTILLA ESPAÑOLA C/PISTO FRUTA	30 MACARRONES C/TOMATE MERLUZA SALSA C/CALABACIN Y ZANAH FRUTA	

MENÚ SIN LEGUMBRES: INCLUIDO JUDÍAS VERDES, GUISANTES Y SOJA

LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
27 CREMA DE ZANAHORIA TERNERA EN SALSA C/PATATAS FRUTA	28 ARROZ C/TOMATE FTE POLLO PLANCHA C/CALABACIN Y ZANAH FRUTA	29 SOPA DE AVE TORTILLA ESPAÑOLA C/PISTO FRUTA	30 MACARRONES C/TOMATE MERLUZA SALSA C/CALABACIN Y ZANAH FRUTA	

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

LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
27 CREMA DE ZANAHORIA TERNERA EN SALSA C/PATATAS FRUTA	28 ARROZ C/TOMATE FTE POLLO PLANCHA C/CALABACIN Y ZANAH FRUTA	29 LENTEJAS ESTOFADAS TORTILLA ESPAÑOLA C/PISTO FRUTA	30 MACARRONES C/TOMATE TERNERA EN SALSA FRUTA	