



IN SITU

DICIEMBRE 2022

LUNES

MARTES

MIÉRCOLES

JUEVES

VIERNES

23

NO UTILIZAMOS NINGÚN TIPO DE PRECOCINADO

El menú ha sido revisado por dietistas-nutricionistas colegiadas del departamento de nutrición. Para consultas 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

Debido a la situación actual del mercado, puede haber variación en el tipo de pescado indicado en el menú, tratando de respetar la familia de procedencia.

PAN INTEGRAL UNA VEZ A LA SEMANA

PATATAS GUIADAS
FTE POLLO PLANCHA
C/VERDURAS
FRUTA

Kcal
648
g HC
72,8
g Prot
28,8
g Lip
24,4

27-dic

CREMA ZANAHORIA
TORTILLA PATATA
C/MENESTRA
FRUTA

Kcal
643
g HC
77,8
g Prot
37,1
g Lip
18,2

28-dic

CODITOS NAPOLITANA
MERLUZA ANDALUZA
C/VERDURAS
FRUTA

Kcal
669
g HC
95,5
g Prot
39
g Lip
10,2

29-dic

J. VERDES REHOGADAS
JAMONCITOS DE POLLO
CON PATATAS
FRUTA

Kcal
608
g HC
81,2
g Prot
34,9
g Lip
10,7

30-dic

J. BLANCAS C/VERDURAS
CINTA DE LOMO C/PATATAS
YOGUR

Kcal
681 g
HC
89,3 g
Prot
37,8 g
Lip
16,6



02-ene

CREMA CALABACÍN
FTE. POLLO
C/ENSALADA
FRUTA

Kcal
668
g HC
101
g
Prot
24
g Lip
20,4

03-ene

ARROZ C/TOMATE
RAGOUT TERNERA
C/PATATAS
FRUTA

Kcal
546
g HC
67,4
g Prot
23,2
g Lip
18,5

04-ene

MACARRONES NAPOLITANA
TORTILLA DE ATUN
C/VERDURAS
FRUTA

Kcal
650
g HC
63,8
g
Prot
33,8
g Lip
23,4

05-ene



06-ene