



COLES

DICIEMBRE - ENERO

MENÚS PARA ALERGIAS E INTOLERANCIAS



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



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



LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
Para consulta sobre alérgenos, podrán ponerse en contacto en el teléfono 607 524 915 o en el email: nutricion@comedoresblanco.es				23
NO UTILIZAMOS NINGÚN TIPO DE PRECOCINADO		SE COCINA CON ACEITE DE OLIVA		
Todos los menús van acompañados de pan y agua				

LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
Para consulta sobre alérgenos, podrán ponerse en contacto en el teléfono 607 524 915 o en el email: nutricion@comedoresblanco.es				23
NO UTILIZAMOS NINGÚN TIPO DE PRECOCINADO		SE COCINA CON ACEITE DE OLIVA		
Todos los menús van acompañados de pan y agua				

26	27	28	29	30
FESTIVO	CREMA ZANAHORIA TORTILLA PATATA C/MENESTRA FRUTA	CODITOS NAPOLITANA MERLUZA ANDALUZA C/VERDURAS FRUTA	J. VERDES REHOGADAS JAMONCITOS DE POLLO CON PATATAS FRUTA	J. BLANCAS C/VERDURAS CINTA DE LOMO C/PATATAS YOGUR

26	27	28	29	30
FESTIVO	CREMA ZANAHORIA FTE POLLO C/VERDURA FRUTA	CODITOS NAPOLITANA MERLUZA ANDALUZA C/VERDURAS FRUTA	J. VERDES REHOGADAS JAMONCITOS DE POLLO CON PATATAS FRUTA	J. BLANCAS C/VERDURAS CINTA DE LOMO C/PATATAS YOGUR

02-ene	3	4	5	
CREMA CALABACÍN FTE. POLLO C/ENSALADA FRUTA	ARROZ C/TOMATE RAGOUT TERNERA C/PATATAS FRUTA	MACARR NAPOLITANA TORTILLA DE ATUN C/VERDURAS FRUTA	GARBANZOS ESTOFADOS VENTR. MERLUZA C/CALABACIN Y ZANAH YOGUR	

02-ene	3	4	5	
CREMA CALABACÍN FTE. POLLO C/ENSALADA FRUTA	ARROZ C/TOMATE RAGOUT TERNERA C/PATATAS FRUTA	MACARR NAPOLITANA CINTA LOMO C/VERDURAS FRUTA	GARBANZOS ESTOFADOS VENTR. MERLUZA C/CALABACIN Y ZANAH YOGUR	

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



MENÚ SIN CERDO



LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
Para consulta sobre alérgenos, podrán ponerse en contacto en el teléfono 607 524 915 o en el email: nutricion@comedoresblanco.es				23
NO UTILIZAMOS NINGÚN TIPO DE PRECOCINADO		SE COCINA CON ACEITE DE OLIVA		
Todos los menús van acompañados de pan y agua				

LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
Para consulta sobre alérgenos, podrán ponerse en contacto en el teléfono 607 524 915 o en el email: nutricion@comedoresblanco.es				23
NO UTILIZAMOS NINGÚN TIPO DE PRECOCINADO		SE COCINA CON ACEITE DE OLIVA		
Todos los menús van acompañados de pan y agua				

26	27	28	29	30
FESTIVO	CREMA ZANAHORIA TORTILLA PATATA C/MENESTRA FRUTA	CODITOS NAPOLITANA MERLUZA ANDALUZA C/VERDURAS FRUTA	J. VERDES REHOGADAS JAMONCITOS DE POLLO CON PATATAS FRUTA	J. BLANCAS C/VERDURAS CINTA DE LOMO C/PATATAS YOGUR S/L O SOJA

26	27	28	29	30
FESTIVO	CREMA ZANAHORIA TORTILLA PATATA C/MENESTRA FRUTA	CODITOS NAPOLITANA MERLUZA ANDALUZA C/VERDURAS FRUTA	J. VERDES REHOGADAS JAMONCITOS DE POLLO CON PATATAS FRUTA	J. BLANCAS C/VERDURA HAMBURGUESA C/PATATAS YOGUR

02-ene	3	4	5	
CREMA CALABACÍN FTE. POLLO C/ENSALADA FRUTA	ARROZ C/TOMATE RAGOUT TERNERA C/PATATAS FRUTA	MACARR NAPOLITANA TORTILLA DE ATUN C/VERDURAS FRUTA	GARBANZOS ESTOFADOS VENTR. MERLUZA C/CALABACIN Y ZANAH YOGUR	

02-ene	3	4	5	
CREMA CALABACÍN FTE. POLLO C/ENSALADA FRUTA	ARROZ C/TOMATE RAGOUT TERNERA C/PATATAS FRUTA	MACARR NAPOLITANA TORTILLA DE ATUN C/VERDURAS FRUTA	GARBANZOS ESTOFADOS VENTR. MERLUZA C/CALABACIN Y ZANAH YOGUR	



MENÚS PARA ALERGIAS E INTOLERANCIAS



MENÚ SIN LEGUMBRES: INCLUIDO JUDÍAS VERDES, GUISANTES Y SOJA

LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
Para consulta sobre alérgenos, podrán ponerse en contacto en el teléfono 607 524 915 o en el email: nutricion@comedoresblanco.es				23
NO UTILIZAMOS NINGÚN TIPO DE PRECOCINADO		SE COCINA CON ACEITE DE OLIVA		PATATAS GUIADAS FTE POLLO PLANCHA C/VERDURAS FRUTA
Todos los menús van acompañados de pan y agua				

26	27	28	29	30
FESTIVO	CREMA ZANAHORIA TORTILLA PATATA C/VERDURA FRUTA	CODITOS NAPOLITANA MERLUZA ANDALUZA C/VERDURAS FRUTA	PURE VERDURAS JAMONCITOS DE POLLO CON PATATAS FRUTA	SOPA DE AVE CINTA DE LOMO C/PATATAS YOGUR

2	3	4	5
CREMA CALABACÍN FTE. POLLO C/ENSALADA FRUTA	ARROZ C/TOMATE RAGOUT TERNERA C/PATATAS FRUTA	MACARR NAPOLITANA TORTILLA DE ATUN C/VERDURAS FRUTA	SOPA DE AVE VENTR. MERLUZA C/CALABAC Y ZANAHORIA YOGUR



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

LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
Para consulta sobre alérgenos, podrán ponerse en contacto en el teléfono 607 524 915 o en el email: nutricion@comedoresblanco.es				23
NO UTILIZAMOS NINGÚN TIPO DE PRECOCINADO		SE COCINA CON ACEITE DE OLIVA		PATATAS GUIADAS FTE POLLO PLANCHA C/VERDURAS FRUTA
Todos los menús van acompañados de pan y agua				

26	27	28	29	30
FESTIVO	CREMA ZANAHORIA TORTILLA PATATA C/MENESTRA FRUTA	CODITOS NAPOLITANA TERNERA SALS FRUTA	J. VERDES REHOGADAS JAMONCITOS DE POLLO CON PATATAS FRUTA	J. BLANCAS C/VERDURAS CINTA DE LOMO C/PATATAS YOGUR

2	3	4	5
CREMA CALABACÍN FTE. POLLO C/ENSALADA FRUTA	ARROZ C/TOMATE RAGOUT TERNERA C/PATATAS FRUTA	MACARR NAPOLITANA TORTILLA PATATA C/VERDURAS FRUTA	GARBANZOS ESTOFADOS HAMBURGUESA C/CALABAC Y ZANAH YOGUR