

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	LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
4 CREMA CALABACÍN LACÓN A LA GALLEGA C/PATATAS FRUTA Y LECHE	5 ARROZ MILANESA BACALAO ANDALUZA C/ENSALADA FRUTA Y LECHE	6 BASE LEGUMBRE BRÓCOLI REHOGADO GARBANZOS C/VERDURAS Y POLLO FRUTA	7 MACARRONES NAPOLITANA MERLUZA AL HORNO C/ENSALADA YOGUR	8 J BLANCAS C/VERDURAS TORTILLA C/CHORIZO ENSALADA FRUTA	4 CREMA CALABACÍN LACÓN A LA GALLEGA C/PATATAS FRUTA Y LECHE	5 ARROZ MILANESA BACALAO ANDALUZA C/ENSALADA FRUTA Y LECHE	6 MENÚ GASTRONÓMICO BRÓCOLI REHOGADO LENTEJAS C/VERDURAS Y POLLO FRUTA	7 MACARRONES NAPOLITANA MERLUZA AL HORNO C/ENSALADA YOGUR	8 J BLANCAS C/VERDURAS POLLO EN SALSA C/VERDURAS Y ENSALADA FRUTA
11 MENÚ GASTRONÓMICO GUISILLO ANDALUZ ABADEJO ANDALUZA C/ENSALADA FRUTA Y LECHE	12 BASE LEGUMBRE SOPA COCIDO C/FIDEOS COCIDO MADRILEÑO FRUTA	13 PURE VERDURAS TRASERO DE POLLO C/PATATAS FRUTA Y LECHE	14 J. PINTAS C/VERDURAS TORTILLA PATATA C/ENSALADA FRUTA	15 ARROZ INT. C/ TOMATE TILAPIA EN SALSA ENSALADA YOGUR	11 MENÚ GASTRONÓMICO GUISILLO ANDALUZ ABADEJO ANDALUZA C/ENSALADA FRUTA Y LECHE	12 BASE LEGUMBRE SOPA COCIDO C/FIDEOS COCIDO MADRILEÑO FRUTA	13 GAZPACHO TRASERO DE POLLO C/PATATAS FRUTA Y LECHE	14 J. PINTAS C/VERDURAS LOMO SALSA C/ENSALADA FRUTA	15 ARROZ INT. C/ TOMATE TILAPIA EN SALSA ENSALADA YOGUR
18 DIA CELÍACO MENESTRA VERDURAS MAGRO C/TOMATE Y PATATAS FRUTA Y LECHE	19 BASE LEGUMBRE ENSALADA DE ARROZ GARBANZOS HORTELANAS FRUTA	20 MACARRONES C/ BACON VENTRESCA EN SALSA C/ENSALADA FRUTA Y LECHE	21 PATATAS A LA MARINERA ALBÓNDIGAS POLLO JARDINERA C/ENSALADA YOGUR	22 MENÚ SOSTENIBLE J. BLANCAS ECO C/VERDURAS TORTILLA PAVO CAMPERA C/ENSALADA FRUTA	18 DIA CELÍACO MENESTRA VERDURAS MAGRO C/TOMATE Y PATATAS FRUTA Y LECHE	19 BASE LEGUMBRE ARROZ C/VERDURAS LENTEJAS HORTELANAS FRUTA	20 MACARRONES C/ BACON VENTRESCA EN SALSA C/ENSALADA FRUTA Y LECHE	21 PATATAS A LA MARINERA ALBÓNDIGAS POLLO JARDINERA C/ENSALADA YOGUR	22 MENÚ SOSTENIBLE J. BLANCAS ECO C/VERDURAS RAGOUT POLLO SALSA PIMI C/ENSALADA FRUTA
25 J VERDES REHOGADAS CROQUETAS DE ATUN C/ENSALADA FRUTA Y LECHE	26 ENSALADA CAMPERA POLLO AL HORNO C/LECHUGA Y ZANAHORIA FRUTA Y LECHE	27 J BLANCAS C/VERDURAS TORTILLA ESPAÑOLA C/ENSALADA FRUTA	28 ARROZ INT. C/VERDURAS TORTILLA ESPAÑOLA C/ENSALADA YOGUR	29 BASE LEGUMBRE SOPA COCIDO C/FIDEOS COCIDO MADRILEÑO FRUTA	25 J VERDES REHOGADAS CROQUETAS DE ATUN C/ENSALADA FRUTA Y LECHE	26 PATATAS HORTELANAS POLLO AL HORNO C/LECHUGA Y ZANAHORIA FRUTA Y LECHE	27 LENTEJAS CASERAS HAMBURGUESA TERNERA C/ENSALADA FRUTA	28 ARROZ INT. C/VERDURAS MERLUZA EN SALSA DE TOMATE C/ENSALADA YOGUR	29 BASE LEGUMBRE SOPA COCIDO C/FIDEOS COCIDO MADRILEÑO FRUTA
MENÚ SIN LACTOSA: SE COCINA C/LECHE S/LACTOSA. MENÚ SIN PROT. LECHE: SE SUSTITUYE POR BEBIDA SOJA					MENÚ SIN CERDO				
LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES	LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
4 CREMA CALABACÍN LACÓN A LA GALLEGA C/PATATAS FRUTA Y LECHE SL O SOJA	5 ARROZ MILANESA BACALAO ANDALUZA C/ENSALADA FRUTA Y LECHE SL O SOJA	6 MENÚ GASTRONÓMICO BRÓCOLI REHOGADO LENTEJAS C/VERDURAS Y POLLO FRUTA	7 BASE LEGUMBRE MACARRONES INT. NAPOLITANA MERLUZA AL HORNO C/ENSALADA YOGUR SL O SOJA	8 J BLANCAS C/VERDURAS TORTILLA C/CHORIZO ENSALADA FRUTA	4 CREMA CALABACÍN HAMBURGUESA DE TERNERA C/PATATAS FRUTA Y LECHE	5 ARROZ C/VERDURAS BACALAO ANDALUZA C/ENSALADA FRUTA Y LECHE	6 MENÚ GASTRONÓMICO BRÓCOLI REHOGADO LENTEJAS C/VERDURAS Y POLLO FRUTA	7 BASE LEGUMBRE MACARRONES INT. NAPOLITANA MERLUZA AL HORNO C/ENSALADA YOGUR	8 J BLANCAS C/VERDURAS TORTILLA PATATA ENSALADA FRUTA
11 MENÚ GASTRONÓMICO GUISILLO ANDALUZ ABADEJO ANDALUZA C/ENSALADA FRUTA Y LECHE SL O SOJA	12 BASE LEGUMBRE SOPA COCIDO C/FIDEOS INT. COCIDO MADRILEÑO FRUTA	13 PURÉ DE VERDURAS TRASERO DE POLLO C/PATATAS FRUTA Y LECHE SL O SOJA	14 J. PINTAS C/VERDURAS TORTILLA PATATA C/ENSALADA FRUTA	15 ARROZ INT. C/ TOMATE TILAPIA EN SALSA ENSALADA YOGUR SL O SOJA	11 MENÚ GASTRONÓMICO GUISILLO ANDALUZ ABADEJO ANDALUZA C/ENSALADA FRUTA Y LECHE	12 BASE LEGUMBRE SOPA COCIDO DE POLLO COCIDO DE POLLO FRUTA	13 GAZPACHO TRASERO DE POLLO C/PATATAS FRUTA Y LECHE	14 J. PINTAS C/VERDURAS TORTILLA PATATA C/ENSALADA FRUTA	15 ARROZ INT. C/ TOMATE TILAPIA EN SALSA ENSALADA YOGUR
18 DIA CELÍACO MENESTRA VERDURAS MAGRO C/TOMATE Y PATATAS FRUTA Y LECHE SL O SOJA	19 BASE LEGUMBRE ENSALADA DE ARROZ LENTEJAS HORTELANAS FRUTA	20 MACARRONES C/ BACON VENTRESCA EN SALSA C/ENSALADA FRUTA Y LECHE SL O SOJA	21 PATATAS A LA MARINERA ALBÓNDIGAS POLLO JARDINERA C/ENSALADA YOGUR SL O SOJA	22 MENÚ SOSTENIBLE J. BLANCAS ECO C/VERDURAS TORTILLA PAVO CAMPERA C/ENSALADA FRUTA	18 DIA CELÍACO MENESTRA VERDURAS TERNERA EN SALSA C/PATATAS FRUTA Y LECHE	19 BASE LEGUMBRE ENSALADA DE ARROZ LENTEJAS HORTELANAS FRUTA	20 MACARRONES C/ TOMATE VENTRESCA EN SALSA C/ENSALADA FRUTA Y LECHE	21 PATATAS A LA MARINERA ALBÓNDIGAS POLLO JARDINERA C/ENSALADA YOGUR	22 MENÚ SOSTENIBLE J. BLANCAS ECO C/VERDURAS TORTILLA PAVO CAMPERA C/ENSALADA FRUTA
25 J VERDES REHOGADAS CROQUETAS DE ATUN O LOMO SALSA C/ENSALADA FRUTA Y LECHE SL O SOJA	26 ENSALADA CAMPERA POLLO AL HORNO C/LECHUGA Y ZANAHORIA FRUTA Y LECHE SL O SOJA	27 LENTEJAS CASERAS TORTILLA ESPAÑOLA C/ENSALADA FRUTA	28 ARROZ INT. C/VERDURAS MERLUZA EN SALSA DE TOMATE C/ENSALADA YOGUR SL O SOJA	29 BASE LEGUMBRE SOPA COCIDO C/FIDEOS COCIDO MADRILEÑO FRUTA	25 J VERDES REHOGADAS CROQUETAS DE ATUN C/ENSALADA FRUTA Y LECHE	26 ENSALADA CAMPERA POLLO AL HORNO C/LECHUGA Y ZANAHORIA FRUTA Y LECHE	27 LENTEJAS C/VERDURAS TORTILLA ESPAÑOLA C/ENSALADA FRUTA	28 ARROZ INT. C/VERDURAS MERLUZA EN SALSA DE TOMATE C/ENSALADA YOGUR	29 BASE LEGUMBRE SOPA COCIDO DE POLLO COCIDO DE POLLO FRUTA

MENÚS PARA ALERGIAS E INTOLERANCIAS 05. MAYO

MENÚ SIN LEGUMBRES: INCLUIDO JUDÍAS VERDES, GUI SANTES Y SOJA

MENÚ SIN LEGUMBRES: INCLUIDO JUDÍAS VERDES, GUI SANTES Y SOJA				
LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
4	5	6	7	8
CREMA CALABACÍN LACÓN A LA GALLEGA C/PATATAS FRUTA Y LECHE	ARROZ C/VERDURAS BACALAO ANDALUZA C/ENSALADA FRUTA Y LECHE	MENÚ GASTRONÓMICO BRÓCOLI REHOGADO TERNERA SALSA C/PATATAS FRUTA	MACARRONES NAPOLITANA MERLUZA AL HORNO C/ENSALADA YOGUR	SOPA AVE TORTILLA C/CHORIZO ENSALADA FRUTA
MENÚ GASTRONÓMICO 11	12	13	14	15
GUISILLO ANDALUZ ABADEJO ANDALUZA C/ENSALADA FRUTA Y LECHE	SOPA DE MENUILLLOS ESTOF.POLLO Y TERNERA FRUTA	GAZPACHO TRASERO DE POLLO C/PATATAS FRUTA Y LECHE	SOPA AVE C/FIDEOS TORTILLA PATATA C/ENSALADA FRUTA	ARROZ INT.C/ TOMATE TILAPIA EN SALSA ENSALADA YOGUR
DIA CELÍACO 18	19	20	21	MENÚ SOSTENIBLE 22
CREMA ZANAHORIA MAGRO C/TOMATE Y PATATAS FRUTA Y LECHE	ENSALADA DE ARROZ POLLO SALSA C/CHAMPIÑÓN FRUTA	MACARRONES C/ TOMATE VENTRESCA SALSA C/ENSALADA FRUTA Y LECHE	PATATAS A LA MARINERA ALBÓNDIGAS TERNERA SALSA C/ENSALADA YOGUR	SOPA PICADILLO TORTILLA DE PATATA CAMPERA C/ENSALADA FRUTA
25	26	27	28	29
CREMA PARMENTIER CROQUETAS DE ATUN C/ENSALADA FRUTA Y LECHE	ENSALADA CAMPERA POLLO AL HORNO C/LECHUGA Y ZANAHORIA FRUTA Y LECHE	SOPA AVE TORTILLA ESPAÑOLA C/ENSALADA FRUTA	ARROZ INT. C/VERDURAS MERLUZA EN SALSA DE TOMATE C/ENSALADA YOGUR	SOPA DE MENUILLLOS ESTOF.POLLO Y TERNERA FRUTA
 COCINA TRADICIONAL  SIN PRECOCINADOS				
MENÚ SIN PESCADO NI MARISCO: EN ALERGI A SOLO A MARISCO NO SE RETIRA PESCADO				
LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
4	5	6	7	8
CREMA CALABACÍN LACÓN A LA GALLEGA C/PATATAS FRUTA Y LECHE	ARROZ MILANESA POLLO PLANCHA C/ENSALADA FRUTA Y LECHE	MENÚ GASTRONÓMICO BRÓCOLI REHOGADO LENTEJAS C/VERDURAS Y POLLO FRUTA	BASE LEGUMBRE MACARRONES INT. NAPOLITANA LOMO SALSA C/ENSALADA YOGUR	J BLANCAS C/VERDURAS TORTILLA C/CHORIZO ENSALADA FRUTA
MENÚ GASTRONÓMICO 11	BASE LEGUMBRE 12	13	14	15
GUISILLO ANDALUZ HAMBURGUESA TERNERA C/ENSALADA FRUTA Y LECHE	SOPA COCIDO C/FIDEOS INT. COCIDO MADRILEÑO FRUTA	GAZPACHO TRASERO DE POLLO C/PATATAS FRUTA Y LECHE	J. PINTAS C/VERDURAS TORTILLA PATATA C/ENSALADA FRUTA	ARROZ INT.C/ TOMATE POLLO PLANCHA C/ENSALADA YOGUR
DIA CELÍACO 18	BASE LEGUMBRE 19	20	21	MENÚ SOSTENIBLE 22
MENESTRA VERDURAS MAGRO C/TOMATE Y PATATAS FRUTA Y LECHE	ARROZ C/VERDURAS LENTEJAS HORTELANAS FRUTA	MACARRONES C/ BACON LOMO SALSA C/ENSALADA FRUTA Y LECHE	PATATAS C/VERDURAS ALBÓNDIGAS POLLO JARDINERA C/ENSALADA YOGUR	J. BLANCAS ECO C/VERDURAS TORTILLA PAVO CAMPERA C/ENSALADA FRUTA
25	26	27	28	29
J VERDES REHOGADAS CROQUETAS DE POLLO C/ENSALADA FRUTA Y LECHE	PATATAS HORTELANAS POLLO AL HORNO C/LECHUGA Y ZANAHORIA FRUTA Y LECHE	LENTEJAS CASERAS TORTILLA ESPAÑOLA C/ENSALADA FRUTA	ARROZ INT. C/VERDURAS RAGOUT POLLO C/ZANAH Y CHAMPI C/ENSALADA YOGUR	SOPA COCIDO C/FIDEOS COCIDO MADRILEÑO FRUTA
 COCINA TRADICIONAL  SIN PRECOCINADOS				

Para consultas sobre alérgenos, podrán ponerse en contacto con el departamento de nutrición en el teléfono 607 524 915 o en el email: nutricion@comedoresblanco.es
 Este menú ha sido revisado por Tamara Cobos (NF colegiada MAD00008) Diplomada/Graduada en Nutrición Humana y Dietética, atendiendo al RD 315/2025.
 Todos los menús van acompañados de pan (1, 6, 10, 11) y agua.
 Se ofrecerán preferentemente yogures naturales sin azúcar, y también yogures azucarados en segundo lugar.