



JAVIER DE MIGUEL ENERO 2022

LUNES MARTES MIÉRCOLES JUEVES VIERNES

3 4 5 6

VACACIONES DE NAVIDAD



10 GUISANTES REHOGADOS MERLUZA EN SALSA C/CALABACIN Y ZANAHORIA MELOCOTÓN EN ALMÍBAR SAUTEED PEAS LACON WITH CHIPS FRUIT IN SYRUP	11 SOPA MARINERA C/FIDEOS POLLO ASADO C/VERDURA TIPO PISTO FRUTA Y LECHE FISH SOUP ROASTED CHICKEN WITH VEGETABLES FRUIT AND MILK	12 LENTEJAS CASERAS LACÓN CON PURÉ DE PATATAS FRUTA LENTILS STEW LACON WITH MASHED POTATOES FRUIT	13 ARROZ C/VERDURAS TORTILLA ESPAÑOLA C/ENSALADA FRUTA Y LECHE VEGETABLE RICE POTATOE OMELETTE WITH SALAD FRUIT AND MILK	14 MENÚ GASTRONÓMICO ANDALUCÍA GUISILLO ANDALUZ BACALADITOS A LA ANDALUZA CON ENSALADA YOGUR
17 CODITOS BOLAÑESA VENTRESCA EN SALSA VERDE FRUTA Y LECHE BOLOGNESE PASTA FISH IN GREEN SAUCE FRUIT AND MILK	18 J. PINTAS C/ARROZ INTEG TORTILLA ATÚN C/ENSALADA FRUTA BUTTER BEANS WITH INTEG. RICE TUNA OMELETTE WITH SALAD FRUIT	19 MENU SOSTENIBLE CREMA CALABACÍN ECO FTE POLLO CAMPERO EMPANADO C/PATATAS FRUTA Y LECHE	20 BROCOLI REHOGADO CARRILLADA CON PATATAS FRUTA Y LECHE SAUTEED BROCCOLI MEAT IN SAUCE WITH CHIPS FRUIT AND MILK	21 SOPA DE COCIDO COCIDO MADRILEÑO FRUTA NOODLE SOUP MADRID STYLE STEW FRUIT
24 LENTEJAS CON VERDURAS RAPE C/ENSALADA FRUTA Y LECHE LENTILS STEW WITH VEGETABLES FISH WITH SALAD FRUIT AND MILK	25 J. VERDES REHOGADAS ALBÓNDIGAS EN SALSA (4uds) C/PATATAS FRUTA Y LECHE FRENCH BEANS MEATBALLS IN SAUCE WITH CHIPS FRUIT AND MILK	26 PATATAS RIOJANA BACALADITOS REBOZADOS CON ENSALADA FRUTA Y LECHE POTATOES STEW BREADED FISH WITH SALAD FRUIT AND MILK	27 ARROZ C/TOMATE RAGOUT POLLO AJILLO C/MENESTRA G FRUTA Y LECHE TOMATO RICE CHICKEN RAGOUT WITH VEGETABLES FRUIT AND MILK	28 SOPA DE COCIDO COCIDO MADRILEÑO GELATINA NOODLE SOUP MADRID STYLE STEW JELLY
31 MACARRONES C/ATÚN TORTILLA DE BRÓCOLI ENSALADA FRUTA Y LECHE PASTA WITH TUNA BROCCOLI OMELETTE WITH SALAD FRUIT AND MILK	<p><i>El menú ha sido revisado por dietistas-nutricionistas colegiadas del departamento de nutrición. Para cualquier consulta sobre menú o alérgenos, podrán ponerse en contacto en el teléfono 607 524 915 o en el email: nutricion@comedoresblanco.es</i></p> <p><i>Todos los menús van acompañados de pan y agua</i></p> <p>DOS VECES AL MES SE PONDRÁ FRUTA DE PROCEDENCIA ECOLÓGICA</p> <p>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.</p> <p>PAN INTEGRAL UNA VEZ A LA SEMANA</p> <p>NO UTILIZAMOS NINGÚN TIPO DE PRECOCINADO</p>			

