2026 **NOV** **11**

comedores Blanco

LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
02 FESTIVO	**03** J. VERDES REHOGADAS (12) CARRILLADA C/PATATA COCIDA (12) MANZANA Y LECHE (7) SAUTÉED FRENCH BEANS MEAT WITH BOILED POTATOES APPLE AND MILK	**04** ARROZ CON TOMATE BOQUERONES ANDALUZA C/ENSALADA (1, 4) PERA Y LECHE (7) TOMATO RICE ANDALUSIAN STYLE FISH WITH SALAD PEAR AND MILK	**05** J. BLANCAS CON CHORIZO (12) TORTILLA DE BRÓCOLI C/ENSALADA (3,12) NARANJA WHITE BEANS STEW WITH CHORIZO BROCCOLI OMELETTE WITH SALAD ORANGE	**06** MACARRONES INT NAPOLITANA (1, 3, 6, 10) VENTRESCA EN SALSA C/ VERDURAS Y ENSALADA (4) YOGUR (7) NAPOLITAN WHOLE WHEAT MACARONI FISH IN SAUCE WITH VEGETABLES AND SALAD YOGHURT
	522 Kcal 58 g HC 31 g Prot 16 g Lip	670 Kcal 94 g HC 31 g Prot 18 g Lip	571 Kcal 68 g HC 26 g Prot 18 g Lip	535 Kcal 76 g HC 23 g Prot 14 g Lip
09 FESTIVO	**10** MENÚ GASTRONÓMICO MURCIA ARROZ MURCIANO MERLUZA SALSA MURCIANA (4) C/ENSALADA PERA Y LECHE (7)	**11** CREMA ZANAHORIA Y PUERRO (12) POLLO ASADO C/ PATATAS ASADAS (12) MANZANA Y LECHE (7) CREAM OF CARROT AND LEEK SOUP ROASTED CHICKEN WITH ROAST PATATOES APPLE AND MILK	**12** PATATAS ESTOFADAS (12) ABADEJO ANDALUZA C/ENSALADA (1, 4) YOGUR (7) POTATOES STEW ANDALUSIAN STYLE FISH WITH SALAD YOGHURT	**13** BASE LEGUMBRE SOPA DE COCIDO INT (1, 3, 6, 10) COCIDO COMPLETO PLATANO WHOLE WHEAT NOODLES SOUP MADRID STYLE STEW BANANA
	561 Kcal 88 g HC 20 g Prot 13 g Lip	684 Kcal 72 g HC 47 g Prot 21 g Lip	646 Kcal 65 g HC 33 g Prot 27 g Lip	503 Kcal 67g HC 25,2g Prot 11,4g Lip
16 PATATAS CON MAGRO (12) LIRIO A LA ANDALUZA C/ ENSALADA (1, 2, 4, 14) MANZANA Y LECHE (7) POTATOES STEW WITH LEAN ANDALUSIAN STYLE FISH WITH SALAD APPLE AND MILK	**17** J. PINTAS ESTOFADAS (12) TORTILLA DE PAVO C/ ENSALADA (3, 6, 12) NARANJA BEANS STEW TURKEY OMELETTE WITH SALAD ORANGE	**18** MACARRONES INT C/BACON (1, 3, 6, 10) SALMON AL HORNO C/ENSALADA (4, 12) PERA Y LECHE (7) WHOLE WHEAT MACARONI WITH BACON BAKED SALMON WITH SALAD PEAR AND MILK	**19** BASE LEGUMBRE ARROZ TRES DELICIAS (3, 6) ESTOFADO DE SOJA C/VERDURAS (6, 12) PLATANO THREE DELIGHTS RICE SOY STEW WITH VEGETABLES BANANA	**20** CREMA DE CALABACIN (12) LOMO ADOBADO EN SALSA C/ PATATAS AL HORNO (12) YOGUR (7) CREAM COURGUETTE SOUP PORK LOIN IN SAUCE WITH BAKED POTATOES YOGHURT
652 Kcal 70 g HC 44 g Prot 20 g Lip	557 Kcal 65 g HC 29 g Prot 17 g Lip	764 Kcal 75 g HC 39 g Prot 32 g Lip	635 Kcal 98 g HC 25 g Prot 12 g Lip	655 Kcal 72 g HC 48 g Prot 17 g Lip
23 MENÚ SOSTENIBLE LENTEJAS ECO C/VERDURAS (1, 12) TORTILLA DE PATATA CON HUEVO CAMPERO C/ ENSALADA (3, 12) PERA LENTIL STEW WITH VEGETABLES POTATOES OMELETTE WITH SALAD PEAR	**24** MENESTRA REHOGADA FTE POLLO EN SALSA C/PATATAS ASADAS (12) PLATANO Y LECHE (7) SAUTÉED VEGETABLES CHICKEN FILLET IN SAUCE WITH ROASTED POTATOES BANANA AND MILK	**25** PATATAS C/CHORIZO (12) CROQUETAS DE ATÚN C/ENSALADA (1, 3, 4, 7) MANZANA Y LECHE (7) POTATOES STEW WITH CHORIZO TUNA CROQUETTES WITH SALAD APPLE AND MILK	**26 BASE LEGUMBRE** SOPA DE COCIDO INT (1, 3, 6, 10) COCIDO COMPLETO NARANJA WHOLE WHEAT NOODLES SOUP MADRID STYLE STEW ORANGE	**27** ARROZ C/TOMATE MERLUZA EN SALSA C/ENSALADA (4) YOGUR (7) TOMATO RICE HAKE FILLET IN SAUCE WITH SALAD YOGHURT
569 Kcal 70 g HC 26 g Prot 17 g Lip	588 Kcal 54 g HC 36 g Prot 12 g Lip	730 Kcal 79 g HC 22 g Prot 34 g Lip	503 Kcal 67g HC 25,2g Prot 11,4g Lip	550 Kcal 92 g HC 21 g Prot 10 g Lip
30 BROCOLI REHOGADO (12) FTE RUSO CASERO C/ PATATAS ASADA (1, 3, 12) PLATANO Y LECHE (7) SAUTÉED BROCCOLI HAMBURGER WITH ROASTED POTATOES BANANA AND MILK			PAN INTEGRAL DOS VECES A LA SEMANA	COCINA TRADICIONAL SIN PRECOCINADOS
616 Kcal 60 g HC 31 g Prot 26 g Lip				

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 Cobo (Nº colegiada MAD00088) Diplomadas/Graduadas en Nutrición Humana y Dietética, atendien
Todos los menús van acompañados de pan (1, 6, 10, 11) y agua.
Se ofrecen preferentemente yogures naturales sin azúcar, y también azucarados, dando prioridad al natural sin azúcar.
La puede sufrir variación en función de su estado de maduración y disponibilidad.

DECLARACIÓN DE ALÉRGENOS

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14
Gluten	Crustaceos	Huevos	Pescado	Cacahuete	Soja	Leche	Fr Cascara	Apio	Mostaza	Sésamo	Sulfitos	Altramuces	Moluscos

comedores Blanco

Alimentando sonrisas,
creando futuros



¿Cómo planificar las cenas?

COMEDOR	CASA
PRIMEROS PLATOS	
Verduras/Hortalizas	Guarnic: Patatas/ Arroz/ Maíz
Pasta-Arroz (mejor sopa) Patatas	Guarnic: Verdura/ Hortaliza/ Ensalada
Pasta-Arroz, Patatas, Legumbres	Guarnic: Verdura/ Hortaliza/ Ensalada
Verduras/ Hortalizas/ Ensaladas	Guarnic: Patatas/ Arroz/ Maíz
SEGUNDOS PLATOS	
Carne	Pescado
Huevo	Pescado/ Huevo
Carne/Huevo	Carne/Pescado
POSTRES	
Fruta/lácteo	Preferentemente fruta

Frutas y Verduras:
Representan la mayor parte de la rueda. Se recomienda que alrededor del 50% de tu ingesta diaria provenga de frutas y verduras.

Cereales y Almidones:
Incluye alimentos como pan, arroz, pasta y cereales integrales.

Proteínas:
Fuentes de proteínas incluyen carnes magras, pescado, huevos, legumbres.

Grasas y Aceites:
Incluye aceites saludables, como aceite de oliva, y grasas presentes en frutos secos y aguacates.

Productos lácteos o alternativas
Incluye leche, yogur y quesos.

Las pautas nutricionales son generales y pueden variar según la edad, género, actividad física y condiciones de salud. Es esencial considerar la calidad de los alimentos y elegir opciones nutritivas. Las recomendaciones pueden diferir según las pautas locales, por lo que se aconseja consultarlas para obtener información actualizada y específica.

Calle Centauro, 11 Pol. Ind. Las Cubiertas
28971 GRIÑON

Telf. 916900033
www.comedoresblanco.es

comedores Blanco

MENÚS PARA ALERGIAS E INTOLERANCIAS 11.NOVIEMBRE

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

LUNES	MARTES	MIERCOLES	JUEVES	VIERNES
2 FESTIVO	3 J. VERDES REHOGADAS CARRILLADA C/ PATATAS COCIDA FRUTA Y LECHE	4 ARROZ CON TOMATE BOQUERONES A LA ANDALUZA C/ENSALADA FRUTA Y LECHE	5 J. BLANCAS CON CHORIZO TORTILLA DE BRÓCOLI C/ENSALADA FRUTA	6 MACARRONES NAPOLITANA VENTRESCA EN SALSA C/VERDURAS Y ENSALADA YOGUR
9 FESTIVO	10 ARROZ MURCIANO MERLUZA EN SALSA MURCIANA C/ENSALADA FRUTA Y LECHE	11 CREMA ZANAHORIA Y PUERRO POLLO ASADO C/ PATATAS ASADAS FRUTA Y LECHE	12 PATATAS ESTOFADAS ABADEJO A LA ANDALUZA C/ENSALADA YOGUR	13 SOPA DE COCIDO COCIDO COMPLETO FRUTA
16 PATATAS CON MAGRO LIRIO A LA ANDALUZA C/ENSALADA FRUTA Y LECHE	17 J. PINTAS ESTOFADAS TORTILLA DE PAVO C/ENSALADA FRUTA	18 MACARRONES CON BACON SALMON AL HORNO C/ENSALADA FRUTA Y LECHE	19 ARROZ TRES DELICIAS ESTOFADO DE SOJA CON VERDURAS FRUTA	20 CREMA DE CALABACIN LOMO ADOBADO EN SALSA C/ PATATAS AL HORNO YOGUR
23 JUDIAS BLANCAS C/VERDURAS TORTILLA PATATA C/HUEVO CAMPERO C/ENSALADA FRUTA	24 MENESTRA REHOGADA FTE POLLO EN SALSA C/PATATA ASADA FRUTA Y LECHE	25 PATATAS C/CHORIZO CROQUETAS DE ATÚN C/ENSALADA FRUTA Y LECHE	26 SOPA DE COCIDO COCIDO COMPLETO FRUTA	27 ARROZ C/TOMATE MERLUZA EN SALSA C/ENSALADA YOGUR
30 BROCOLI REHOGADO FTE RUSO CASERO C/PATATA ASADA FRUTA Y LECHE				COCINA TRADICIONAL SIN PRECOCINADOS

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

LUNES	MARTES	MIERCOLES	JUEVES	VIERNES
2 FESTIVO	3 J. VERDES REHOGADAS CARRILLADA C/ PATATAS COCIDA FRUTA Y LECHE	4 ARROZ CON TOMATE BOQUERONES A LA ANDALUZA C/ENSALADA FRUTA Y LECHE	5 J. BLANCAS CON CHORIZO LOMO EN SALSA C/ENSALADA FRUTA	6 MACARRONES NAPOLITANA VENTRESCA EN SALSA C/VERDURAS Y ENSALADA YOGUR
9 FESTIVO	10 ARROZ MURCIANO MERLUZA EN SALSA MURCIANA C/ENSALADA FRUTA Y LECHE	11 CREMA ZANAHORIA Y PUERRO POLLO ASADO C/ PATATAS ASADAS FRUTA Y LECHE	12 PATATAS ESTOFADAS ABADEJO A LA ANDALUZA C/ENSALADA YOGUR	13 SOPA DE COCIDO COCIDO COMPLETO FRUTA
16 PATATAS CON MAGRO LIRIO A LA ANDALUZA C/ENSALADA FRUTA Y LECHE	17 J. PINTAS ESTOFADAS HAMB TERNERA C/ENSALADA FRUTA	18 MACARRONES CON BACON SALMON AL HORNO C/ENSALADA FRUTA Y LECHE	19 ARROZ C/VERDURAS ASADAS ESTOFADO DE SOJA CON VERDURAS FRUTA	20 CREMA DE CALABACIN LOMO ADOBADO EN SALSA C/ PATATAS AL HORNO YOGUR
23 LENTEJAS ECO C/VERDURAS TERNERA SALSA C/ENSALADA FRUTA	24 MENESTRA REHOGADA FTE POLLO EN SALSA C/PATATA ASADA FRUTA Y LECHE	25 PATATAS C/CHORIZO CROQUETAS DE ATÚN C/ENSALADA FRUTA Y LECHE	26 SOPA DE COCIDO COCIDO COMPLETO FRUTA	27 ARROZ C/TOMATE MERLUZA EN SALSA C/ENSALADA YOGUR
30 BROCOLI REHOGADO FTE RUSO CASERO C/PATATA ASADA FRUTA Y LECHE				COCINA TRADICIONAL SIN PRECOCINADOS

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

LUNES	MARTES	MIERCOLES	JUEVES	VIERNES
2 FESTIVO	3 J. VERDES REHOGADAS CARRILLADA C/ PATATAS COCIDA FRUTA Y LECHE SL O SOJA	4 ARROZ CON TOMATE BOQUERONES A LA ANDALUZA C/ENSALADA FRUTA Y LECHE SL O SOJA	5 J. BLANCAS CON CHORIZO TORTILLA DE BRÓCOLI C/ENSALADA FRUTA	6 MACARRONES INT NAPOLITANA VENTRESCA EN SALSA C/VERDURAS Y ENSALADA YOGUR SL O SOJA
9 FESTIVO	10 ARROZ MURCIANO MERLUZA EN SALSA MURCIANA C/ENSALADA FRUTA Y LECHE SL O SOJA	11 CREMA ZANAHORIA Y PUERRO POLLO ASADO C/ PATATAS ASADAS FRUTA Y LECHE SL O SOJA	12 PATATAS ESTOFADAS ABADEJO A LA ANDALUZA C/ENSALADA YOGUR SL O SOJA	13 SOPA DE COCIDO INT COCIDO COMPLETO FRUTA
16 PATATAS CON MAGRO LIRIO A LA ANDALUZA C/ENSALADA FRUTA Y LECHE SL O SOJA	17 J. PINTAS ESTOFADAS TORTILLA DE PAVO C/ENSALADA FRUTA	18 MACARRONES INT CON BACON SALMON AL HORNO C/ENSALADA FRUTA Y LECHE SL O SOJA	19 ARROZ TRES DELICIAS ESTOFADO DE SOJA CON VERDURAS FRUTA	20 CREMA DE CALABACIN LOMO ADOBADO EN SALSA C/ PATATAS AL HORNO YOGUR SL O SOJA
23 LENTEJAS ECO C/VERDURAS TORTILLA DE PATATA CON HUEVO CAMPERO C/ENSALADA FRUTA	24 MENESTRA REHOGADA FTE POLLO EN SALSA C/PATATA ASADA FRUTA Y LECHE SL O SOJA	25 PATATAS C/CHORIZO CROQUETAS DE ATÚN O HAMB TERNERA C/ENSALADA FRUTA Y LECHE SL O SOJA	26 SOPA DE COCIDO INT COCIDO COMPLETO FRUTA	27 ARROZ C/TOMATE MERLUZA EN SALSA C/ENSALADA YOGUR SL O SOJA
30 BROCOLI REHOGADO FTE RUSO CASERO C/PATATA ASADA FRUTA Y LECHE SL O SOJA				COCINA TRADICIONAL SIN PRECOCINADOS

MENÚ SIN CERDO

LUNES	MARTES	MIERCOLES	JUEVES	VIERNES
2 FESTIVO	3 J. VERDES REHOGADAS TERNERA SALSA C/ PATATAS COCIDA FRUTA Y LECHE	4 ARROZ CON TOMATE BOQUERONES A LA ANDALUZA C/ENSALADA FRUTA Y LECHE	5 J. BLANCAS CON VERDURAS TORTILLA DE BRÓCOLI C/ENSALADA FRUTA	6 MACARRONES INT NAPOLITANA VENTRESCA EN SALSA C/VERDURAS Y ENSALADA YOGUR
9 FESTIVO	10 ARROZ MURCIANO MERLUZA EN SALSA MURCIANA C/ENSALADA FRUTA Y LECHE	11 CREMA ZANAHORIA Y PUERRO POLLO ASADO C/ PATATAS ASADAS FRUTA Y LECHE	12 PATATAS ESTOFADAS ABADEJO A LA ANDALUZA C/ENSALADA YOGUR	13 SOPA COCIDO DE POLLO COCIDO DE POLLO FRUTA
16 PATATAS HORTELANAS LIRIO A LA ANDALUZA C/ENSALADA FRUTA Y LECHE	17 J. PINTAS ESTOFADAS TORTILLA DE PAVO C/ENSALADA FRUTA	18 MACARRONES INT CON TOMATE SALMON AL HORNO C/ENSALADA FRUTA Y LECHE	19 ARROZ TRES DELICIAS ESTOFADO DE SOJA CON VERDURAS FRUTA	20 CREMA DE CALABACIN RAGOUT POLLO SALSA C/PATATAS AL HORNO YOGUR
23 LENTEJAS ECO C/VERDURAS TORTILLA DE PATATA CON HUEVO CAMPERO C/ENSALADA FRUTA	24 MENESTRA REHOGADA FTE POLLO EN SALSA C/PATATA ASADA FRUTA Y LECHE	25 PATATAS C/VERDURAS CROQUETAS DE ATÚN C/ENSALADA FRUTA Y LECHE	26 SOPA COCIDO DE POLLO COCIDO DE POLLO FRUTA	27 ARROZ C/TOMATE MERLUZA EN SALSA C/ENSALADA YOGUR
30 BROCOLI REHOGADO FTE RUSO CASERO C/PATATA ASADA FRUTA Y LECHE				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 Cobo (Nº colegiada MAD00088),** Diplomadas/Graduadas en Nutrición Humana y Dietética.
Debido a la situación actual del mercado, este menú está sujeto a cambios, tratando de respetar la familia de procedencia. To dos los menús van acompañados de pan y agua.

MENÚS PARA ALERGIAS E INTOLERANCIAS 11.NOVIEMBRE

MENÚ SIN LEGUMBRES: INCLUIDO JUDÍAS VERDES, GUISANTES Y SOJA

LUNES	MARTES	MIERCOLES	JUEVES	VIERNES
2 FESTIVO	3 CREMA CALABAZA CARRILLADA C/ PATATAS COCIDA FRUTA Y LECHE	4 ARROZ CON TOMATE BOQUERONES A LA ANDALUZA C/ENSALADA FRUTA Y LECHE	5 SOPA AVE TORTILLA DE BRÓCOLI C/ENSALADA FRUTA	6 MACARRONES NAPOLITANA VENTRESCA EN SALSA C/VERDURAS Y ENSALADA YOGUR
9 FESTIVO	10 ARROZ MURCIANO MERLUZA EN SALSA MURCIANA C/ENSALADA FRUTA Y LECHE	11 CREMA ZANAHORIA Y PUERRO POLLO ASADO C/ PATATAS ASADAS FRUTA Y LECHE	12 PATATAS ESTOFADAS ABADEJO A LA ANDALUZA C/ENSALADA YOGUR	13 SOPA DE MENUDILLOS ESTOF POLLO Y TERNERA FRUTA
16 PATATAS CON MAGRO LIRIO A LA ANDALUZA C/ENSALADA FRUTA Y LECHE	17 SOPA AVE TORTILLA DE PATATA C/ENSALADA FRUTA	18 MACARRONES CON TOMATE SALMON AL HORNO C/ENSALADA FRUTA Y LECHE	19 ARROZ C/VERDURAS ASADAS TERNERA SALSA FRUTA	20 CREMA DE CALABACIN LOMO ADOBADO EN SALSA C/ PATATAS AL HORNO YOGUR
23 CODITOS C/ACEITE Y OREGANO TORTILLA DE PATATA CON HUEVO CAMPERO C/ENSALADA FRUTA	24 PURE VERDURAS FTE POLLO EN SALSA C/PATATA ASADA FRUTA Y LECHE	25 PATATAS C/CHORIZO CROQUETAS DE ATÚN C/ENSALADA FRUTA Y LECHE	26 SOPA DE MENUDILLOS ESTOF POLLO Y TERNERA FRUTA	27 ARROZ C/TOMATE MERLUZA EN SALSA C/ENSALADA YOGUR
30 BROCOLI REHOGADO FTE RUSO CASERO C/PATATA ASADA FRUTA Y LECHE				COCINA TRADICIONAL SIN PRECOCINADOS

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

LUNES	MARTES	MIERCOLES	JUEVES	VIERNES
2 FESTIVO	3 J. VERDES REHOGADAS CARRILLADA C/ PATATAS COCIDA FRUTA Y LECHE	4 ARROZ CON TOMATE FTE POLLO A LA PLANCHA C/ENSALADA FRUTA Y LECHE	5 J. BLANCAS CON CHORIZO TORTILLA DE BRÓCOLI C/ENSALADA FRUTA	6 MACARRONES INT NAPOLITANA HAMB TERNERA C/ENSALADA YOGUR
9 FESTIVO	10 ARROZ MURCIANO CTA LOMO EN SALSA C/ENSALADA FRUTA Y LECHE	11 CREMA ZANAHORIA Y PUERRO POLLO ASADO C/ PATATAS ASADAS FRUTA Y LECHE	12 PATATAS ESTOFADAS TERNERA SALSA YOGUR	13 SOPA DE COCIDO INT COCIDO COMPLETO FRUTA
16 PATATAS CON MAGRO POLLO A LA PLANCHA C/ENSALADA FRUTA Y LECHE	17 J. PINTAS ESTOFADAS TORTILLA DE PAVO C/ENSALADA FRUTA	18 MACARRONES INT CON BACON LACON A LA PLANCHA C/ENSALADA FRUTA Y LECHE	19 ARROZ TRES DELICIAS ESTOFADO DE SOJA CON VERDURAS FRUTA	20 CREMA DE CALABACIN LOMO ADOBADO EN SALSA C/ PATATAS AL HORNO YOGUR
23 LENTEJAS ECO C/VERDURAS TORTILLA DE PATATA CON HUEVO CAMPERO C/ENSALADA FRUTA	24 MENESTRA REHOGADA FTE POLLO EN SALSA C/PATATA ASADA FRUTA Y LECHE	25 PATATAS C/CHORIZO CROQUETAS DE POLLO C/ENSALADA FRUTA Y LECHE	26 SOPA DE COCIDO INT COCIDO COMPLETO FRUTA	27 ARROZ C/TOMATE RAGOUT POLLO C/ZANAH Y CHAMP YOGUR
30 BROCOLI REHOGADO FTE RUSO CASERO C/PATATA ASADA FRUTA Y LECHE				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 **Cristina Collado (Nº colegiada MAD00218) Tamara Cobo (Nº colegiada MAD00088),** Diplomadas/Graduadas en Nutrición Humana y Dietética.
Debido a la situación actual del mercado, este menú está sujeto a cambios, tratando de respetar la familia de procedencia. To dos los menús van acompañados de pan y agua.