

		FIESTA DEL TRABAJO	Sopa de picadillo (300 gr) (3, 9) Albóndigas en tomate con zanahorias (4 u) (1, 6) Fruta Pan integral (1)	Crema de zanahorias y calabaza Lomo adobado de pollo con patatas (2 u) (T1) Yogur sabores (7, T7) Pan (1)
		DÍA 1	DÍA 2	DÍA 3
Potaje de garbanzos con arroz (sin pimentón) (280 gr) Pollo a la naranja con zanahorias (200 gr) Fruta Pan (1)	Patatas con pescado (sin guisantes) (280 gr) (4) Tortilla francesa (1 u) (3) Ensalada de tomate Fruta Pan integral (1)	Macarrones con tomate y queso (220 gr) (1, 7, T10, T3, T6) Pollo con pimientos (100 gr) Fruta Pan (1)	Crema de verduras (sin judías verdes) Hamburguesa (mixta) con patatas (200 gr) (T1, 12) Fruta Pan integral (1)	Potaje de alubias (sin pimentón) (280 gr) Tilapia al eneldo con calabaza (150 gr) (4) Yogur sabores (7, T7) Pan (1)
DÍA 6	DÍA 7	DÍA 8	DÍA 9	DÍA 10
Fideua a la marinera (280 gr) (1, 12, 14, 2, 3, 4) Tortilla francesa (1 u) (3) Ensalada de lechuga y zanahoria Fruta Pan (1)	Crema de calabacín Lomo de cerdo en salsa de manzana con zanahorias dado (sin pimienta) Fruta Pan integral (1)	Arroz con tomate (280 gr) Pollo al ajillo con patatas (200 gr) Fruta Pan (1)	Crema de zanahorias y calabaza Salchichas pic-nic (4 u) (12, 6) Patatas carita (1, T7) Fruta Pan integral (1)	Puchero con hierbabuena (300 gr) (9) Lenguado al ajo y perejil con coliflor (200 gr) (4) Yogur sabores (7, T7) Pan (1)
DÍA 13	DÍA 14	DÍA 15	DÍA 16	DÍA 17
Crema de calabacín Pollo en salsa con champiñones (150 gr) Fruta Pan (1)	Espirales con tomate (220 gr) (1, T10, T3, T6) Tortilla de patatas (135g) (3) Fruta Pan integral (1)	Patatas riojanas (sin pimentón) Jamoncitos de pollo al horno con calabacín (200 gr) (12) Fruta Pan (1)	Paella mixta (sin pimentón) (280 gr) Mini San Jacobo (3 u) (, 1, 6, 7, T10, T2, T3, T4, T9) Ensalada de lechuga y tomate Fruta Pan integral (1)	Potaje de garbanzos (sin chorizo) (sin pimentón) (280 GR) Merluza al horno con zanahorias (4) Yogur sabores (7, T7) Pan (1)
DÍA 20	DÍA 21	DÍA 22	DÍA 23	DÍA 24
Patatas con choco (sin pimentón) (280 gr) (14, 2) Albóndigas en salsa con zanahorias (4 u) (1, 12, 6) Fruta Pan (1)	Crema de calabaza Tortilla francesa (1 u) (3) Tomate con albahaca Fruta Pan integral (1)	Macarrones con tomate (220 gr) (1, T10, T3, T6) Tilapia al limón con zanahorias (4) Fruta Pan (1)	Crema de calabacín Churrasco de pollo al horno con patatas (200 gr) (12) Fruta Pan integral (1)	Sopa de verduras con arroz (9) Varitas de merluza (2 u) (, 1, 4, T10, T2, T3, T6, T7) Ensalada de lechuga y maíz Yogur sabores (7, T7) Pan (1)
DÍA 27	DÍA 28	DÍA 29	DÍA 30	DÍA 31

		FIESTA DEL TRABAJO	Sopa de picadillo (300 gr) (3, 9) Albóndigas (pollo caseras) en tomate y guisantes (4 u) Fruta Pan sin gluten	Crema de zanahorias y calabaza Tortilla de patatas (135g) (3) Yogur sabores (7, T7) Pan sin gluten
		DÍA 1	DÍA 2	DÍA 3
Potaje de garbanzos con arroz (sin pimentón) (280 gr) Pollo a la naranja con zanahorias (200 gr) Fruta Pan sin gluten	Patatas con pescado (280 gr) (4) Tortilla francesa (1 u) (3) Ensalada de tomate Fruta Pan sin gluten	Macarrones con tomate y queso (sin gluten y sin huevo) (220 gr) (7) Pollo con pimientos (100 gr) Fruta Pan sin gluten	Crema de verduras Hamburguesa (pollo casera) con patatas (T10, T11, T8, T9) Fruta Pan sin gluten	Potaje de alubias (sin pimentón) (280 gr) Tilapia al eneldo con calabaza (150 gr) (4) Yogur sabores (7, T7) Pan sin gluten
DÍA 6	DÍA 7	DÍA 8	DÍA 9	DÍA 10
Fideua a la marinera (sin gluten, ni huevo) (280 gr) (12, 14, 2, 4) Tortilla francesa (1 u) (3) Ensalada de lechuga y zanahoria Fruta Pan sin gluten	Lentejas (sin pimentón) (280 gr) Lomo de cerdo en salsa de manzana con salteado de verduras (2 u) (T10, T11, T8, T9) Fruta Pan sin gluten	Arroz con tomate (280 gr) Pollo al ajillo con judías verdes (200 gr) Fruta Pan sin gluten	Crema de zanahorias y calabaza Salchichas pic-nic con patatas al horno (4 u) (12, 6) Fruta Pan sin gluten	Puchero con hierbabuena (300 gr) (9) Lenguado al ajo y perejil con coliflor (200 gr) (4) Yogur sabores (7, T7) Pan sin gluten
DÍA 13	DÍA 14	DÍA 15	DÍA 16	DÍA 17
Lentejas estofadas con verduras (sin pimentón) Pollo en salsa con champiñones (150 gr) Fruta Pan sin gluten	Espirales con tomate (sin gluten y sin huevo) Tortilla de patatas (135g) (3) Fruta Pan sin gluten	Patatas riojanas (sin pimentón) Jamoncitos de pollo al horno con calabacín (200 gr) (12) Fruta Pan sin gluten	Paella mixta (sin pimentón) (280 gr) Nugget de pavo sin gluten (4 u) Ensalada de lechuga y tomate Fruta Pan sin gluten	Potaje de garbanzos (sin chorizo) (sin pimentón) (280 GR) Merluza en salsa verde (12, 4) Yogur sabores (7, T7) Pan sin gluten
DÍA 20	DÍA 21	DÍA 22	DÍA 23	DÍA 24
Patatas con choco (sin pimentón) (280 gr) (14, 2) Albóndigas (pollo caseras) con zanahorias (4 u) (12) Fruta Pan sin gluten	Potaje de judías verdes y calabaza (sin pimentón) Tortilla francesa (1 u) (3) Tomate con albahaca Fruta Pan sin gluten	Macarrones con tomate (sin gluten y sin huevo) (220 gr) Tilapia al limón con salteado de verduras (200 gr) (4) Fruta Pan sin gluten	Crema de calabacín Churrasco de pollo al horno con patatas (200 gr) (12) Fruta Pan sin gluten	Lentejas con chorizo (sin pimentón) (280 gr) Nugget de pavo sin gluten (4 u) Ensalada de lechuga y maíz Yogur sabores (7, T7) Pan sin gluten
DÍA 27	DÍA 28	DÍA 29	DÍA 30	DÍA 31

Tenemos a su disposición los alérgenos obligatorios, por La Normativa 1169/2011 del 13 de Diciembre de 2014, mayormente conocida como Ley de Información Alimentaria, de todos nuestro platos. Además, contamos con menús adaptados a diferentes patologías, alergias o intolerancias, con justificación médica y/u otras situaciones especiales.

Para cualquier duda póngase en contacto con nosotros a través del correo nutri@comedoresjupes.com o al teléfono 956547694.

Este menú esta supervisado por María Gema Serván Varo, Diplomada en Nutrición Humana y Dietética en la UCAM, nº col. 661 y Licenciada en Ciencia y Tecnología de los alimentos.

		FIESTA DEL TRABAJO	Sopa de picadillo (300 gr) (3, 9) Albóndigas en tomate con guisantes (4 u) (1, 6) Fruta Pan integral (1)	Crema de zanahorias y calabaza Lomo adobado de pollo con patatas (2 u) (T1) Yogur sabores (7, T7) Pan (1)
		DÍA 1	DÍA 2	DÍA 3
Potaje de garbanzos con arroz (280 gr) (T1, T10, T11, T8) Pollo a la naranja con zanahorias (200 gr) Fruta Pan (1)	Patatas con verduras (280 gr) (12) Tortilla francesa (1 u) (3) Ensalada de tomate Fruta Pan integral (1)	Macarrones con tomate y queso (220 gr) (1, 7, T10, T3, T6) Pollo con pimientos (100 gr) Fruta Pan (1)	Crema de verduras Hamburguesa (mixta) con patatas (200 gr) (T1, 12) Fruta Pan integral (1)	Potaje de alubias (280 gr) (T1, T10, T11, T8) Ternera al eneldo con calabaza (100 gr) Yogur sabores (7, T7) Pan (1)
DÍA 6	DÍA 7	DÍA 8	DÍA 9	DÍA 10
Fideua con verduras (no marisco, no pescado) (1, 3) Tortilla francesa (1 u) (3) Ensalada de lechuga y zanahoria Fruta Pan (1)	Lentejas (280 gr) (T1, T10, T11, T8) Lomo de cerdo en salsa de manzana con salteado de verduras (2 u) (T10, T11, T8, T9) Fruta Pan integral (1)	Arroz con tomate (280 gr) Pollo al ajillo con judías verdes (200 gr) Fruta Pan (1)	Crema de zanahorias y calabaza Salchichas pic-nic (4 u) (12, 6) Patatas carita (1, T7) Fruta Pan integral (1)	Puchero con hierbabuena (300 gr) (9) Churrasco de pollo al horno con coliflor (200 gr) (12) Yogur sabores (7, T7) Pan (1)
DÍA 13	DÍA 14	DÍA 15	DÍA 16	DÍA 17
Lentejas estofadas con verduras (280 gr) (T1, T10, T11, T8) Pollo en salsa con champiñones (150 gr) Fruta Pan (1)	Espirales con tomate (220 gr) (1, T10, T3, T6) Tortilla de patatas (135g) (3) Fruta Pan integral (1)	Patatas riojanas (280 gr) (T1, T10, T11, T8) Jamoncitos de pollo al horno con calabacín (200 gr) (12) Fruta Pan (1)	Paella mixta (280 gr) (T1, T10, T11, T8) Nugget de pollo (4 u) (1, 6, T10) Ensalada de lechuga y tomate Fruta Pan integral (1)	Potaje de garbanzos (sin chorizo) (280 gr) (T1, T10, T11, T8) Revuelto de calabacín (200 gr) (3) Yogur sabores (7, T7) Pan (1)
DÍA 20	DÍA 21	DÍA 22	DÍA 23	DÍA 24
Patatas con verduras (280 gr) (12) Albóndigas en salsa con zanahorias (4 u) (1, 12, 6) Fruta Pan (1)	Potaje de judías verdes y calabaza (280 gr) (T1, T10, T11, T8) Tortilla francesa (1 u) (3) Tomate con albahaca Fruta Pan integral (1)	Macarrones con tomate (220 gr) (1, T10, T3, T6) Pollo al limón con salteado de verduras (200 gr) Fruta Pan (1)	Crema de calabacín Churrasco de pollo a la ñora con patatas (200 gr) (1, T10, T11, T8, T9) Fruta Pan integral (1)	Lentejas con chorizo (280 gr) (T1, T10, T11, T8) Nugget de pollo (4 u) (1, 6, T10) Ensalada de lechuga y maíz Yogur sabores (7, T7) Pan (1)
DÍA 27	DÍA 28	DÍA 29	DÍA 30	DÍA 31

Tenemos a su disposición los alérgenos obligatorios, por La Normativa 1169/2011 del 13 de Diciembre de 2014, mayormente conocida como Ley de Información Alimentaria, de todos nuestro platos. Además, contamos con menús adaptados a diferentes patologías, alergias o intolerancias, con justificación médica y/u otras situaciones especiales.

Para cualquier duda póngase en contacto con nosotros a través del correo nutri@comedoresjupes.com o al teléfono 956547694.

Este menú esta supervisado por María Gema Serván Varo, Diplomada en Nutrición Humana y Dietética en la UCAM, nº col. 661 y Licenciada en Ciencia y Tecnología de los alimentos.

		FIESTA DEL TRABAJO	Sopa de picadillo (300 gr) (3, 9) Albóndigas en tomate con guisantes (4 u) (1, 6) Fruta Pan integral (1)	Crema de zanahorias y calabaza Lomo adobado de pollo con patatas (2 u) (T1) Yogur sabores (7, T7) Pan (1)
		DÍA 1	DÍA 2	DÍA 3
Potaje de garbanzos con arroz (280 gr) (T1, T10, T11, T8) Pollo a la naranja con zanahorias (200 gr) Fruta Pan (1)	Patatas con pescado (280 gr) (4) Tortilla francesa (1 u) (3) Ensalada de tomate Fruta Pan integral (1)	Macarrones con tomate y queso (220 gr) (1, 7, T10, T3, T6) Pollo con pimientos (100 gr) Fruta Pan (1)	Crema de verduras Hamburguesa (mixta) con patatas (200 gr) (T1, 12) Fruta Pan integral (1)	Potaje de alubias (280 gr) (T1, T10, T11, T8) Tilapia al eneldo con calabaza (150 gr) (4) Yogur sabores (7, T7) Pan (1)
DÍA 6	DÍA 7	DÍA 8	DÍA 9	DÍA 10
Fideua a la marinera (280 gr) (1, 12, 14, 2, 3, 4) Tortilla francesa (1 u) (3) Ensalada de lechuga y zanahoria Fruta Pan (1)	Lentejas (280 gr) (T1, T10, T11, T8) Lomo de cerdo en salsa de manzana con salteado de verduras (2 u) (T10, T11, T8, T9) Fruta Pan integral (1)	Arroz con tomate (280 gr) Pollo al ajillo con judías verdes (200 gr) Fruta Pan (1)	Crema de zanahorias y calabaza Salchichas pic-nic (4 u) (12, 6) Patatas carita (1, T7) Fruta Pan integral (1)	Puchero con hierbabuena (300 gr) (9) Lenguado al ajo y perejil con coliflor (200 gr) (4) Yogur sabores (7, T7) Pan (1)
DÍA 13	DÍA 14	DÍA 15	DÍA 16	DÍA 17
Lentejas estofadas con verduras (280 gr) (T1, T10, T11, T8) Pollo en salsa con champiñones (150 gr) Fruta Pan (1)	Espirales con tomate (220 gr) (1, T10, T3, T6) Tortilla de patatas (135g) (3) Fruta Pan integral (1)	Patatas riojanas (280 gr) (T1, T10, T11, T8) Jamoncitos de pollo al horno con calabacín (200 gr) (12) Fruta Pan (1)	Paella mixta (280 gr) (T1, T10, T11, T8) Mini San Jacobo (3 u) (1, 6, 7, T10, T2, T3, T4, T9) Ensalada de lechuga y tomate Fruta Pan integral (1)	Potaje de garbanzos (sin chorizo) (280 gr) (T1, T10, T11, T8) Merluza en salsa verde (12, 4) Yogur sabores (7, T7) Pan (1)
DÍA 20	DÍA 21	DÍA 22	DÍA 23	DÍA 24
Patatas con chocos (280 gr) (T1, 14, 2, T10, T11, T8) Albóndigas en salsa con zanahorias (4 u) (1, 12, 6) Fruta Pan (1)	Potaje de judías verdes y calabaza (280 gr) (T1, T10, T11, T8) Tortilla francesa (1 u) (3) Tomate con albahaca Fruta Pan integral (1)	Macarrones con tomate (220 gr) (1, T10, T3, T6) Tilapia al limón con salteado de verduras (200 gr) (4) Fruta Pan (1)	Crema de calabacín Churrasco de pollo a la ñora con patatas (200 gr) (1, T10, T11, T8, T9) Fruta Pan integral (1)	Lentejas con chorizo (280 gr) (T1, T10, T11, T8) Varitas de merluza (2 u) (1, 4, T10, T2, T3, T6, T7) Ensalada de lechuga y maíz Yogur sabores (7, T7) Pan (1)
DÍA 27	DÍA 28	DÍA 29	DÍA 30	DÍA 31

Tenemos a su disposición los alérgenos obligatorios, por La Normativa 1169/2011 del 13 de Diciembre de 2014, mayormente conocida como Ley de Información Alimentaria, de todos nuestro platos. Además, contamos con menús adaptados a diferentes patologías, alergias o intolerancias, con justificación médica y/u otras situaciones especiales.

Para cualquier duda póngase en contacto con nosotros a través del correo nutri@comedoresjupes.com o al teléfono 956547694.

Este menú esta supervisado por María Gema Serván Varo, Diplomada en Nutrición Humana y Dietética en la UCAM, nº col. 661 y Licenciada en Ciencia y Tecnología de los alimentos.

		FIESTA DEL TRABAJO	Sopa de verduras con arroz (9) Albóndigas en tomate con guisantes (4 u) (1, 6) Fruta Pan integral (1)	Crema de zanahorias y calabaza Lomo adobado de pollo con patatas (2 u) (T1) Yogur sabores (7, T7) Pan (1)
		DÍA 1	DÍA 2	DÍA 3
Potaje de garbanzos con arroz (280 gr) (T1, T10, T11, T8) Gallo a la naranja con zanahorias (200 gr) (4) Fruta Pan (1)	Patatas con pescado (280 gr) (4) Tortilla francesa (1 u) (3) Ensalada de tomate Fruta Pan integral (1)	Macarrones con tomate y queso (220 gr) (1, 7, T10, T3, T6) Merluza al horno (4) Fruta Pan (1)	Crema de verduras Hamburguesa (mixta) con patatas (200 gr) (T1, 12) Fruta Pan integral (1)	Potaje de alubias (280 gr) (T1, T10, T11, T8) Tilapia al eneldo con calabaza (150 gr) (4) Yogur sabores (7, T7) Pan (1)
DÍA 6	DÍA 7	DÍA 8	DÍA 9	DÍA 10
Fideua a la marinera (280 gr) (1, 12, 14, 2, 3, 4) Tortilla francesa (1 u) (3) Ensalada de lechuga y zanahoria Fruta Pan (1)	Lentejas (280 gr) (T1, T10, T11, T8) Lomo de cerdo en salsa de manzana con salteado de verduras (2 u) (T10, T11, T8, T9) Fruta Pan integral (1)	Arroz con tomate (280 gr) Merluza al horno con judías verdes (4) Fruta Pan (1)	Crema de zanahorias y calabaza Tortilla francesa con patatas carita (1, 3, T7) Fruta Pan integral (1)	Sopa de verduras con arroz (9) Lenguado al ajo y perejil con coliflor (200 gr) (4) Yogur sabores (7, T7) Pan (1)
DÍA 13	DÍA 14	DÍA 15	DÍA 16	DÍA 17
Lentejas estofadas con verduras (280 gr) (T1, T10, T11, T8) Bacalao al horno con champiñones (12, 4) Fruta Pan (1)	Espirales con tomate (220 gr) (1, T10, T3, T6) Tortilla de patatas (135g) (3) Fruta Pan integral (1)	Patatas riojanas (280 gr) (T1, T10, T11, T8) Merluza al horno con calabacín (200 gr) (4) Fruta Pan (1)	Paella de verduras (T1, T10, T11, T8) Mini San Jacobo (3 u) (, 1, 6, 7, T10, T2, T3, T4, T9) Ensalada de lechuga y tomate Fruta Pan integral (1)	Potaje de garbanzos (sin chorizo) (280 gr) (T1, T10, T11, T8) Merluza en salsa verde (12, 4) Yogur sabores (7, T7) Pan (1)
DÍA 20	DÍA 21	DÍA 22	DÍA 23	DÍA 24
Patatas con chocos (280 gr) (T1, 14, 2, T10, T11, T8) Albóndigas en salsa con zanahorias (4 u) (1, 12, 6) Fruta Pan (1)	Potaje de judías verdes y calabaza (280 gr) (T1, T10, T11, T8) Tortilla francesa (1 u) (3) Tomate con albahaca Fruta Pan integral (1)	Macarrones con tomate (220 gr) (1, T10, T3, T6) Tilapia al limón con salteado de verduras (200 gr) (4) Fruta Pan (1)	Crema de calabacín Merluza a la ñora con patatas (200 gr) (1, 4, T10, T11, T8, T9) Fruta Pan integral (1)	Lentejas con chorizo (280 gr) (T1, T10, T11, T8) Varitas de merluza (2 u) (, 1, 4, T10, T2, T3, T6, T7) Ensalada de lechuga y maíz Yogur sabores (7, T7) Pan (1)
DÍA 27	DÍA 28	DÍA 29	DÍA 30	DÍA 31

Tenemos a su disposición los alérgenos obligatorios, por La Normativa 1169/2011 del 13 de Diciembre de 2014, mayormente conocida como Ley de Información Alimentaria, de todos nuestro platos. Además, contamos con menús adaptados a diferentes patologías, alergias o intolerancias, con justificación médica y/u otras situaciones especiales.

Para cualquier duda póngase en contacto con nosotros a través del correo nutri@comedoresjupes.com o al teléfono 956547694.

Este menú esta supervisado por María Gema Serván Varo, Diplomada en Nutrición Humana y Dietética en la UCAM, nº col. 661 y Licenciada en Ciencia y Tecnología de los alimentos.

		FIESTA DEL TRABAJO	Sopa de verduras con arroz (9) Albóndigas de pollo en tomate y guisantes (4 u) (1, 12, T10, T6) Fruta Pan integral (1)	Crema de zanahorias y calabaza Tortilla de patatas (135g) (3) Yogur sabores (7, T7) Pan (1)
		DÍA 1	DÍA 2	DÍA 3
Potaje de garbanzos con arroz (280 gr) (T1, T10, T11, T8) Pollo a la naranja con zanahorias (200 gr) Fruta Pan (1)	Patatas con pescado (280 gr) (4) Tortilla francesa (1 u) (3) Ensalada de tomate Fruta Pan integral (1)	Macarrones con tomate y queso (220 gr) (1, 7, T10, T3, T6) Pollo con pimientos (100 gr) Fruta Pan (1)	Crema de verduras Hamburguesa de pollo con patatas (T1, 12) Fruta Pan integral (1)	Potaje de alubias (280 gr) (T1, T10, T11, T8) Tilapia al eneldo con calabaza (150 gr) (4) Yogur sabores (7, T7) Pan (1)
DÍA 6	DÍA 7	DÍA 8	DÍA 9	DÍA 10
Fideua a la marinera (280 gr) (1, 12, 14, 2, 3, 4) Tortilla francesa (1 u) (3) Ensalada de lechuga y zanahoria Fruta Pan (1)	Lentejas (280 gr) (T1, T10, T11, T8) Gallo al horno con salteado de verduras (200 gr) (4) Fruta Pan integral (1)	Arroz con tomate (280 gr) Pollo al ajillo con judías verdes (200 gr) Fruta Pan (1)	Crema de zanahorias y calabaza Salchichas pic-nic (4 u) (12, 6) Patatas carita (1, T7) Fruta Pan integral (1)	Sopa de verduras con arroz (9) Lenguado al ajo y perejil con coliflor (200 gr) (4) Yogur sabores (7, T7) Pan (1)
DÍA 13	DÍA 14	DÍA 15	DÍA 16	DÍA 17
Lentejas estofadas con verduras (280 gr) (T1, T10, T11, T8) Pollo en salsa con champiñones (150 gr) Fruta Pan (1)	Espirales con tomate (220 gr) (1, T10, T3, T6) Tortilla de patatas (135g) (3) Fruta Pan integral (1)	Patatas riojanas (sin chorizo) (280 gr) (T1, T10, T11, T8) Jamoncitos de pollo al horno con calabacín (200 gr) (12) Fruta Pan (1)	Paella de verduras (T1, T10, T11, T8) Varitas de merluza (2 u) (1, 4, T10, T2, T3, T6, T7) Ensalada de lechuga y tomate Fruta Pan integral (1)	Potaje de garbanzos (sin chorizo) (280 gr) (T1, T10, T11, T8) Merluza en salsa verde (12, 4) Yogur sabores (7, T7) Pan (1)
DÍA 20	DÍA 21	DÍA 22	DÍA 23	DÍA 24
Patatas con chocos (280 gr) (T1, 14, 2, T10, T11, T8) Albóndigas de pollo con zanahorias (4 u) (1, 12, T10, T6) Fruta Pan (1)	Potaje de judías verdes y calabaza (280 gr) (T1, T10, T11, T8) Tortilla francesa (1 u) (3) Tomate con albahaca Fruta Pan integral (1)	Macarrones con tomate (220 gr) (1, T10, T3, T6) Tilapia al limón con salteado de verduras (200 gr) (4) Fruta Pan (1)	Crema de calabacín Churrasco de pollo a la ñora con patatas (200 gr) (1, T10, T11, T8, T9) Fruta Pan integral (1)	Lentejas (280 gr) (T1, T10, T11, T8) Varitas de merluza (2 u) (1, 4, T10, T2, T3, T6, T7) Ensalada de lechuga y maíz Yogur sabores (7, T7) Pan (1)
DÍA 27	DÍA 28	DÍA 29	DÍA 30	DÍA 31

Tenemos a su disposición los alérgenos obligatorios, por La Normativa 1169/2011 del 13 de Diciembre de 2014, mayormente conocida como Ley de Información Alimentaria, de todos nuestro platos. Además, contamos con menús adaptados a diferentes patologías, alergias o intolerancias, con justificación médica y/u otras situaciones especiales.

Para cualquier duda póngase en contacto con nosotros a través del correo nutri@comedoresjupes.com o al teléfono 956547694.

Este menú esta supervisado por María Gema Serván Varo, Diplomada en Nutrición Humana y Dietética en la UCAM, nº col. 661 y Licenciada en Ciencia y Tecnología de los alimentos.

		FIESTA DEL TRABAJO	Puré de pavo Fruta triturada Pan integral (1)	Crema de zanahorias, calabaza y pollo Yogur sabores (7, T7) Pan (1)
		DÍA 1	DÍA 2	DÍA 3
Crema de garbanzos Fruta triturada Pan (1)	Puré de pescado (Abadejo) (4) Fruta triturada Pan integral (1)	Puré de ternera Fruta triturada Pan (1)	Crema de verduras con pescado (tilapia) (4) Fruta triturada Pan integral (1)	Crema de alubias Yogur sabores (7, T7) Pan (1)
DÍA 6	DÍA 7	DÍA 8	DÍA 9	DÍA 10
Puré de cerdo Fruta triturada Pan (1)	Puré de lentejas con pollo Fruta triturada Pan integral (1)	Puré de pavo con arroz Fruta triturada Pan (1)	Crema de zanahorias, calabaza y pollo Fruta triturada Pan integral (1)	Puré de pescado (lenguado) (4) Yogur sabores (7, T7) Pan (1)
DÍA 13	DÍA 14	DÍA 15	DÍA 16	DÍA 17
Puré de lentejas con pollo Fruta triturada Pan (1)	Puré de ternera Fruta triturada Pan integral (1)	Puré de pavo Fruta triturada Pan (1)	Puré de cerdo Fruta triturada Pan integral (1)	Puré de garbanzos con pescado (merluza) (4) Yogur sabores (7, T7) Pan (1)
DÍA 20	DÍA 21	DÍA 22	DÍA 23	DÍA 24
Puré de ternera Fruta triturada Pan (1)	Puré de alubias con huevo (3) Fruta triturada Pan integral (1)	Puré de pescado (tilapia) (4) Fruta triturada Pan (1)	Crema de calabacín con pollo Fruta triturada Pan integral (1)	Puré de lentejas con pavo Yogur sabores (7, T7) Pan (1)
DÍA 27	DÍA 28	DÍA 29	DÍA 30	DÍA 31

Tenemos a su disposición los alérgenos obligatorios, por La Normativa 1169/2011 del 13 de Diciembre de 2014, mayormente conocida como Ley de Información Alimentaria, de todos nuestro platos. Además, contamos con menús adaptados a diferentes patologías, alergias o intolerancias, con justificación médica y/u otras situaciones especiales.

Para cualquier duda póngase en contacto con nosotros a través del correo nutri@comedoresjupes.com o al teléfono 956547694.

Este menú esta supervisado por María Gema Serván Varo, Diplomada en Nutrición Humana y Dietética en la UCAM, nº col. 661 y Licenciada en Ciencia y Tecnología de los alimentos.