

<p>Patatas con chocos (300 gr) (14, 2, T1, T10, T11, T8)</p> <p>Albóndigas (4u) en salsa con zanahorias (25g) (1, 12, 6)</p> <p>Fruta</p> <p>Pan (1)</p> <p>DÍA 2</p>	<p>Potaje de judías verdes y calabaza (280 gr) (T1, T10, T11, T8)</p> <p>Tortilla francesa (1 u) (3)</p> <p>Ensalada de lechuga y maíz</p> <p>Fruta</p> <p>Pan integral (1)</p> <p>DÍA 3</p>	<p>Macarrones con tomate (240 gr) (1, T10, T3, T6)</p> <p>Tilapia al limón con salteado de verduras (200 gr) (4)</p> <p>Fruta</p> <p>Pan (1)</p> <p>DÍA 4</p>	<p>Crema de calabacín</p> <p>Churrasco de pollo al horno con patatas (50 gr) (12)</p> <p>Fruta</p> <p>Pan integral (1)</p> <p>DÍA 5</p>	<p>DÍA DE LA CONSTITUCIÓN</p> <p>DÍA 6</p>
<p>FESTIVO</p> <p>DÍA 9</p>	<p>Patatas con bacalao (300 gr) (4)</p> <p>Lomo de cerdo (2 u) en salsa con zanahorias (100 gr)</p> <p>Fruta</p> <p>Pan integral (1)</p> <p>DÍA 10</p>	<p>Arroz con tomate (280 gr)</p> <p>Merluza con pimientos (4)</p> <p>Fruta</p> <p>Pan (1)</p> <p>DÍA 11</p>	<p>Lentejas (280 gr) (T1, T10, T11, T8)</p> <p>Pollo a las finas hierbas con coliflor (50 gr)</p> <p>Fruta</p> <p>Pan integral (1)</p> <p>DÍA 12</p>	<p>Crema de calabaza</p> <p>Lenguado al horno (1u) con patatas (50 gr) (4)</p> <p>Yogur sabores (7, T7)</p> <p>Pan (1)</p> <p>DÍA 13</p>
<p>Macarrones con tomate y queso (240 gr) (1, 7, T10, T3, T6)</p> <p>Lomo adobado de pollo con brócoli (2 u) (T1)</p> <p>Fruta</p> <p>Pan (1)</p> <p>DÍA 16</p>	<p>Garbanzos con espinacas (280 gr) (1, T1, T10, T11, T8)</p> <p>Revuelto de huevos con patatas (150 gr) (3)</p> <p>Fruta</p> <p>Pan integral (1)</p> <p>DÍA 17</p>	<p>Paella mixta (280 gr) (T1, T10, T11, T8)</p> <p>Albóndigas (4u) en tomate con guisantes (25g) (1, 6)</p> <p>Fruta</p> <p>Pan (1)</p> <p>DÍA 18</p>	<p>Puchero con hierbabuena (300 gr) (9)</p> <p>Jamonicitos (1 unid) de pollo al chilindrón</p> <p>Fruta</p> <p>Pan integral (1)</p> <p>DÍA 19</p>	<p>Menu Happy (2u Pizza, 2u pescado empanado y 5u mini croquetas) (1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, T10, T14, T2, T3, T4, T6, T7, T8, T9)</p> <p>Yogur sabores (7, T7)</p> <p>Pan (1)</p> <p>DÍA 20</p>
<p>VACACIONES DE NAVIDAD</p> <p>DÍA 23</p>	<p>VACACIONES DE NAVIDAD</p> <p>DÍA 24</p>	<p>VACACIONES DE NAVIDAD</p> <p>DÍA 25</p>	<p>VACACIONES DE NAVIDAD</p> <p>DÍA 26</p>	<p>VACACIONES DE NAVIDAD</p> <p>DÍA 27</p>
<p>VACACIONES DE NAVIDAD</p> <p>DÍA 30</p>	<p>VACACIONES DE NAVIDAD</p> <p>DÍA 31</p>			

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.

<p>Patatas con chocos (300 gr) (14, 2, T1, T10, T11, T8)</p> <p>Albóndigas (4u) en salsa con zanahorias (25g) (1, 12, 6)</p> <p>Fruta</p> <p>Pan (1)</p> <p>DÍA 2</p>	<p>Potaje de judías verdes y calabaza (280 gr) (T1, T10, T11, T8)</p> <p>Tortilla francesa (1 u) (3)</p> <p>Ensalada de lechuga y maíz</p> <p>Fruta</p> <p>Pan integral (1)</p> <p>DÍA 3</p>	<p>Macarrones con tomate (240 gr) (1, T10, T3, T6)</p> <p>Tilapia al limón con salteado de verduras (200 gr) (4)</p> <p>Fruta</p> <p>Pan (1)</p> <p>DÍA 4</p>	<p>Crema de calabacín</p> <p>Merluza al horno con patatas (100 gr) (4)</p> <p>Fruta</p> <p>Pan integral (1)</p> <p>DÍA 5</p>	<p>DÍA DE LA CONSTITUCIÓN</p> <p>DÍA 6</p>
<p>FESTIVO</p> <p>DÍA 9</p>	<p>Patatas con bacalao (300 gr) (4)</p> <p>Lomo de cerdo (2 u) en salsa con zanahorias (100 gr)</p> <p>Fruta</p> <p>Pan integral (1)</p> <p>DÍA 10</p>	<p>Arroz con tomate (280 gr)</p> <p>Merluza con pimientos (4)</p> <p>Fruta</p> <p>Pan (1)</p> <p>DÍA 11</p>	<p>Lentejas (280 gr) (T1, T10, T11, T8)</p> <p>Tortilla francesa (1u) con coliflor (50 gr) (3)</p> <p>Fruta</p> <p>Pan integral (1)</p> <p>DÍA 12</p>	<p>Crema de calabaza</p> <p>Lenguado al horno (1u) con patatas (50 gr) (4)</p> <p>Yogur sabores (7, T7)</p> <p>Pan (1)</p> <p>DÍA 13</p>
<p>Macarrones con tomate y queso (240 gr) (1, 7, T10, T3, T6)</p> <p>Gallo al horno con brócoli (50 gr) (4)</p> <p>Fruta</p> <p>Pan (1)</p> <p>DÍA 16</p>	<p>Garbanzos con espinacas (280 gr) (1, T1, T10, T11, T8)</p> <p>Revuelto de huevos con patatas (150 gr) (3)</p> <p>Fruta</p> <p>Pan integral (1)</p> <p>DÍA 17</p>	<p>Paella de verduras (T1, T10, T11, T8)</p> <p>Albóndigas (4u) en tomate con guisantes (25g) (1, 6)</p> <p>Fruta</p> <p>Pan (1)</p> <p>DÍA 18</p>	<p>Sopa de verduras con arroz (9)</p> <p>Jamonicitos (1 unid) de pollo al chilindrón</p> <p>Fruta</p> <p>Pan integral (1)</p> <p>DÍA 19</p>	<p>Menu Happy (1u Pizza, 2u pescado empanado y 5u mini croquetas) (1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, T10, T14, T2, T3, T4, T6, T7, T8, T9)</p> <p>Yogur sabores (7, T7)</p> <p>Pan (1)</p> <p>DÍA 20</p>
<p>VACACIONES DE NAVIDAD</p> <p>DÍA 23</p>	<p>VACACIONES DE NAVIDAD</p> <p>DÍA 24</p>	<p>VACACIONES DE NAVIDAD</p> <p>DÍA 25</p>	<p>VACACIONES DE NAVIDAD</p> <p>DÍA 26</p>	<p>VACACIONES DE NAVIDAD</p> <p>DÍA 27</p>
<p>VACACIONES DE NAVIDAD</p> <p>DÍA 30</p>	<p>VACACIONES DE NAVIDAD</p> <p>DÍA 31</p>			

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.

<p>Patatas con choco (sin pimentón) (300 gr) (14, 2)</p> <p>Albóndigas (pollo caseras) (4u) con zanahorias (25 g) (12)</p> <p>Fruta</p> <p>Pan sin gluten</p> <p>DÍA 2</p>	<p>Potaje de judías verdes y calabaza (sin pimentón)</p> <p>Tortilla francesa (1 u) (3)</p> <p>Ensalada de lechuga y maíz</p> <p>Fruta</p> <p>Pan sin gluten</p> <p>DÍA 3</p>	<p>Macarrones con tomate (sin gluten y sin huevo) (220 gr)</p> <p>Tilapia al limón con salteado de verduras (200 gr) (4)</p> <p>Fruta</p> <p>Pan sin gluten</p> <p>DÍA 4</p>	<p>Crema de calabacín (220 gr)</p> <p>Churrasco de pollo al horno con patatas (50 gr) (12)</p> <p>Fruta</p> <p>Pan sin gluten</p> <p>DÍA 5</p>	<p>DÍA DE LA CONSTITUCIÓN</p> <p>DÍA 6</p>
<p>FESTIVO</p> <p>DÍA 9</p>	<p>Patatas con bacalao (300 gr) (4)</p> <p>Lomo de cerdo (2 u) en salsa con zanahorias (100 gr)</p> <p>Fruta</p> <p>Pan sin gluten</p> <p>DÍA 10</p>	<p>Arroz con tomate (280 gr)</p> <p>Merluza con pimientos (4)</p> <p>Fruta</p> <p>Pan sin gluten</p> <p>DÍA 11</p>	<p>Lentejas (sin pimentón) (280 gr)</p> <p>Pollo a las finas hierbas con coliflor (50 gr)</p> <p>Fruta</p> <p>Pan sin gluten</p> <p>DÍA 12</p>	<p>Crema de calabaza</p> <p>Lenguado al horno (1u) con patatas (50 gr) (4)</p> <p>Yogur sabores (7, T7)</p> <p>Pan sin gluten</p> <p>DÍA 13</p>
<p>Macarrones con tomate y queso (sin gluten y sin huevo) (220 gr) (7)</p> <p>Gallo al horno con brócoli (50 gr) (4)</p> <p>Fruta</p> <p>Pan sin gluten</p> <p>DÍA 16</p>	<p>Garbanzos con espinacas (sin pan, sin pimentón) (280 gr)</p> <p>Revuelto de huevos con patatas (150 gr) (3)</p> <p>Fruta</p> <p>Pan sin gluten</p> <p>DÍA 17</p>	<p>Paella mixta (sin pimentón) (280 gr)</p> <p>Albóndigas (pollo caseras) (4u) con zanahorias (25 g) (12)</p> <p>Fruta</p> <p>Pan sin gluten</p> <p>DÍA 18</p>	<p>Puchero con hierbabuena (300 gr) (9)</p> <p>Jamonicitos (1 unid) de pollo al chilindrón</p> <p>Fruta</p> <p>Pan sin gluten</p> <p>DÍA 19</p>	<p>Arroz con tomate (280 gr)</p> <p>Nugget de pavo sin gluten (4 u)</p> <p>Yogur sabores (7, T7)</p> <p>Pan sin gluten</p> <p>DÍA 20</p>
<p>VACACIONES DE NAVIDAD</p> <p>DÍA 23</p>	<p>VACACIONES DE NAVIDAD</p> <p>DÍA 24</p>	<p>VACACIONES DE NAVIDAD</p> <p>DÍA 25</p>	<p>VACACIONES DE NAVIDAD</p> <p>DÍA 26</p>	<p>VACACIONES DE NAVIDAD</p> <p>DÍA 27</p>
<p>VACACIONES DE NAVIDAD</p> <p>DÍA 30</p>	<p>VACACIONES DE NAVIDAD</p> <p>DÍA 31</p>			

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.