

<p><b>DÍA 3</b></p>	<p>Potaje de judías verdes y calabaza (280 gr) (T1, T5, T8, T10, T11) Tortilla francesa (1 u) (3) Ensalada de tomate (80g) Fruta Pan integral (1)</p>	<p>Macarrones con tomate (240 gr) (1, T3, T6, T10) Tilapia al limón con salteado de verduras (50 gr) (4) Fruta Pan (1)</p>	<p>Crema de calabacín Churrasco de pollo al horno con patatas (50 gr) (12) Fruta Pan integral (1)</p>	<p>Lentejas con chorizo (280 gr) (T1, T5, T8, T10, T11) Croquetas de jamón (5 u) (1, 3, 6, 7, T2, T4, T8, T9, T10, T14) Ensalada de lechuga y maíz Yogur sabores (7, T7) Pan (1)</p>
<p><b>DÍA 10</b></p>	<p>Patatas con bacalao (300 gr) (4, T6) Lomo de cerdo (2 u) en salsa con zanahorias (100 gr) Fruta Pan integral (1)</p>	<p>Arroz con tomate (280 gr) Merluza con pimientos (4) Fruta Pan (1)</p>	<p>Lentejas (280 gr) (T1, T5, T8, T10, T11) Pollo a las finas hierbas con coliflor (50 gr) Fruta Pan integral (1)</p>	<p>Crema de calabaza Salmón al horno con patatas (50 gr) (4) Yogur sabores (7, T7) Pan (1)</p>
<p><b>DÍA 17</b></p>	<p>Garbanzos con espinacas (280 gr) (1, T1, T5, T8, T9, T10, T11) Revuelto de huevos con patatas (150 gr) (3) Fruta Pan integral (1)</p>	<p>Paella mixta (280 gr) (T1, T5, T6, T8, T10, T11) Albóndigas en tomate (4 u) con guisantes (25g) (1, 6) Fruta Pan (1)</p>	<p>Puchero con hierbabuena (300 gr) (9) Jamoncitos de pollo (1 u) al chilindrón Fruta Pan integral (1)</p>	<p>Crema de zanahorias Gallo a la naranja con patatas (40 gr) (4) Yogur sabores (7, T7) Pan (1)</p>
<p><b>DÍA 24</b></p>	<p>Cazuela de fideos con chocos (280 gr) (1, 2, 3, 14, T6) Hamburguesa (mixta) con calabacín (50g) (12, T1) Fruta Pan integral (1)</p>	<p>Berza gaditana (280 gr) (T1, T5, T8, T10, T11) Tortilla de patatas (135g) (3) Fruta Pan (1)</p>	<p>Crema de verduras Varitas de merluza (4 u) (1, 4, T2, T3, T6, T7, T10, T14) Ensalada de tomate (80g) Fruta Pan integral (1)</p>	<p>Sopa de picadillo (300 gr) (3, 9) Salchichas pic-nic (4 u) (6, 12) Patatas carita (50 g) (1, T7) Yogur sabores (7, T7) Pan (1)</p>
<p><b>DÍA 31</b></p>	<p>Lentejas estofadas con arroz (280 gr) (T1, T5, T8, T10, T11) Jamoncitos de pollo (1 u) al horno con patatas (50 gr) (12) Fruta Pan (1)</p>			



## COLEGIO JUAN PABLO II

Marzo 2025

DÍA 3	DÍA 4	DÍA 5	DÍA 6	DÍA 7
DÍA 10	DÍA 11	DÍA 12	DÍA 13	DÍA 14
DÍA 17	DÍA 18	DÍA 19	DÍA 20	DÍA 21
DÍA 24	DÍA 25	DÍA 26	DÍA 27	DÍA 28
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](mailto: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.

**Alérgenos:** 1-Gluten, 2-Crustáceos, 3-Huevos, 4-Pescado, 5-Cacahuetes, 6-Soja, 7-Leche, 8-Frutos secos, 9-Apio, 10-Mostaza, 11-Granos de sésamo, 12-Sulfitos, 13-Altramuces, 14-Moluscos, T-Trazas

<p><b>DÍA 3</b></p>	<p>Potaje de judías verdes y calabaza (280 gr) (T1, T5, T8, T10, T11) Tortilla francesa (1 u) (3) Ensalada de tomate (80g) Fruta Pan integral (1)</p>	<p>Macarrones con tomate (240 gr) (1, T3, T6, T10) Tilapia al limón con salteado de verduras (50 gr) (4) Fruta Pan (1)</p>	<p>Crema de calabacín Merluza al horno con patatas (50 gr) (4) Fruta Pan integral (1)</p>	<p>Lentejas con chorizo (280 gr) (T1, T5, T8, T10, T11) Croquetas de jamón (5 u) (1, 3, 6, 7, T2, T4, T8, T9, T10, T14) Ensalada de lechuga y maíz Yogur sabores (7, T7) Pan (1)</p>
<p><b>DÍA 10</b></p>	<p>Patatas con bacalao (300 gr) (4, T6) Lomo de cerdo (2 u) en salsa con zanahorias (100 gr) Fruta Pan integral (1)</p>	<p>Arroz con tomate (280 gr) Merluza con pimientos (4) Fruta Pan (1)</p>	<p>Lentejas (280 gr) (T1, T5, T8, T10, T11) Tortilla francesa (1u) con coliflor (50 gr) (3) Fruta Pan integral (1)</p>	<p>Crema de calabaza Salmón al horno con patatas (50 gr) (4) Yogur sabores (7, T7) Pan (1)</p>
<p><b>DÍA 17</b></p>	<p>Garbanzos con espinacas (280 gr) (1, T1, T5, T8, T9, T10, T11) Revuelto de huevos con patatas (150 gr) (3) Fruta Pan integral (1)</p>	<p>Paella mixta (280 gr) (T1, T5, T6, T8, T10, T11) Albóndigas en tomate (4 u) con guisantes (25g) (1, 6) Fruta Pan (1)</p>	<p>Sopa de verduras con arroz (9) Tortilla francesa (1 u) (3) Fruta Pan integral (1)</p>	<p>Crema de zanahorias Gallo a la naranja con patatas (40 gr) (4) Yogur sabores (7, T7) Pan (1)</p>
<p><b>DÍA 24</b></p>	<p>Cazuela de fideos con chocos (280 gr) (1, 2, 3, 14, T6) Hamburguesa (mixta) con calabacín (50g) (12, T1) Fruta Pan integral (1)</p>	<p>Berza gaditana (280 gr) (T1, T5, T8, T10, T11) Tortilla de patatas (135g) (3) Fruta Pan (1)</p>	<p>Crema de verduras Varitas de merluza (4 u) (1, 4, T2, T3, T6, T7, T10, T14) Ensalada de tomate (80g) Fruta Pan integral (1)</p>	<p>Sopa de verduras con arroz (9) Tortilla francesa (1 unid) con patatas carita (50 gr) (1, 3, T7) Yogur sabores (7, T7) Pan (1)</p>
<p><b>DÍA 31</b></p>	<p>Lentejas estofadas con arroz (280 gr) (T1, T5, T8, T10, T11) Merluza al horno con patatas (50 gr) (4) Fruta Pan (1)</p>			



## COLEGIO JUAN PABLO II

Marzo 2025

DÍA 3	DÍA 4	DÍA 5	DÍA 6	DÍA 7
DÍA 10	DÍA 11	DÍA 12	DÍA 13	DÍA 14
DÍA 17	DÍA 18	DÍA 19	DÍA 20	DÍA 21
DÍA 24	DÍA 25	DÍA 26	DÍA 27	DÍA 28
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](mailto: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.

**Alérgenos:** 1-Gluten, 2-Crustáceos, 3-Huevos, 4-Pescado, 5-Cacahuets, 6-Soja, 7-Leche, 8-Frutos secos, 9-Apio, 10-Mostaza, 11-Granos de sésamo, 12-Sulfitos, 13-Altramuces, 14-Moluscos, T-Trazas

<p><b>DÍA 3</b></p>	<p>Crema de calabaza Tortilla francesa (1 u) (3) Ensalada de tomate (80g) Fruta Pan integral (1)</p> <p><b>DÍA 4</b></p>	<p>Macarrones con tomate (240 gr) (1, T3, T6, T10) Tilapia al limón con zanahorias (100g) (4) Fruta Pan (1)</p> <p><b>DÍA 5</b></p>	<p>Crema de calabacín Churrasco de pollo al horno con patatas (50 gr) (12) Fruta Pan integral (1)</p> <p><b>DÍA 6</b></p>	<p>Sopa de verduras con arroz (9) Nugget de pollo (4 u) (1, 6, T10) Ensalada de lechuga y maíz Yogur sabores (7, T7) Pan (1)</p> <p><b>DÍA 7</b></p>
<p>Crema de zanahorias Tortilla de patatas (135g) (3) Fruta Pan (1)</p> <p><b>DÍA 10</b></p>	<p>Patatas con bacalao (300 gr) (4, T6) Lomo de cerdo (2 u) en salsa con zanahorias (100 gr) Fruta Pan integral (1)</p> <p><b>DÍA 11</b></p>	<p>Arroz con tomate (280 gr) Merluza con pimientos (4) Fruta Pan (1)</p> <p><b>DÍA 12</b></p>	<p>Sopa de verduras con arroz (9) Pollo a las finas hierbas con coliflor (50 gr) Fruta Pan integral (1)</p> <p><b>DÍA 13</b></p>	<p>Crema de calabaza Salmón al horno con patatas (50 gr) (4) Yogur sabores (7, T7) Pan (1)</p> <p><b>DÍA 14</b></p>
<p>Macarrones con tomate y queso (240 gr) (1, 7, T3, T6, T10) Lomo adobado de pollo (2 u) con brócoli (50 gr) (T1) Fruta Pan (1)</p> <p><b>DÍA 17</b></p>	<p>Crema de calabacín Revuelto de huevos con patatas (150 gr) (3) Fruta Pan integral (1)</p> <p><b>DÍA 18</b></p>	<p>Paella mixta (sin pimentón) (280 gr) (T6) Albóndigas en salsa (4u) con zanahorias (25g) (1, 6, 12) Fruta Pan (1)</p> <p><b>DÍA 19</b></p>	<p>Puchero con hierbabuena (300 gr) (9) Jamoncitos de pollo (1 u) al chilindrón Fruta Pan integral (1)</p> <p><b>DÍA 20</b></p>	<p>Crema de zanahorias Gallo a la naranja con patatas (40 gr) (4) Yogur sabores (7, T7) Pan (1)</p> <p><b>DÍA 21</b></p>
<p>Patatas riojanas (sin pimentón)(300g) Pechuguita de pollo (100 gr) en salsa con champiñones (50 gr) (12) Fruta Pan (1)</p> <p><b>DÍA 24</b></p>	<p>Cazuela de fideos con chocos (280 gr) (1, 2, 3, 14, T6) Hamburguesa (mixta) con calabacín (50g) (12, T1) Fruta Pan integral (1)</p> <p><b>DÍA 25</b></p>	<p>Sopa de verduras con arroz (9) Tortilla de patatas (135g) (3) Fruta Pan (1)</p> <p><b>DÍA 26</b></p>	<p>Crema de verduras (sin judías verdes) Varitas de merluza (4 u) (1, 4, T2, T3, T6, T7, T10, T14) Ensalada de tomate (80g) Fruta Pan integral (1)</p> <p><b>DÍA 27</b></p>	<p>Sopa de picadillo (300 gr) (3, 9) Salchichas pic-nic (4 u) (6, 12) Patatas carita (50 g) (1, T7) Yogur sabores (7, T7) Pan (1)</p> <p><b>DÍA 28</b></p>
<p>Crema de zanahorias Jamoncitos de pollo (1 u) al horno con patatas (50 gr) (12) Fruta Pan (1)</p> <p><b>DÍA 31</b></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](mailto: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.

**Alérgenos:** 1-Gluten, 2-Crustáceos, 3-Huevos, 4-Pescado, 5-Cacahuetes, 6-Soja, 7-Leche, 8-Frutos secos, 9-Apio, 10-Mostaza, 11-Granos de sésamo, 12-Sulfitos, 13-Altramuces, 14-Moluscos, T-Trazas



## COLEGIO JUAN PABLO II

Marzo 2025

DIA 3	DIA 4	DIA 5	DIA 6	DIA 7
DIA 10	DIA 11	DIA 12	DIA 13	DIA 14
DIA 17	DIA 18	DIA 19	DIA 20	DIA 21
DIA 24	DIA 25	DIA 26	DIA 27	DIA 28
DIA 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](mailto: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.

**Alérgenos:** 1-Gluten, 2-Crustáceos, 3-Huevos, 4-Pescado, 5-Cacahuets, 6-Soja, 7-Leche, 8-Frutos secos, 9-Apio, 10-Mostaza, 11-Granos de sésamo, 12-Sulfitos, 13-Altramuces, 14-Moluscos, T-Trazas

<p><b>DÍA 3</b></p>	<p>Potaje de judías verdes y calabaza (280 gr) (T1, T5, T8, T10, T11) Tortilla francesa (1 u) (3) Ensalada de tomate (80g) Fruta Pan integral (1)</p> <p><b>DÍA 4</b></p>	<p>Macarrones con tomate (240 gr) (1, T3, T6, T10) Pollo al limón con salteado de verduras (50 gr) Fruta Pan (1)</p> <p><b>DÍA 5</b></p>	<p>Crema de calabacín Churrasco de pollo al horno con patatas (50 gr) (12) Fruta Pan integral (1)</p> <p><b>DÍA 6</b></p>	<p>Lentejas con chorizo (280 gr) (T1, T5, T8, T10, T11) Nugget de pollo (4 u) (1, 6, T10) Ensalada de lechuga y maíz Yogur sabores (7, T7) Pan (1)</p> <p><b>DÍA 7</b></p>
<p><b>DÍA 10</b></p>	<p>Patatas con verduras (300 gr) (T6) Lomo de cerdo (2 u) en salsa con zanahorias (100 gr) Fruta Pan integral (1)</p> <p><b>DÍA 11</b></p>	<p>Arroz con tomate (280 gr) Pollo con pimientos (100 gr) Fruta Pan (1)</p> <p><b>DÍA 12</b></p>	<p>Lentejas (280 gr) (T1, T5, T8, T10, T11) Pollo a las finas hierbas con coliflor (50 gr) Fruta Pan integral (1)</p> <p><b>DÍA 13</b></p>	<p>Crema de calabaza Tortilla francesa (1 u) con patatas al horno (50 gr) (3) Yogur sabores (7, T7) Pan (1)</p> <p><b>DÍA 14</b></p>
<p><b>DÍA 17</b></p>	<p>Garbanzos con espinacas (280 gr) (1, T1, T5, T8, T9, T10, T11) Revuelto de huevos con patatas (150 gr) (3) Fruta Pan integral (1)</p> <p><b>DÍA 18</b></p>	<p>Paella mixta (280 gr) (T1, T5, T6, T8, T10, T11) Albóndigas en tomate (4 u) con guisantes (25g) (1, 6) Fruta Pan (1)</p> <p><b>DÍA 19</b></p>	<p>Puchero con hierbabuena (300 gr) (9) Jamoncitos de pollo (1 u) al chilindrón Fruta Pan integral (1)</p> <p><b>DÍA 20</b></p>	<p>Crema de zanahorias Pollo a la naranja con patatas (50 gr) Yogur sabores (7, T7) Pan (1)</p> <p><b>DÍA 21</b></p>
<p><b>DÍA 24</b></p>	<p>Patatas riojanas (300 gr) (T1, T5, T8, T10, T11) Pechuguita de pollo (100 gr) en salsa con champiñones (50 gr) (12) Fruta Pan (1)</p> <p><b>DÍA 25</b></p>	<p>Berza gaditana (280 gr) (T1, T5, T8, T10, T11) Tortilla de patatas (135g) (3) Fruta Pan (1)</p> <p><b>DÍA 26</b></p>	<p>Crema de verduras Nugget de pollo (4 u) (1, 6, T10) Ensalada de tomate (80g) Fruta Pan integral (1)</p> <p><b>DÍA 27</b></p>	<p>Sopa de picadillo (300 gr) (3, 9) Salchichas pic-nic (4 u) (6, 12) Patatas carita (50 g) (1, T7) Yogur sabores (7, T7) Pan (1)</p> <p><b>DÍA 28</b></p>
<p><b>DÍA 31</b></p>	<p>Lentejas estofadas con arroz (280 gr) (T1, T5, T8, T10, T11) Jamoncitos de pollo (1 u) al horno con patatas (50 gr) (12) Fruta Pan (1)</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](mailto: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.

DIA 3	DIA 4	DIA 5	DIA 6	DIA 7
DIA 10	DIA 11	DIA 12	DIA 13	DIA 14
DIA 17	DIA 18	DIA 19	DIA 20	DIA 21
DIA 24	DIA 25	DIA 26	DIA 27	DIA 28
DIA 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](mailto: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><b>DÍA 3</b></p>	<p>Potaje de judías verdes y calabaza (sin pimentón)</p> <p>Tortilla francesa (1 u) (3)</p> <p>Ensalada de tomate (80g)</p> <p>Fruta</p> <p>Pan sin gluten</p> <p><b>DÍA 4</b></p>	<p>Macarrones con tomate (sin gluten y sin huevo) (220 gr)</p> <p>Tilapia al limón con salteado de verduras (50 gr) (4)</p> <p>Fruta</p> <p>Pan sin gluten</p> <p><b>DÍA 5</b></p>	<p>Crema de calabacín</p> <p>Churrasco de pollo al horno con patatas (50 gr) (12)</p> <p>Fruta</p> <p>Pan sin gluten</p> <p><b>DÍA 6</b></p>	<p>Lentejas con chorizo (sin pimentón) (280 gr)</p> <p>Nugget de pavo sin gluten (4 u)</p> <p>Ensalada de lechuga y maíz</p> <p>Yogur sabores (7, T7)</p> <p>Pan sin gluten</p> <p><b>DÍA 7</b></p>
<p><b>DÍA 10</b></p>	<p>Patatas con bacalao (300 gr) (4, T6)</p> <p>Lomo de cerdo (2 u) en salsa con zanahorias (100 gr)</p> <p>Fruta</p> <p>Pan sin gluten</p> <p><b>DÍA 11</b></p>	<p>Arroz con tomate (280 gr)</p> <p>Merluza con pimientos (4)</p> <p>Fruta</p> <p>Pan sin gluten</p> <p><b>DÍA 12</b></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><b>DÍA 13</b></p>	<p>Crema de calabaza</p> <p>Salmón al horno con patatas (50 gr) (4)</p> <p>Yogur sabores (7, T7)</p> <p>Pan sin gluten</p> <p><b>DÍA 14</b></p>
<p><b>DÍA 17</b></p>	<p>Garbanzos con espinacas (sin pan, sin pimentón) (280 gr) (T8, T9, T10, T11)</p> <p>Revuelto de huevos con patatas (150 gr) (3)</p> <p>Fruta</p> <p>Pan sin gluten</p> <p><b>DÍA 18</b></p>	<p>Paella mixta (sin pimentón) (280 gr) (T6)</p> <p>Albóndigas (pollo caseras) (4u) con zanahorias (25 g) (12)</p> <p>Fruta</p> <p>Pan sin gluten</p> <p><b>DÍA 19</b></p>	<p>Puchero con hierbabuena (300 gr) (9)</p> <p>Jamonicitos de pollo (1 u) al chilindrón</p> <p>Fruta</p> <p>Pan sin gluten</p> <p><b>DÍA 20</b></p>	<p>Crema de zanahorias</p> <p>Gallo a la naranja con patatas (40 gr) (4)</p> <p>Yogur sabores (7, T7)</p> <p>Pan sin gluten</p> <p><b>DÍA 21</b></p>
<p><b>DÍA 24</b></p>	<p>Patatas riojanas (sin pimentón)(300g)</p> <p>Pechuguita de pollo (100 gr) en salsa con champiñones (50 gr) (12)</p> <p>Fruta</p> <p>Pan sin gluten</p> <p><b>DÍA 25</b></p>	<p>Berza gaditana (sin pimentón) (300g)</p> <p>Tortilla de patatas (135g) (3)</p> <p>Fruta</p> <p>Pan sin gluten</p> <p><b>DÍA 26</b></p>	<p>Crema de verduras</p> <p>Nugget de pavo sin gluten (4 u)</p> <p>Ensalada de tomate (80g)</p> <p>Fruta</p> <p>Pan sin gluten</p> <p><b>DÍA 27</b></p>	<p>Sopa de picadillo (300 gr) (3, 9)</p> <p>Salchichas pic-nic (4 u) con patatas al horno (50g) (6, 12)</p> <p>Yogur sabores (7, T7)</p> <p>Pan sin gluten</p> <p><b>DÍA 28</b></p>
<p><b>DÍA 31</b></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](mailto: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.

DIA 3	DIA 4	DIA 5	DIA 6	DIA 7
DIA 10	DIA 11	DIA 12	DIA 13	DIA 14
DIA 17	DIA 18	DIA 19	DIA 20	DIA 21
DIA 24	DIA 25	DIA 26	DIA 27	DIA 28
DIA 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](mailto: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.