



COLEGIO JUAN PABLO II

Diciembre 2025

DIA 1	DIA 2	DIA 3	DIA 4	DIA 5
DIA 8	DIA 9	DIA 10	DIA 11	DIA 12
DIA 15	DIA 16	DIA 17	DIA 18	DIA 19
DIA 22	DIA 23	DIA 24	DIA 25	DIA 26
DIA 29	DIA 30	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 nuestros 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 está supervisado por Paula López Jiménez, Dietista-Nutricionista nº col. AND-00546.

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

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 nuestros 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 está supervisado por Paula López Jiménez, Dietista-Nutricionista nº col. AND-00546.

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-Altramueses, 14-Moluscos, T-Trazas



COLEGIO JUAN PABLO II

Diciembre 2025

dia 1	dia 2	dia 3	dia 4	dia 5
dia 8	dia 9	dia 10	dia 11	dia 12
dia 15	dia 16	dia 17	dia 18	dia 19
dia 22	dia 23	dia 24	dia 25	dia 26
dia 29	dia 30	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 nuestros 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 está supervisado por Paula López Jiménez, Dietista-Nutricionista nº col. AND-00546.

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

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 nuestros 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.

Para cualquier duda pongase en contacto con nosotros a traves del correo nutri@coronadas.es, o por teléfono en el numero 965 20 00 00.



COLEGIO JUAN PABLO II

Diciembre 2025

DIA 1	DIA 2	DIA 3	DIA 4	DIA 5
DIA 8	DIA 9	DIA 10	DIA 11	DIA 12
DIA 15	DIA 16	DIA 17	DIA 18	DIA 19
DIA 22	DIA 23	DIA 24	DIA 25	DIA 26
DIA 29	DIA 30	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 nuestros 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 está supervisado por Paula López Jiménez, Dietista-Nutricionista nº col. AND-00546.

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

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 nuestros 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@comedoresiupes.com o al teléfono 956547694.

Para cualquier duda pongase en contacto con nosotros a traves del correo nutri@comedoresjupes
Este menú esta supervisado por Paula López Jiménez Dietista-Nutricionista nº col. AND-00546.

Este menú está supervisado por Paula López Jiménez, Dietista-Nutricionista II - Col. AND-00348.

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

DÍA 1	DÍA 2	DÍA 3	DÍA 4	DÍA 5
DÍA 8	DÍA 9	DÍA 10	DÍA 11	DÍA 12
DÍA 15	DÍA 16	DÍA 17	DÍA 18	DÍA 19
DÍA 22	DÍA 23	DÍA 24	DÍA 25	DÍA 26
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 nuestros 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 está supervisado por Paula López Jiménez, Dietista-Nutricionista nº col. AND-00546.

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

Macarrones con tomate (sin gluten y sin huevo) (220 gr) Albóndigas (pollo caseras) (4u) en salsa con guisantes (25g) Fruta Pan sin gluten DÍA 1	Lentejas estofadas con arroz (sin pimentón) (280 gr) Tortilla de patatas (135g) (3) Ensalada de tomate (40g) Fruta Pan sin gluten DIÁ 2	Crema de verduras Merluza al limón (100g) con patatas (50g) (4) Fruta Pan sin gluten DIÁ 3	Potaje de judías verdes y calabaza (sin pimentón) Tortilla francesa (1 u) (3) Ensalada de lechuga y zanahoria (40g) Fruta Pan sin gluten DIÁ 4	Sopa de picadillo (300 gr) (3, 9) Nugget de pavo sin gluten (4 u) (6) Calabacín salteado (50g) Yogur sabores (7, T7) Pan sin gluten DIÁ 5
	Patatas con bacalao (300 gr) (4, T6) Lomo de cerdo (2 u) en salsa con zanahorias (50 gr) Fruta Pan sin gluten DIÁ 9	Espirales con tomate y zanahorias (sin gluten y sin huevo) (220 g) Salmón al horno con salteado de verduras (50 gr) (4) Fruta Pan sin gluten DIÁ 10	Crema de calabaza Pollo a las finas hierbas con coliflor (50 gr) Fruta Pan sin gluten DIÁ 11	Lentejas estofadas con verduras (sin pimentón) (280 gr) Revuelto de huevos con patatas (150 gr) (3) Yogur sabores (7, T7) Pan sin gluten DIÁ 12
Macarrones con tomate (sin gluten y sin huevo) (220 gr) Pollo en salsa con judías verdes (50 g) Fruta Pan sin gluten DÍA 15	Potaje de garbanzos (sin chorizo) (sin pimentón) (280 GR) Lenguado (1 u) a la vasca con guisantes (50gr) (4) Fruta Pan sin gluten DIÁ 16	Fideua a la marinera (sin gluten, ni huevo) (280 gr) (2, 14, T6) Tortilla francesa (1 u) (3) Ensalada de tomate (40g) Fruta Pan sin gluten DIÁ 17	Puchero con hierbabuena (300 gr) (9) Albóndigas (pollo caseras) (4u) en salsa con zanahorias (25 g) Fruta Pan sin gluten DIÁ 18	Crema de calabacín Nugget de pavo sin gluten (4 u) (6) Patatas al horno (50 g) Yogur sabores (7, T7) Pan sin gluten DIÁ 19
DÍA 22	DIÁ 23	DIÁ 24	DIÁ 25	DIÁ 26
DÍA 29	DIÁ 30	DIÁ 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 nuestros 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 está supervisado por Paula López Jiménez, Dietista-Nutricionista nº col. AND-00546.

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

DIA 1	DIA 2	DIA 3	DIA 4	DIA 5
DIA 8	DIA 9	DIA 10	DIA 11	DIA 12
DIA 15	DIA 16	DIA 17	DIA 18	DIA 19
DIA 22	DIA 23	DIA 24	DIA 25	DIA 26
DIA 29	DIA 30	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 nuestros 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 está supervisado por Paula López Jiménez, Dietista-Nutricionista nº col. AND-00546.

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