

<p>Macarrones (100 g) con tomate (240 gr) (1, T3, T6, T10)</p> <p>Albóndigas de pollo (4u) en salsa con guisantes (25g) (1, 12, T6, T10)</p> <p>Fruta</p> <p>Pan (1)</p> <p>DÍA 1</p>	<p>Lentejas estofadas con arroz (280 gr) (T1, T5, T8, T10, T11)</p> <p>Tortilla de patatas (135g) (3)</p> <p>Ensalada de tomate (40g)</p> <p>Fruta</p> <p>Pan integral (1)</p> <p>DÍA 2</p>	<p>Crema de verduras</p> <p>Merluza al limón (100g) con patatas (50g) (4)</p> <p>Fruta</p> <p>Pan (1)</p> <p>DÍA 3</p>	<p>Potaje de judías verdes y calabaza (280 gr) (T1, T5, T8, T10, T11)</p> <p>Tortilla francesa (1 u) (3)</p> <p>Ensalada de lechuga y zanahoria (40g)</p> <p>Fruta</p> <p>Pan integral (1)</p> <p>DÍA 4</p>	<p>Sopa de picadillo (300 gr) (3, 9)</p> <p>Varitas de merluza (3 u) (1, 4, T2, T3, T6, T7, T10, T14)</p> <p>Calabacín salteado (50g)</p> <p>Yogur sabores (7, T7)</p> <p>Pan (1)</p> <p>DÍA 5</p>
<p>DÍA 8</p>	<p>Patatas con bacalao (300 gr) (4, T6)</p> <p>Lomo de cerdo (2 u) en salsa con zanahorias (50 gr)</p> <p>Fruta</p> <p>Pan integral (1)</p> <p>DÍA 9</p>	<p>Coditos con tomate y zanahorias (240 gr) (1, T3)</p> <p>Salmón al horno con salteado de verduras (50 gr) (4)</p> <p>Fruta</p> <p>Pan (1)</p> <p>DÍA 10</p>	<p>Crema de calabaza</p> <p>Pollo a las finas hierbas con coliflor (50 gr)</p> <p>Fruta</p> <p>Pan integral (1)</p> <p>DÍA 11</p>	<p>Lentejas estofadas con verduras (280 gr) (T1, T5, T8, T10, T11)</p> <p>Revuelto de huevos con patatas (150 gr) (3)</p> <p>Yogur sabores (7, T7)</p> <p>Pan (1)</p> <p>DÍA 12</p>
<p>Macarrones (100 g) con tomate y queso (240 gr) (1, 7, T3, T6, T10)</p> <p>Pollo en salsa de queso con judías verdes (50g) (1, 3, 7)</p> <p>Fruta</p> <p>Pan (1)</p> <p>DÍA 15</p>	<p>Potaje de garbanzos (300 gr) (T1, T5, T8, T9, T10, T11)</p> <p>Lenguado (1 u) a la vasca con guisantes (50gr) (4)</p> <p>Fruta</p> <p>Pan integral (1)</p> <p>DÍA 16</p>	<p>Fideua a la marinera (280 gr) (1, 2, 14, T3, T6, T10)</p> <p>Tortilla francesa (1 u) (3)</p> <p>Ensalada de tomate (40g)</p> <p>Fruta</p> <p>Pan (1)</p> <p>DÍA 17</p>	<p>Puchero con hierbabuena (300 gr) (9)</p> <p>Albóndigas en salsa (4u) con zanahorias (25g) (1, 6, 12)</p> <p>Fruta</p> <p>Pan integral (1)</p> <p>DÍA 18</p>	<p>Pizza de jamón york y queso 1º (2u) (1, 6, 7, T3, T4, T5, T8, T10)</p> <p>Croquetas mini de jamón (5 u) (1, 3, 6, 7, T2, T4, T8, T9, T10, T14)</p> <p>Patatas carita (50 g) (1, T7)</p> <p>Yogur sabores (7, T7)</p> <p>Pan (1)</p> <p>DÍA 19</p>
<p>DÍA 22</p>	<p>DÍA 23</p>	<p>DÍA 24</p>	<p>DÍA 25</p>	<p>DÍA 26</p>
<p>DÍA 29</p>	<p>DÍA 30</p>	<p>DÍA 31</p>		



COLEGIO JUAN PABLO II

Diciembre 2025

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 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 Paula López Jiménez, Dietista-Nutricionista nº col. AND-00546.

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

DIETA: INT. LENTEJAS, ALUBIAS, GUISANTES, JUDÍAS VERDES, FRUTOS SECOS Y CHOCOLATE

Diciembre 2025

<p>Macarrones (100 g) con tomate (240 gr) (1, T3, T6, T10)</p> <p>Albóndigas de pollo (4u) en salsa con zanahorias (25g) (1, 12, T6, T10)</p> <p>Fruta</p> <p>Pan (1)</p> <p>DÍA 1</p>	<p>Sopa de ave con arroz (300 gr) (9)</p> <p>Tortilla de patatas (135g) (3)</p> <p>Ensalada de tomate (40g)</p> <p>Fruta</p> <p>Pan integral (1)</p> <p>DÍA 2</p>	<p>Crema de verduras</p> <p>Merluza al limón (100g) con patatas (50g) (4)</p> <p>Fruta</p> <p>Pan (1)</p> <p>DÍA 3</p>	<p>Crema de zanahorias</p> <p>Tortilla francesa (1 u) (3)</p> <p>Ensalada de lechuga y zanahoria (40g)</p> <p>Fruta</p> <p>Pan integral (1)</p> <p>DÍA 4</p>	<p>Sopa de picadillo (300 gr) (3, 9)</p> <p>Varitas de merluza (3 u) (1, 4, T2, T3, T6, T7, T10, T14)</p> <p>Calabacín salteado (50g)</p> <p>Yogur sabores (7, T7)</p> <p>Pan (1)</p> <p>DÍA 5</p>
<p>DÍA 8</p>	<p>Patatas con bacalao (300 gr) (4, T6)</p> <p>Lomo de cerdo (2 u) en salsa con zanahorias (50 gr)</p> <p>Fruta</p> <p>Pan integral (1)</p> <p>DÍA 9</p>	<p>Coditos con tomate y zanahorias (240 gr) (1, T3)</p> <p>Salmón al horno con arroz (50 g) (4)</p> <p>Fruta</p> <p>Pan (1)</p> <p>DÍA 10</p>	<p>Crema de calabaza</p> <p>Pollo a las finas hierbas con coliflor (50 gr)</p> <p>Fruta</p> <p>Pan integral (1)</p> <p>DÍA 11</p>	<p>Sopa de ave con arroz (300 gr) (9)</p> <p>Revuelto de huevos con patatas (150 gr) (3)</p> <p>Yogur sabores (7, T7)</p> <p>Pan (1)</p> <p>DÍA 12</p>
<p>Macarrones (100 g) con tomate y queso (240 gr) (1, 7, T3, T6, T10)</p> <p>Pavo en salsa (100 g) con arroz (50 gr)</p> <p>Fruta</p> <p>Pan (1)</p> <p>DÍA 15</p>	<p>Potaje de garbanzos (sin especias) (300 gr)</p> <p>Lenguado (1u) al ajo y perejil con patatas (50 g) (4)</p> <p>Fruta</p> <p>Pan integral (1)</p> <p>DÍA 16</p>	<p>Fideua a la marinera (280 gr) (1, 2, 14, T3, T6, T10)</p> <p>Tortilla francesa (1 u) (3)</p> <p>Ensalada de tomate (40g)</p> <p>Fruta</p> <p>Pan (1)</p> <p>DÍA 17</p>	<p>Puchero con hierbabuena (300 gr) (9)</p> <p>Albóndigas en salsa (4u) con zanahorias (25g) (1, 6, 12)</p> <p>Fruta</p> <p>Pan integral (1)</p> <p>DÍA 18</p>	<p>Crema de calabacín</p> <p>Nugget de pollo (4 u) (1, 6, T10)</p> <p>Patatas carita (50 g) (1, T7)</p> <p>Yogur sabores (7, T7)</p> <p>Pan (1)</p> <p>DÍA 19</p>
<p>DÍA 22</p>	<p>DÍA 23</p>	<p>DÍA 24</p>	<p>DÍA 25</p>	<p>DÍA 26</p>
<p>DÍA 29</p>	<p>DÍA 30</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 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

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 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 Paula López Jiménez, Dietista-Nutricionista nº col. AND-00546.

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>Macarrones (100 g) con tomate (240 gr) (1, T3, T6, T10)</p> <p>Bacalao a la vasca con guisantes (50 g) (4, T2, T14)</p> <p>Fruta</p> <p>Pan (1)</p> <p>DÍA 1</p>	<p>Lentejas estofadas con arroz (280 gr) (T1, T5, T8, T10, T11)</p> <p>Tortilla de patatas (135g) (3)</p> <p>Ensalada de tomate (40g)</p> <p>Fruta</p> <p>Pan integral (1)</p> <p>DÍA 2</p>	<p>Crema de verduras</p> <p>Merluza al limón (100g) con patatas (50g) (4)</p> <p>Fruta</p> <p>Pan (1)</p> <p>DÍA 3</p>	<p>Potaje de judías verdes y calabaza (280 gr) (T1, T5, T8, T10, T11)</p> <p>Tortilla francesa (1 u) (3)</p> <p>Ensalada de lechuga y zanahoria (40g)</p> <p>Fruta</p> <p>Pan integral (1)</p> <p>DÍA 4</p>	<p>Crema de calabaza</p> <p>Varitas de merluza (3 u) (1, 4, T2, T3, T6, T7, T10, T14)</p> <p>Calabacín salteado (50g)</p> <p>Yogur sabores (7, T7)</p> <p>Pan (1)</p> <p>DÍA 5</p>
<p>DÍA 8</p>	<p>Patatas con bacalao (300 gr) (4, T6)</p> <p>Lomo de cerdo (2 u) en salsa con zanahorias (50 gr)</p> <p>Fruta</p> <p>Pan integral (1)</p> <p>DÍA 9</p>	<p>Coditos con tomate y zanahorias (240 gr) (1, T3)</p> <p>Salmón al horno con salteado de verduras (50 gr) (4)</p> <p>Fruta</p> <p>Pan (1)</p> <p>DÍA 10</p>	<p>Crema de calabaza</p> <p>Tortilla francesa (1u) con coliflor (50 gr) (3)</p> <p>Fruta</p> <p>Pan integral (1)</p> <p>DÍA 11</p>	<p>Lentejas estofadas con verduras (280 gr) (T1, T5, T8, T10, T11)</p> <p>Revuelto de huevos con patatas (150 gr) (3)</p> <p>Yogur sabores (7, T7)</p> <p>Pan (1)</p> <p>DÍA 12</p>
<p>Macarrones (100 g) con tomate y queso (240 gr) (1, 7, T3, T6, T10)</p> <p>Tortilla francesa (1 u) con judías verdes (50 gr) (3)</p> <p>Fruta</p> <p>Pan (1)</p> <p>DÍA 15</p>	<p>Potaje de garbanzos (300 gr) (T1, T5, T8, T9, T10, T11)</p> <p>Lenguado (1 u) a la vasca con guisantes (50gr) (4)</p> <p>Fruta</p> <p>Pan integral (1)</p> <p>DÍA 16</p>	<p>Fideua a la marinera (280 gr) (1, 2, 14, T3, T6, T10)</p> <p>Tortilla francesa (1 u) (3)</p> <p>Ensalada de tomate (40g)</p> <p>Fruta</p> <p>Pan (1)</p> <p>DÍA 17</p>	<p>Sopa de verduras con arroz (9)</p> <p>Albóndigas en salsa (4u) con zanahorias (25g) (1, 6, 12)</p> <p>Fruta</p> <p>Pan integral (1)</p> <p>DÍA 18</p>	<p>Pizza de jamón york y queso 1º (2u) (1, 6, 7, T3, T4, T5, T8, T10)</p> <p>Croquetas mini de jamón (5 u) (1, 3, 6, 7, T2, T4, T8, T9, T10, T14)</p> <p>Patatas carita (50 g) (1, T7)</p> <p>Yogur sabores (7, T7)</p> <p>Pan (1)</p> <p>DÍA 19</p>
<p>DÍA 22</p>	<p>DÍA 23</p>	<p>DÍA 24</p>	<p>DÍA 25</p>	<p>DÍA 26</p>
<p>DÍA 29</p>	<p>DÍA 30</p>	<p>DÍA 31</p>		



COLEGIO JUAN PABLO II

Diciembre 2025

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 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 Paula López Jiménez, Dietista-Nutricionista nº col. AND-00546.

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

<p>Macarrones (100 g) con tomate (240 gr) (1, T3, T6, T10)</p> <p>Albóndigas de pollo (4u) en salsa con guisantes (25g) (1, 12, T6, T10)</p> <p>Fruta</p> <p>Pan (1)</p> <p>DÍA 1</p>	<p>Lentejas estofadas con arroz (280 gr) (T1, T5, T8, T10, T11)</p> <p>Tortilla de patatas (135g) (3)</p> <p>Ensalada de tomate (40g)</p> <p>Fruta</p> <p>Pan integral (1)</p> <p>DÍA 2</p>	<p>Crema de verduras</p> <p>Churrasco de pollo al horno con patatas (50 gr) (12)</p> <p>Fruta</p> <p>Pan (1)</p> <p>DÍA 3</p>	<p>Potaje de judías verdes y calabaza (280 gr) (T1, T5, T8, T10, T11)</p> <p>Tortilla francesa (1 u) (3)</p> <p>Ensalada de lechuga y zanahoria (40g)</p> <p>Fruta</p> <p>Pan integral (1)</p> <p>DÍA 4</p>	<p>Sopa de picadillo (300 gr) (3, 9)</p> <p>Nugget de pollo (4 u) (1, 6, T10)</p> <p>Calabacín salteado (50g)</p> <p>Yogur sabores (7, T7)</p> <p>Pan (1)</p> <p>DÍA 5</p>
<p>DÍA 8</p>	<p>Patatas viudas (300 gr) (T6)</p> <p>Lomo de cerdo (2 u) en salsa con zanahorias (50 gr)</p> <p>Fruta</p> <p>Pan integral (1)</p> <p>DÍA 9</p>	<p>Coditos con tomate y zanahorias (240 gr) (1, T3)</p> <p>Pavo en salsa (100 g) con salteado de verduras (50 gr)</p> <p>Fruta</p> <p>Pan (1)</p> <p>DÍA 10</p>	<p>Crema de calabaza</p> <p>Pollo a las finas hierbas con coliflor (50 gr)</p> <p>Fruta</p> <p>Pan integral (1)</p> <p>DÍA 11</p>	<p>Lentejas estofadas con verduras (280 gr) (T1, T5, T8, T10, T11)</p> <p>Revuelto de huevos con patatas (150 gr) (3)</p> <p>Yogur sabores (7, T7)</p> <p>Pan (1)</p> <p>DÍA 12</p>
<p>Macarrones (100 g) con tomate y queso (240 gr) (1, 7, T3, T6, T10)</p> <p>Pollo en salsa de queso con judías verdes (50g) (1, 3, 7)</p> <p>Fruta</p> <p>Pan (1)</p> <p>DÍA 15</p>	<p>Potaje de garbanzos (300 gr) (T1, T5, T8, T9, T10, T11)</p> <p>Churrasco de pollo al horno con arroz (50 gr)</p> <p>Fruta</p> <p>Pan integral (1)</p> <p>DÍA 16</p>	<p>Fideua con verduras (280g) (1, T3, T6, T10)</p> <p>Tortilla francesa (1 u) (3)</p> <p>Ensalada de tomate (40g)</p> <p>Fruta</p> <p>Pan (1)</p> <p>DÍA 17</p>	<p>Puchero con hierbabuena (300 gr) (9)</p> <p>Albóndigas en salsa (4u) con zanahorias (25g) (1, 6, 12)</p> <p>Fruta</p> <p>Pan integral (1)</p> <p>DÍA 18</p>	<p>Crema de calabacín</p> <p>Nugget de pollo (4 u) (1, 6, T10)</p> <p>Patatas carita (50 g) (1, T7)</p> <p>Yogur sabores (7, T7)</p> <p>Pan (1)</p> <p>DÍA 19</p>
<p>DÍA 22</p>	<p>DÍA 23</p>	<p>DÍA 24</p>	<p>DÍA 25</p>	<p>DÍA 26</p>
<p>DÍA 29</p>	<p>DÍA 30</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 Paula López Jiménez, Dietista-Nutricionista nº col. AND-00546.

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 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 Paula López Jiménez, Dietista-Nutricionista n° col. AND-00546.

<p>Macarrones con tomate (sin gluten y sin huevo) (220 gr)</p> <p>Albóndigas (pollo caseras) (4u) en salsa con guisantes (25g)</p> <p>Fruta</p> <p>Pan sin gluten</p> <p>DÍA 1</p>	<p>Lentejas estofadas con arroz (sin pimentón) (280 gr)</p> <p>Tortilla de patatas (135g) (3)</p> <p>Ensalada de tomate (40g)</p> <p>Fruta</p> <p>Pan sin gluten</p> <p>DÍA 2</p>	<p>Crema de verduras</p> <p>Merluza al limón (100g) con patatas (50g) (4)</p> <p>Fruta</p> <p>Pan sin gluten</p> <p>DÍA 3</p>	<p>Potaje de judías verdes y calabaza (sin pimentón)</p> <p>Tortilla francesa (1 u) (3)</p> <p>Ensalada de lechuga y zanahoria (40g)</p> <p>Fruta</p> <p>Pan sin gluten</p> <p>DÍA 4</p>	<p>Sopa de picadillo (300 gr) (3, 9)</p> <p>Nugget de pavo sin gluten (4 u) (6)</p> <p>Calabacín salteado (50g)</p> <p>Yogur sabores (7, T7)</p> <p>Pan sin gluten</p> <p>DÍA 5</p>
<p>DÍA 8</p>	<p>Patatas con bacalao (300 gr) (4, T6)</p> <p>Lomo de cerdo (2 u) en salsa con zanahorias (50 gr)</p> <p>Fruta</p> <p>Pan sin gluten</p> <p>DÍA 9</p>	<p>Espirales con tomate y zanahorias (sin gluten y sin huevo) (220 g)</p> <p>Salmón al horno con salteado de verduras (50 gr) (4)</p> <p>Fruta</p> <p>Pan sin gluten</p> <p>DÍA 10</p>	<p>Crema de calabaza</p> <p>Pollo a las finas hierbas con coliflor (50 gr)</p> <p>Fruta</p> <p>Pan sin gluten</p> <p>DÍA 11</p>	<p>Lentejas estofadas con verduras (sin pimentón) (280 gr)</p> <p>Revuelto de huevos con patatas (150 gr) (3)</p> <p>Yogur sabores (7, T7)</p> <p>Pan sin gluten</p> <p>DÍA 12</p>
<p>Macarrones con tomate (sin gluten y sin huevo) (220 gr)</p> <p>Pollo en salsa con judías verdes (50 g)</p> <p>Fruta</p> <p>Pan sin gluten</p> <p>DÍA 15</p>	<p>Potaje de garbanzos (sin chorizo) (sin pimentón) (280 GR)</p> <p>Lenguado (1 u) a la vasca con guisantes (50gr) (4)</p> <p>Fruta</p> <p>Pan sin gluten</p> <p>DÍA 16</p>	<p>Fideua a la marinera (sin gluten, ni huevo) (280 gr) (2, 14, T6)</p> <p>Tortilla francesa (1 u) (3)</p> <p>Ensalada de tomate (40g)</p> <p>Fruta</p> <p>Pan sin gluten</p> <p>DÍA 17</p>	<p>Puchero con hierbabuena (300 gr) (9)</p> <p>Albóndigas (pollo caseras) (4u) en salsa con zanahorias (25 g)</p> <p>Fruta</p> <p>Pan sin gluten</p> <p>DÍA 18</p>	<p>Crema de calabacín</p> <p>Nugget de pavo sin gluten (4 u) (6)</p> <p>Patatas al horno (50 g)</p> <p>Yogur sabores (7, T7)</p> <p>Pan sin gluten</p> <p>DÍA 19</p>
<p>DÍA 22</p>	<p>DÍA 23</p>	<p>DÍA 24</p>	<p>DÍA 25</p>	<p>DÍA 26</p>
<p>DÍA 29</p>	<p>DÍA 30</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 Paula López Jiménez, Dietista-Nutricionista nº col. AND-00546.

Alérgenos: 1-Gluten, 2-Crustáceos, 3-Huevos, 4-Pescado, 5-Cacahuètes, 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 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 Paula López Jiménez, Dietista-Nutricionista nº col. AND-00546.

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