

#Accionesparamejorarlaalimentaciónenlainfancia3:

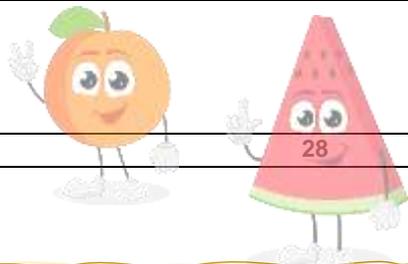
Permitamos que nuestros hijos descubran la variedad de alimentos que existen y que perciban olores, colores, sabores y TEXTURAS diferentes. Olvidemos eso de "con la comida no se juega".

MENÚ JUNIO 2021 - Colegios



comedores
Jupes
www.comedoresjupes.com

Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
	ARROZ CON TOMATE Pescado (abadejo) al ajo-perejil con coliflor Pan Integral Fruta de temporada Kcal: 712; HC: 85,5; Lip: 26,6; Prot: 33,1	PATATAS EN BLANCO CON ZANAHORIAS Pollo salsa de la abuela Pan Fruta de temporada Kcal: 591; HC: 61; Lip: 26; Prot: 26,3	PUCHERO CON ARROZ Hamburguesa con brócoli Pan Integral Fruta de temporada Kcal: 608; HC: 75,7; Lip: 20,3; Prot: 34,5	CREMA DE PUERRO Y CALABACÍN Pescado (merluza) a la roteña Pan Yogur Kcal: 428; HC: 46,6; Lip: 11,3; Prot: 34,4
7	8	9	10	11
PASTA CON TOMATE Pescado (lenguado) al limón con calabaza asada Pan Fruta de temporada Kcal: 702; HC: 82,5; Lip: 25,5; Prot: 35,1	PATATAS CON VERDURAS Pollo con espinacas Pan Integral Fruta de temporada Kcal: 598; HC: 56; Lip: 24; Prot: 38,2	POTAJE DE CHÍCHAROS Y HABAS Tortilla de patatas Pan Fruta de temporada Kcal: 692; HC: 63,3; Lip: 34; Prot: 33,8	CREMA DE BRÓCOLI Y CALABACÍN Estofado de pavo con champiñones Pan Integral Fruta de temporada Kcal: 580; HC: 55,6; Lip: 21,8; Prot: 40,1	ARROZ A LA MARINERA Lomo adobado con zanahorias baby Pan Yogur Kcal: 786; HC: 75,6; Lip: 31,4; Prot: 50,2
14	15	16	17	18
PATATAS CON CHOCOS Tortilla francesa Pan Fruta de temporada Kcal: 840; HC: 41; Lip: 24,5; Prot: 24	LENTEJAS Pollo al ajillo con patatas Pan Integral Fruta de temporada Kcal: 557; HC: 54,4; Lip: 25; Prot: 28,3	PASTA CON TOMATE Y ORÉGANO Pescado (lenguado) a la bilbaína Pan Fruta de temporada Kcal: 696; HC: 79; Lip: 24,3; Prot: 40	GARBANZOS CON ACELGAS Albóndigas en salsa Pan Integral Fruta de temporada Kcal: 628; HC: 76,3; Lip: 22,7; Prot: 29,5	MENÚ HAPPY
21	22	23	24	25



¡FELICES VACACIONES DE VERANO!



IMPORTANTE: La presencia/ ausencia de alérgenos en los platos puede variar debido a cambios en la receta provisional (cocina central) y/o a alteraciones en nuestros productos y proveedores habituales. Para más seguridad, consulten la trazabilidad del menú entregado cada día.



Tenemos a su disposición los alérgenos de nuestros productos. Además, contamos con menús adaptados por motivo de justificación médica y/u otras situaciones especiales. Para cualquier duda, póngase en contacto con nosotros a través del correo nutri@comedoresjupes.com o nuestro número de teléfono 956547694. Este menú está supervisado por *Marta Díaz*, Dietista-Nutricionista graduada en la Universidad Pablo de Olavide (Sevilla).