

		Potaje de judías verdes y calabaza San jacob (1, 3, 6, 7,) Ensalada de lechuga y tomate Fruta Pan (1,) DI 1	Sopa de picadillo (3, 9,) Albóndigas a la jardinera (1, 6, 12,) Fruta Pan integral (1,) DI 2	Crema de calabacín Gallo al horno con patatas (4,) Yogur sabores (7,) Pan (1,) DI 3
Lentejas estofadas con arroz Pollo a la naranja con zanahorias Fruta Pan (1,) DI 6	Patatas con cazón (4, 12,) Tortilla francesa (3,) Ensalada de lechuga y maíz Fruta Pan integral (1,) DI 7	Macarrones con tomate (1,) Estofado de ternera con tomillo y limón Fruta Pan (1,) DI 8	Crema de zanahorias Merluza al eneldo con calabaza (4,) Fruta Pan integral (1,) DI 9	Potaje de alubias con chorizo Patatas con boloñesa al mojo Yogur sabores (7,) Pan (1,) DI 10
Fideua a la marinera (1, 2, 3, 4, 12, 14,) Lomo de cerdo en salsa de manzana con salteado de verduras Fruta Pan (1,) DI 13	Lentejas Pollo al ajillo con patatas Fruta Pan integral (1,) DI 14	Patatas guisadas con pavo Tortilla francesa (3,) Ensalada de lechuga y tomate Fruta Pan (1,) DI 15	Crema de zanahorias y calabaza Salchichas pic-nic con judías verdes (6, 12,) Fruta Pan integral (1,) DI 16	Puchero con hierbabuena (9,) Lenguado al ajo y perejil con coliflor (4,) Yogur sabores (7,) Pan (1,) DI 17
DÍA NO LECTIVO DI 20	Espirales con tomate (1, 3,) Tortilla de patatas (3,) Fruta Pan integral (1,) DI 21	Patatas riojanas Estofado de pavo con champiñones (12,) Fruta Pan (1,) DI 22	Arroz tres delicias (2, 3, 14,) Hamburguesa de pollo con patatas (12,) Fruta Pan integral (1,) DI 23	DÍA NO LECTIVO DI 24
DÍA DE LA COMUNIDAD EDUCATIVA DI 27	DÍA DE ANDALUCÍA DI 28			

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.

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