

		Puré de alubias con pollo Fruta triturada Pan (1,) DÍA 1	Puré de cerdo Fruta triturada Pan integral (1,) DÍA 2	Crema de calabacín con pescado (lenguado) (4,) Yogur sabores (7,) Pan (1,) DÍA 3
Puré de lentejas con pollo Fruta triturada Pan (1,) DÍA 6	Puré de pescado (bacalao) (4,) Fruta triturada Pan integral (1,) DÍA 7	Puré de ternera Fruta triturada Pan (1,) DÍA 8	Crema de zanahorias con pescado (merluza) (4,) Fruta triturada Pan integral (1,) DÍA 9	Puré de alubias con pavo Yogur sabores (7,) Pan (1,) DÍA 10
Puré de cerdo Fruta triturada Pan (1,) DÍA 13	Puré de lentejas con pollo Fruta triturada Pan integral (1,) DÍA 14	Puré de pavo Fruta triturada Pan (1,) DÍA 15	Crema de zanahorias, calabaza y pollo Fruta triturada Pan integral (1,) DÍA 16	Puré de pescado con arroz (lenguado) (4,) Yogur sabores (7,) Pan (1,) DÍA 17
Crema de lentejas Fruta triturada Pan (1,) DÍA 20	Puré de pescado (Abadejo) (4,) Fruta triturada Pan integral (1,) DÍA 21	Puré de pavo Fruta triturada Pan (1,) DÍA 22	Puré de ternera Fruta triturada Pan integral (1,) DÍA 23	Puré de garbanzos con pescado (merluza) (3,) Yogur sabores (7,) Pan (1,) DÍA 24
DÍA DE LA COMUNIDAD EDUCATIVA DÍA 27	DÍA DE ANDALUCÍA DÍA 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