

		FESTIVO	Sopa de picadillo (3, 9) Albóndigas en tomate con guisantes (4 u) (1, 6) Fruta Pan integral (1)	Crema de calabacín Lenguado al horno con patatas (200 gr) (4) Yogur sabores (7) Pan (1)
		DÍA 1	DÍA 2	DÍA 3
Potaje de garbanzos con arroz (T1, T10, T11, T8) Pollo a la naranja con zanahorias (200 gr) Fruta Pan (1)	Patatas con pescado (4) Tortilla francesa (1 u) (3) Fruta Pan integral (1)	Macarrones con tomate y queso (1, 7, T3) Lomo adobado con brócoli (2 u) (6) Fruta Pan (1)	Crema de verduras Tilapia al eneldo con calabaza (200 gr) (4) Fruta Pan integral (1)	Potaje de alubias con chorizo (T1, T10, T11, T8) Hamburguesa (mixta) con patatas (200 gr) (T1, 12) Yogur sabores (7) Pan (1)
DÍA 6	DÍA 7	DÍA 8	DÍA 9	DÍA 10
Fideua a la marinera (1, 12, 14, 2, 3, 4) Lomo de cerdo en salsa de manzana con salteado de verduras (2 u) (T10, T11, T8, T9) Fruta Pan (1)	Lentejas (T1, T10, T11, T8) Revuelto de huevos con patatas (200 gr) (3) Fruta Pan integral (1)	Arroz con tomate Pollo al ajillo con judías verdes (200 gr) Fruta Pan (1)	Crema de zanahorias y calabaza Salchichas pic-nic (3 u) (12, 6) Patatas carita (1, T7) Fruta Pan integral (1)	Puchero con hierbabuena (9) Lenguado al ajo y perejil con coliflor (200 gr) (4) Yogur sabores (7) Pan (1)
DÍA 13	DÍA 14	DÍA 15	DÍA 16	DÍA 17
Lentejas estofadas con zanahorias (T1, T10, T11, T8) Tortilla de patatas (135g) (3) Fruta Pan (1)	Espirales con tomate (1, 3) Jamoncitos de pollo al horno con patatas (200 gr) (12) Fruta Pan integral (1)	Patatas riojanas (T1, T10, T11, T8) Estofado de cerdo con menestra de verduras (200 gr) (12, T10, T11, T8, T9) Fruta Pan (1)	Paella mixta (T1, T10, T11, T8) San jacobito (100 gr) (1, 3, 6, 7, T10) Ensalada de lechuga y tomate Fruta Pan integral (1)	Potaje de garbanzos (sin chorizo) (T1, T10, T11, T8) Gallo en salsa verde (200 gr) (12, 4) Yogur sabores (7) Pan (1)
DÍA 20	DÍA 21	DÍA 22	DÍA 23	DÍA 24
Patatas con choco (T1, 14, 2, T10, T11, T8) Albóndigas en salsa con zanahorias (4 u) (1, 12, 6) Fruta Pan (1)	Potaje de judías verdes y calabaza (T1, T10, T11, T8) Tortilla francesa (1 u) (3) Fruta Pan integral (1)	Macarrones a la boloñesa (1, T3) Tilapia al limón con salteado de verduras (200 gr) (4) Fruta Pan (1)	Crema de calabacín Churrasco de pollo a la flora con patatas (200 gr) (1, T10, T11, T8, T9) Fruta Pan integral (1)	
DÍA 27	DÍA 28	DÍA 29	DÍA 30	

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 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.

		FESTIVO	Sopa de picadillo (3, 9) Albóndigas en tomate con guisantes (4 u) (1, 6) Fruta Pan integral (1)	Crema de calabacín Lenguado al horno con patatas (200 gr) (4) Yogur sabores (7) Pan (1)
		DÍA 1	DÍA 2	DÍA 3
Potaje de garbanzos con chorizo (sin pimentón) Pollo a la naranja con zanahorias (200 gr) Fruta Pan (1)	Patatas con pescado (4) Tortilla francesa (1 u) (3) Fruta Pan integral (1)	Macarrones con tomate y queso (1, 7, T3) Lomo adobado con brócoli (2 u) (6) Fruta Pan (1)	Crema de verduras Tilapia al eneldo con calabaza (200 gr) (4) Fruta Pan integral (1)	Potaje de alubias con chorizo (sin pimentón) Hamburguesa (mixta) con patatas (200 gr) (T1, 12) Yogur sabores (7) Pan (1)
DÍA 6	DÍA 7	DÍA 8	DÍA 9	DÍA 10
Fideua a la marinera (1, 12, 14, 2, 3, 4) Lomo de cerdo en salsa de manzana con salteado de verduras (sin pimienta) Fruta Pan (1)	Lentejas (sin pimentón) Revuelto de huevos con patatas (200 gr) (3) Fruta Pan integral (1)	Arroz con tomate Pollo al ajillo con judías verdes (200 gr) Fruta Pan (1)	Crema de zanahorias y calabaza Salchichas pic-nic (4 u) (12, 6) Patatas carita (1, T7) Fruta Pan integral (1)	Puchero con hierbabuena (9) Lenguado al ajo y perejil con coliflor (200 gr) (4) Yogur sabores (7) Pan (1)
DÍA 13	DÍA 14	DÍA 15	DÍA 16	DÍA 17
Lentejas estofadas con zanahorias (sin pimentón) Tortilla de patatas (135g) (3) Fruta Pan (1)	Espirales con tomate (1, 3) Jamoncitos de pollo al horno con patatas (200 gr) (12) Fruta Pan integral (1)	Patatas riojanas (sin pimentón) Estofado de cerdo con menestra de verduras (200 gr) (sin pimienta negra) (12) Fruta Pan (1)	Paella mixta (sin pimentón) San jacob (100 gr) (1, 3, 6, 7, T10) Ensalada de lechuga y tomate Fruta Pan integral (1)	Potaje de garbanzos (sin chorizo) (sin pimentón) Gallo en salsa verde (200 gr) (12, 4) Yogur sabores (7) Pan (1)
DÍA 20	DÍA 21	DÍA 22	DÍA 23	DÍA 24
Patatas con choco (sin pimentón) (14, 2) Albóndigas en salsa con zanahorias (4 u) (1, 12, 6) Fruta Pan (1)	Potaje de judías verdes y calabaza (sin pimentón) Tortilla francesa (1 u) (3) Fruta Pan integral (1)	Macarrones a la boloñesa (1, T3) Tilapia al limón con salteado de verduras (200 gr) (4) Fruta Pan (1)	Crema de calabacín Churrasco de pollo al horno con patatas (200 gr) (12) Fruta Pan integral (1)	
DÍA 27	DÍA 28	DÍA 29	DÍA 30	

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.

		FESTIVO	Sopa de picadillo (3, 9) Albóndigas en tomate con guisantes (4 u) (1, 6) Fruta Pan integral (1)	Crema de calabacín Lenguado al horno con patatas (200 gr) (4) Yogur sabores (7) Pan (1)
		DÍA 1	DÍA 2	DÍA 3
Potaje de garbanzos con arroz (T1, T10, T11, T8) Pollo a la naranja con zanahorias (200 gr) Fruta Pan (1)	Patatas con pescado (4) Tortilla francesa (1 u) (3) Fruta Pan integral (1)	Macarrones con tomate y queso (1, 7, T3) Lomo adobado con brócoli (2 u) (6) Fruta Pan (1)	Crema de verduras Tilapia al eneldo con calabaza (200 gr) (4) Fruta Pan integral (1)	Potaje de alubias con chorizo (T1, T10, T11, T8) Hamburguesa (mixta) con patatas (200 gr) (T1, 12) Yogur sabores (7) Pan (1)
DÍA 6	DÍA 7	DÍA 8	DÍA 9	DÍA 10
Fideua a la marinera (1, 12, 14, 2, 3, 4) Lomo de cerdo en salsa de manzana con salteado de verduras (2 u) (T10, T11, T8, T9) Fruta Pan (1)	Lentejas (T1, T10, T11, T8) Revuelto de huevos con patatas (200 gr) (3) Fruta Pan integral (1)	Arroz con tomate Pollo al ajillo con judías verdes (200 gr) Fruta Pan (1)	Crema de zanahorias y calabaza Salchichas pic-nic (3 u) (12, 6) Patatas carita (1, T7) Fruta Pan integral (1)	Puchero con hierbabuena (9) Lenguado al ajo y perejil con coliflor (200 gr) (4) Yogur sabores (7) Pan (1)
DÍA 13	DÍA 14	DÍA 15	DÍA 16	DÍA 17
Lentejas estofadas con zanahorias (T1, T10, T11, T8) Tortilla de patatas (135g) (3) Fruta Pan (1)	Espirales con tomate (1, 3) Jamoncitos de pollo al horno con patatas (200 gr) (12) Fruta Pan integral (1)	Patatas riojanas (T1, T10, T11, T8) Estofado de cerdo con menestra de verduras (200 gr) (12, T10, T11, T8, T9) Fruta Pan (1)	Paella mixta (T1, T10, T11, T8) San jacob (100 gr) (1, 3, 6, 7, T10) Ensalada de lechuga y tomate Fruta Pan integral (1)	Potaje de garbanzos (sin chorizo) (T1, T10, T11, T8) Gallo en salsa verde (200 gr) (12, 4) Yogur sabores (7) Pan (1)
DÍA 20	DÍA 21	DÍA 22	DÍA 23	DÍA 24
Patatas con choco (T1, 14, 2, T10, T11, T8) Albóndigas en salsa con zanahorias (4 u) (1, 12, 6) Fruta Pan (1)	Potaje de judías verdes y calabaza (T1, T10, T11, T8) Tortilla francesa (1 u) (3) Fruta Pan integral (1)	Macarrones a la boloñesa (1, T3) Tilapia al limón con salteado de verduras (200 gr) (4) Fruta Pan (1)	Crema de calabacín Churrasco de pollo a la flora con patatas (200 gr) (1, T10, T11, T8, T9) Fruta Pan integral (1)	
DÍA 27	DÍA 28	DÍA 29	DÍA 30	

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.

		FESTIVO	Puré de pavo Fruta triturada Pan integral (1)	Crema de calabacín con pescado (lenguado) (4) Yogur sabores (7) Pan (1)
		DÍA 1	DÍA 2	DÍA 3
Puré de garbanzos con pollo Fruta triturada Pan (1)	Puré de pescado (Abadejo) (4) Fruta triturada Pan integral (1)	Puré de ternera Fruta triturada Pan (1)	Crema de verduras con pescado (tilapia) (4) Fruta triturada Pan integral (1)	Crema de alubias Yogur sabores (7) Pan (1)
DÍA 6	DÍA 7	DÍA 8	DÍA 9	DÍA 10
Puré de cerdo Fruta triturada Pan (1)	Crema de lentejas Fruta triturada Pan integral (1)	Puré de pavo con arroz Fruta triturada Pan (1)	Crema de zanahorias, calabaza y pollo Fruta triturada Pan integral (1)	Puré de pescado (lenguado) (4) Yogur sabores (7) Pan (1)
DÍA 13	DÍA 14	DÍA 15	DÍA 16	DÍA 17
Puré de lentejas con pollo Fruta triturada Pan (1)	Puré de ternera Fruta triturada Pan integral (1)	Puré de pavo Fruta triturada Pan (1)	Puré de cerdo Fruta triturada Pan integral (1)	Puré de garbanzos con pescado (merluza) (4) Yogur sabores (7) Pan (1)
DÍA 20	DÍA 21	DÍA 22	DÍA 23	DÍA 24
Puré de ternera Fruta triturada Pan (1)	Puré de alubias con huevo (3) Fruta triturada Pan integral (1)	Puré de pescado (tilapia) (4) Fruta triturada Pan (1)	Crema de calabacín con pollo Fruta triturada Pan integral (1)	
DÍA 27	DÍA 28	DÍA 29	DÍA 30	

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.