

				Lentejas con chorizo (280 gr) (T1, T10, T11, T8) Nugget de pollo (4 u) (1, 6, T10) Ensalada de lechuga y maíz Yogur sabores (7, T7) Pan (1) DÍA 1
Fabada asturiana (280 gr) (T1, 6, 7, T10, T11, T8) Tortilla de patatas (135g) (3) Fruta Pan (1) DÍA 4	Patatas con bacalao (280 gr) (12, 4) Lomo de cerdo en salsa con zanahorias (2 u) (12, T10, T11, T8, T9) Fruta Fruta Pan integral (1) DÍA 5	Arroz con tomate (280 gr) Pavo con pimientos (100 gr) Fruta Pan (1) DÍA 6	Lentejas (280 gr) (T1, T10, T11, T8) Pollo a las finas hierbas con coliflor (200 gr) Fruta Pan integral (1) DÍA 7	Crema de calabaza Lenguado al horno con patatas (200 gr) (4) Yogur sabores (7, T7) Pan (1) DÍA 8
Macarrones con tomate y queso (200 gr) (1, 7, T10, T3, T6) Lomo adobado con champiñones (2 u) (6) Fruta Pan (1) DÍA 11	Garbanzos con acelgas (280 gr) (T1, 1, T10, T11, T8) Revuelto de huevos con patatas (100 gr) (3) Fruta Fruta Pan integral (1) DÍA 12	Paella mixta (280 gr) (T1, T10, T11, T8) Albóndigas en tomate con guisantes (4 u) (1, 6) Fruta Pan (1) DÍA 13	Puchero con hierbabuena (280 gr) (9) Jamoncitos de pollo al chilindrón (200 gr) Fruta Pan integral (1) DÍA 14	Crema de zanahorias Gallo a la naranja con patatas (200 gr) (4) Yogur sabores (7, T7) Pan (1) DÍA 15
Patatas guisadas con pavo (280 gr) (12) Hamburguesa (mixta) con calabacín (T1, 12) Fruta Pan (1) DÍA 18	Cazuela de fideos con chocos (280 gr) (1, 12, 14, 2, 3) Estofado de cerdo con menestra de verduras (200 gr) (12, T10, T11, T8, T9) Fruta Pan integral (1) DÍA 19	Berza gaditana (280 gr) (T1, T10, T11, T8) Tortilla de patatas (135g) (3) Fruta Pan (1) DÍA 20	Crema de verduras Varitas de merluza (3 u) (1, 4, T10, T2, T3, T6, T7) Ensalada de tomate Fruta Pan integral (1) DÍA 21	Sopa de picadillo (280 gr) (3, 9) Salchichas pic-nic (4 u) (12, 6) Patatas carita (1, T7) Yogur sabores (7, T7) Pan (1) DÍA 22
VACACIONES DE SEMANA SANTA DÍA 25	VACACIONES DE SEMANA SANTA DÍA 26	VACACIONES DE SEMANA SANTA DÍA 27	VACACIONES DE SEMANA SANTA DÍA 28	VACACIONES DE SEMANA SANTA DÍA 29

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.