

Lentejas con babetas (280 gr) (1, T1, T3, T5, T8, T10, T11) Jamonicitos de pollo (1 u) al horno con calabacín (50 gr) Fruta Pan (1) DÍA 2	Ensalada de arroz (220g) (4) Tortilla de patatas (135g) (3) Ensalada de lechuga y zanahoria Fruta Pan integral (1) DÍA 3	Potaje de judías verdes y calabaza (280 gr) (T1, T5, T8, T10, T11) Merluza al horno con brócoli (50 gr) (4) Fruta Pan (1) DÍA 4	Puchero con hierbabuena (300 gr) (9) Albóndigas de pollo (4u) en salsa con guisantes (25g) (1, 12, T6, T10) Fruta Pan integral (1) DÍA 5	Crema de zanahorias y calabaza Lomo adobado de pollo (2 u) con patatas (50 g) (T1) Yogur sabores (7, T7) Pan (1) DÍA 6
Potaje de garbanzos con arroz (280 gr) (T1, T5, T8, T10, T11) Pollo a la naranja con zanahorias (50 gr) Fruta Pan (1) DÍA 9	Patatas con bacalao (300 gr) (4, T6) Tortilla francesa (1 u) (3) Ensalada de tomate (80g) Fruta Pan integral (1) DÍA 10	Macarrones con tomate (240 gr) (1, T3, T6, T10) Pollo con pimientos (150 gr) Fruta Pan (1) DÍA 11	Crema de verduras Hamburguesa (mixta) con patatas (50 gr) (12, T1) Fruta Pan integral (1) DÍA 12	Potaje de alubias (280 gr) (T1, T5, T8, T10, T11) Gallo al eneldo con calabaza (50 gr) (4) Yogur sabores (7, T7) Pan (1) DÍA 13
Fideua a la marinera (280 gr) (1, 2, 14, T3, T6, T10) Lomo de cerdo (1u) en salsa de manzana con salteado de verduras (50 gr) Fruta Pan (1) DÍA 16	Lentejas estofadas con verduras (280 gr) (T1, T5, T8, T10, T11) Revuelto de huevos con patatas (150 gr) (3) Fruta Pan integral (1) DÍA 17	Arroz con tomate (280 gr) Pollo al ajillo con judías verdes (50 gr) Fruta Pan (1) DÍA 18	Crema de zanahorias Mini San Jacobo (3 u) (1, 6, 7, T2, T3, T4, T9, T10, T14) Ensalada de lechuga y maíz Fruta Pan integral (1) DÍA 19	Puchero con hierbabuena (300 gr) (9) Lenguado al ajo y perejil con coliflor (50 gr) (4) Yogur sabores (7, T7) Pan (1) DÍA 20
DÍA 23	DÍA 24	DÍA 25	DÍA 26	DÍA 27
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 Paula López Jiménez, Dietista-Nutricionista nº col. AND-00546.

Alérgenos: 1-Gluten, 2-Crustáceos, 3-Huevos, 4-Pescado, 5-Cacahuètes, 6-Soja, 7-Leche, 8-Frutos secos, 9-Apio, 10-Mostaza, 11-Granos de sésamo, 12-Sulfitos, 13-Altramuces, 14-Moluscos, T-Trazas

DÍA 2	DÍA 3	DÍA 4	DÍA 5	DÍA 6
DÍA 9	DÍA 10	DÍA 11	DÍA 12	DÍA 13
DÍA 16	DÍA 17	DÍA 18	DÍA 19	DÍA 20
DÍA 23	DÍA 24	DÍA 25	DÍA 26	DÍA 27
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 Paula López Jiménez, Dietista-Nutricionista nº col. AND-00546.

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, T-Trazas