

Macarrones a la napolitana (240 gr) (1, T3, T6, T10) Pollo al limón con berenjenas (50 gr) Fruta Pan (1) DÍA 3	Crema de zanahorias y calabaza Albóndigas de pollo (3u) en salsa con arroz en blanco (30g) (1, 12, T6, T10) Fruta Pan integral (1) DÍA 4	Lentejas con babetas (280 gr) (1, T1, T3, T5, T8, T10, T11) Jamonicitos de pollo (1 u) al horno con patatas (50 gr) Fruta Pan (1) DÍA 5	Arroz con carne (280 gr) (T6) Tortilla francesa (1 u) (3) Ensalada de tomate (40g) Fruta Pan integral (1) DÍA 6	Potaje de alubias (280 gr) (T1, T5, T8, T10, T11) Merluza al horno con judías verdes (50 gr) (4) Yogur soja (6, T6) Pan (1) DÍA 7
Puchero con hierbabuena (300 gr) (9) Albóndigas de pollo (3u) en salsa con zanahorias (25g) (1, 12, T6, T10) Fruta Pan (1) DÍA 10	Crema de zanahorias y calabaza Revuelto de huevos con patatas (100 gr) (3) Fruta Pan integral (1) DÍA 11	Potaje de garbanzos con arroz (280 gr) (T1, T5, T8, T10, T11) Pollo a la naranja con zanahorias (50 gr) Fruta Pan (1) DÍA 12	Patatas con rape (300 gr) (2, 4, 14, T2, T6, T14) Tortilla francesa (1 u) (3) Ensalada de lechuga y zanahoria (40g) Fruta Pan integral (1) DÍA 13	Macarrones con tomate (240 gr) (1, T3, T6, T10) Hamburguesa de pollo con calabacín (50g) (12, T1, T9, T10, T11) Yogur soja (6, T6) Pan (1) DÍA 14
Crema de verduras Tortilla de patatas (100g) (3) Fruta Pan (1) DÍA 17	Potaje de judías verdes y calabaza (280 gr) (T1, T5, T8, T10, T11) Salmón al horno con patatas (50 gr) (4) Fruta Pan integral (1) DÍA 18	Macarrones a la napolitana (240 gr) (1, T3, T6, T10) Lomo de cerdo (1u) en salsa de manzana con salteado de verduras (50 gr) Fruta Pan (1) DÍA 19	Lentejas (280 gr) (T1, T5, T8, T10, T11) Revuelto de huevos con patatas (100 gr) (3) Fruta Pan integral (1) DÍA 20	Arroz con tomate (280 gr) Pollo al ajillo con judías verdes (50 gr) Yogur soja (6, T6) Pan (1) DÍA 21
Crema de zanahorias Tortilla de patatas (100g) (3) Fruta Pan (1) DÍA 24	Puchero con hierbabuena (300 gr) (9) Lenguado (1 u) al ajo y perejil con coliflor (50 gr) (4) Fruta Pan integral (1) DÍA 25	Lentejas estofadas con verduras (280 gr) (T1, T5, T8, T10, T11) Lomo adobado de pollo (1.5 u) con champiñones (50 g) (T1) Fruta Pan (1) DÍA 26	Espirales con tomate (240 gr) (1, T3, T6, T10) Tortilla francesa (1 u) (3) Fruta Pan (1) DÍA 27	Patatas con bacalao (300 gr) (4, T6) Jamonicitos de pollo (1 u) al horno con calabacín (50 gr) Yogur soja (6, T6) Pan (1) DÍA 28

➤ Incluir alimentos de temporada mejora la calidad del menú, reduce impacto ambiental y favorece la economía local.



Consultas al asistente por Whatsapp



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

DIA 3	DIA 4	DIA 5	DIA 6	DIA 7
DIA 10	DIA 11	DIA 12	DIA 13	DIA 14
DIA 17	DIA 18	DIA 19	DIA 20	DIA 21
DIA 24	DIA 25	DIA 26	DIA 27	DIA 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 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 electrónico [comedoresjupes@ceimilululima.edu.pe](mailto:comedoresjupes@ceimilulululima.edu.pe) o al teléfono 954547694. Este menú esta supervisado por Paula López Jiménez, Dietista-Nutricionista n° col. AND-00546.

Incluir alimentos de temporada mejora la calidad del menú, reduce impacto ambiental y favorece la economía local.

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



Consultas al asistente por Whatsapp

