

Puré de pollo (bebé) (9) Fruta triturada Pan (1)	Crema de zanahorias, calabaza y pavo (bebé) Fruta triturada Pan integral (1)	Puré de pollo (bebé) (9) Fruta triturada Pan (1)	Crema de verduras Fruta triturada Pan integral (1)	Puré de pollo (bebé) (9) Fruta triturada Pan (1)
DÍA 3	DÍA 4	DÍA 5	DÍA 6	DÍA 7
Puré de pavo (bebé) Fruta triturada Pan (1)	Crema de zanahorias, calabaza y pollo (bebé) Fruta triturada Pan integral (1)	Crema de calabacín Fruta triturada Pan (1)	Puré de pavo (bebé) Fruta triturada Pan integral (1)	Crema de calabacín y zanahorias Fruta triturada Pan (1)
DÍA 10	DÍA 11	DÍA 12	DÍA 13	DÍA 14
Crema de verduras y pollo (Bebe) Fruta triturada Pan (1)	Puré de pavo (bebé) Fruta triturada Pan integral (1)	Crema de verduras Fruta triturada Pan (1)	Crema de zanahorias y calabaza Fruta triturada Pan integral (1)	Puré de pollo con arroz (bebé) (9) Yogur sabores (7, T7) Pan (1)
DÍA 17	DÍA 18	DÍA 19	DÍA 20	DÍA 21
Crema de zanahorias, calabaza y pavo (bebé) Fruta triturada Pan (1)	Crema de calabaza Fruta triturada Pan integral (1)	Puré de pollo (bebé) (9) Fruta triturada Pan (1)	Crema de verduras Fruta triturada Pan integral (1)	Puré de pavo (bebé) Fruta triturada Pan (1)
DÍA 24	DÍA 25	DÍA 26	DÍA 27	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 n° 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@ceiml.com o al teléfono 954547694. Este menú esta supervisado por Paula López Jiménez, Dietista-Nutricionista nº 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

