

Puré de pollo (9) Fruta triturada Pan (1) DÍA 3	Crema de zanahorias, calabaza y pavo Fruta triturada Pan integral (1) DÍA 4	Puré de lentejas con pollo Fruta triturada Pan (1) DÍA 5	Puré de cerdo Fruta triturada Pan integral (1) DÍA 6	Puré de alubias con pescado (merluza) (4) Yogur sabores (7, T7) Pan (1) DÍA 7
Puré de pavo Fruta triturada Pan (1) DÍA 10	Crema de zanahorias, calabaza y pollo Fruta triturada Pan integral (1) DÍA 11	Crema de garbanzos Fruta triturada Pan (1) DÍA 12	Puré de pescado (Abadejo) (4) Fruta triturada Pan integral (1) DÍA 13	Puré de ternera Yogur sabores (7, T7) Pan (1) DÍA 14
Crema de verduras con pescado (merluza) (4) Fruta triturada Pan (1) DÍA 17	Crema de alubias Fruta triturada Pan integral (1) DÍA 18	Puré de cerdo Fruta triturada Pan (1) DÍA 19	Crema de lentejas Fruta triturada Pan integral (1) DÍA 20	Puré de pollo con arroz (9) Yogur sabores (7, T7) Pan (1) DÍA 21
Crema de zanahorias con pavo Fruta triturada Pan (1) DÍA 24	Puré de pescado (lenguado) (4) Fruta triturada Pan integral (1) DÍA 25	Puré de lentejas con pollo Fruta triturada Pan (1) DÍA 26	Crema de verduras y ternera Fruta triturada Pan integral (1) DÍA 27	Puré de pescado (merluza) (4) Yogur sabores (7, T7) 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 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@ceimilpequenialulu.es 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

