

<p>Arroz con pollo (300 gr) (T6)</p> <p>Mini San Jacobo (2 u) (1, 6, 7, T2, T3, T4, T9, T10, T14)</p> <p>Ensalada de lechuga y maíz (30 g)</p> <p>Fruta</p> <p>Pan (1)</p> <p>Ñ1</p>	<p>Potaje de garbanzos (300 gr) (T1, T5, T8, T9, T10, T11)</p> <p>Merluza en tomate (4)</p> <p>Fruta</p> <p>Pan integral (1)</p> <p>Ñ2</p>	<p>Macarrones (100 g) con tomate (240 gr) (1, T3, T6, T10)</p> <p>Albóndigas de pollo (3u) en salsa con guisantes (25g) (1, 12, T6, T10)</p> <p>Fruta</p> <p>Pan (1)</p> <p>Ñ3</p>	<p>Lentejas estofadas con arroz (280 gr) (T1, T5, T8, T10, T11)</p> <p>Tortilla de patatas (100g) (3)</p> <p>Ensalada de tomate (40g)</p> <p>Fruta</p> <p>Pan integral (1)</p> <p>Ñ4</p>	<p>Crema de verduras</p> <p>Merluza al limón (100g) con patatas (50g) (4)</p> <p>Yogur sabores (7, T7)</p> <p>Pan (1)</p> <p>Ñ5</p>
<p>Ñ8</p>	<p>Sopa de picadillo (300 gr) (3, 9)</p> <p>Varitas de merluza (2 u) (1, 4, T2, T3, T6, T7, T10, T14)</p> <p>Calabacín salteado (50g)</p> <p>Fruta</p> <p>Pan integral (1)</p> <p>Ñ9</p>	<p>Paella mixta (280 gr) (T6)</p> <p>Tortilla de patatas (100g) (3)</p> <p>Fruta</p> <p>Pan (1)</p> <p>Ñ10</p>	<p>Patatas con bacalao (300 gr) (4, T6)</p> <p>Lomo de cerdo (1 u) en salsa con zanahorias (50 gr)</p> <p>Fruta</p> <p>Pan integral (1)</p> <p>Ñ11</p>	<p>Coditos con tomate y zanahorias (240 gr) (1, T3)</p> <p>Salmón al horno con salteado de verduras (50 gr) (4)</p> <p>Yogur sabores (7, T7)</p> <p>Pan (1)</p> <p>Ñ12</p>
<p>Crema de calabaza</p> <p>Pollo a las finas hierbas con coliflor (50 gr)</p> <p>Fruta</p> <p>Pan (1)</p> <p>Ñ15</p>	<p>Lentejas estofadas con verduras (280 gr) (T1, T5, T8, T10, T11)</p> <p>Revuelto de huevos con patatas (100 gr) (3)</p> <p>Fruta</p> <p>Pan integral (1)</p> <p>Ñ16</p>	<p>Macarrones (100 g) con tomate y queso (240 gr) (1, 7, T3, T6, T10)</p> <p>Pollo en salsa de queso con judías verdes (50g) (1, 3, 7)</p> <p>Fruta</p> <p>Pan (1)</p> <p>Ñ17</p>	<p>Potaje de garbanzos (300 gr) (T1, T5, T8, T9, T10, T11)</p> <p>Lenguado (1 u) a la vasca con guisantes (50gr) (4)</p> <p>Fruta</p> <p>Pan integral (1)</p> <p>Ñ18</p>	<p>Pizza de jamón york y queso 1º (1u) (1, 6, 7, T3, T4, T5, T8, T10)</p> <p>Croquetas mini de jamón (5 u) (1, 3, 6, 7, T2, T4, T8, T9, T10, T14)</p> <p>Patatas carita (50 g) (1, T7)</p> <p>Yogur sabores (7, T7)</p> <p>Pan (1)</p> <p>Ñ19</p>
<p>Puchero con hierbabuena (300 gr) (9)</p> <p>Albóndigas (3u) en salsa con zanahorias (25g) (1, 6, 12)</p> <p>Fruta</p> <p>Pan (1)</p> <p>Ñ22</p>	<p>Crema de calabacín</p> <p>Jamoncitos de pollo (1 u) al horno con patatas (50 gr)</p> <p>Fruta</p> <p>Pan integral (1)</p> <p>Ñ23</p>	<p>Ñ24</p>	<p>Ñ25</p>	<p>Macarrones al ajillo con gambas (220g) (1, 2, 14, T3, T6, T10)</p> <p>Tortilla de patatas (100g) (3)</p> <p>Yogur sabores (7, T7)</p> <p>Pan (1)</p> <p>Ñ26</p>
<p>Berza gaditana (no carne) (280 gr) (T1, T5, T8, T10, T11)</p> <p>Jamoncitos de pollo (1 u) en salsa con zanahorias (50 gr)</p> <p>Fruta</p> <p>Pan (1)</p> <p>Ñ29</p>	<p>Crema de calabacín y zanahorias</p> <p>Filete de gallo empanado (80 gr) (1, 4, T3, T6, T7, T11, T12)</p> <p>Ensalada de lechuga y zanahoria (40g)</p> <p>Fruta</p> <p>Pan integral (1)</p> <p>Ñ30</p>	<p>Ñ31</p>		

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.



C.E.I. MI PEQUEÑA LULU

Diciembre 2025

DÍA 1	DÍA 2	DÍA 3	DÍA 4	DÍA 5
DÍA 8	DÍA 9	DÍA 10	DÍA 11	DÍA 12
DÍA 15	DÍA 16	DÍA 17	DÍA 18	DÍA 19
DÍA 22	DÍA 23	DÍA 24	DÍA 25	DÍA 26
DÍA 29	DÍA 30	DÍA 31		

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