



				FESTIVO
				DÍA 1
Puré de pescado (tilapia) (9 m) (4) Fruta triturada	Puré de ternera (bebé) Fruta triturada Pan integral (1)	Puré de pollo (bebé) (9) Fruta triturada Pan (1)	Puré de pavo (bebé) Fruta triturada Pan integral (1)	Crema de zanahorias, calabaza y pollo (bebé) Fruta triturada Pan (1)
DÍA 4	DÍA 5	DÍA 6	DÍA 7	DÍA 8
Puré de pollo (bebé) (9) Fruta triturada Pan (1)	Puré de pescado (Abadejo) (9 meses) (4) Fruta triturada Pan integral (1)	Puré de ternera (bebé) Fruta triturada Pan (1)	Crema de verduras con pescado (tilapia) (9 meses) (4) Fruta triturada Pan integral (1)	Puré de pavo (bebé) Fruta triturada Pan (1)
DÍA 11	DÍA 12	DÍA 13	DÍA 14	DÍA 15
Puré de ternera (bebé) Fruta triturada Pan (1)	Puré de pollo (bebé) (9) Fruta triturada Pan integral (1)	Puré de pavo con arroz (bebe) Fruta triturada Pan (1)	Crema de zanahorias, calabaza y pollo (bebé) Fruta triturada Pan integral (1)	Puré de pescado (lenguado) (9 m) (4) Fruta triturada Pan (1)
DÍA 18	DÍA 19	DÍA 20	DÍA 21	DÍA 22
Puré de pollo (bebé) (9) Fruta triturada Pan (1)	Puré de ternera (bebé) Fruta triturada Pan integral (1)	Puré de pavo (bebé) Fruta triturada Pan (1)	Puré de ternera (bebé) Fruta triturada Pan integral (1)	Puré de pescado (merluza) (9 m) (4) Fruta triturada Pan (1)
DÍA 25	DÍA 26	DÍA 27	DÍA 28	DÍA 29

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 María Gema Serván Varo, Diplomada en Nutrición Humana y Dietética en la UCAM, nº col. 661 y Licenciada en Ciencia y Tecnología de los alimentos.



				FESTIVO
				DÍA 1
Puré de pollo (bebé) (9) Fruta triturada	Puré de ternera (bebé) Fruta triturada Pan integral (1)	Puré de pollo (bebé) (9) Fruta triturada Pan (1)	Puré de pavo (bebé) Fruta triturada Pan integral (1)	Crema de zanahorias, calabaza y pollo (bebé) Fruta triturada Pan (1)
DÍA 4	DÍA 5	DÍA 6	DÍA 7	DÍA 8
Puré de pollo (bebé) (9) Fruta triturada Pan (1)	Puré de pavo (bebé) Fruta triturada Pan integral (1)	Puré de ternera (bebé) Fruta triturada Pan (1)	Crema de verduras y pollo (Bebe) Fruta triturada Pan integral (1)	Puré de pavo (bebé) Fruta triturada Pan (1)
DÍA 11	DÍA 12	DÍA 13	DÍA 14	DÍA 15
Puré de ternera (bebé) Fruta triturada Pan (1)	Puré de pollo (bebé) (9) Fruta triturada Pan integral (1)	Puré de pavo con arroz (bebe) Fruta triturada Pan (1)	Crema de zanahorias, calabaza y pollo (bebé) Fruta triturada Pan integral (1)	Puré de pavo (bebé) Fruta triturada Pan (1)
DÍA 18	DÍA 19	DÍA 20	DÍA 21	DÍA 22
Puré de pollo (bebé) (9) Fruta triturada Pan (1)	Puré de ternera (bebé) Fruta triturada Pan integral (1)	Puré de pavo (bebé) Fruta triturada Pan (1)	Puré de ternera (bebé) Fruta triturada Pan integral (1)	Puré de pollo (bebé) (9) Fruta triturada Pan (1)
DÍA 25	DÍA 26	DÍA 27	DÍA 28	DÍA 29

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 María Gema Serván Varo, Diplomada en Nutrición Humana y Dietética en la UCAM, nº col. 661 y Licenciada en Ciencia y Tecnología de los alimentos.



				FESTIVO
				DÍA 1
DÍA 4 Arroz con carne (280 gr) (12) Tortilla de patatas (100g) (3) Fruta Pan (1)	DÍA 5 Macarrones con tomate (220 gr) (1, T10, T3, T6) Nugget de pollo (3 u) (1, 6, T10) Ensalada de lechuga y maíz Fruta Pan integral (1)	DÍA 6 Lentejas estofadas con verduras (280 gr) (T1, T10, T11, T8) Merluza a la roteña (100 gr) (12, 4) Fruta Pan (1)	DÍA 7 Sopa de picadillo (300 gr) (3, 9) Albóndigas en tomate con guisantes (3 u) (1, 6) Fruta Pan integral (1)	DÍA 8 Crema de zanahorias y calabaza Lomo adobado de pollo con patatas (1 u) (T1) Yogur sabores (7, T7) Pan (1)
DÍA 11 Potaje de garbanzos con arroz (280 gr) (T1, T10, T11, T8) Pollo a la naranja con zanahorias (200 gr) Fruta Pan (1)	DÍA 12 Patatas con pescado (300 gr) (4) Tortilla francesa (1 u) (3) Fruta Pan integral (1)	DÍA 13 Macarrones con tomate y queso (220 gr) (1, 7, T10, T3, T6) Pollo con pimientos (100 gr) Fruta Pan (1)	DÍA 14 Crema de verduras Hamburguesa (mixta) con patatas (200 gr) (12, T1) Fruta Pan integral (1)	DÍA 15 Potaje de alubias (280 gr) (T1, T10, T11, T8) Gallineta al eneldo con calabaza (150 gr) (4) Yogur sabores (7, T7) Pan (1)
DÍA 18 Fideua a la marinera (280 gr) (1, 14, 2, 3, 4) Lomo de cerdo en salsa de manzana con salteado de verduras (1 u) (T10, T11, T8, T9) Fruta Pan (1)	DÍA 19 Lentejas (280 gr) (T1, T10, T11, T8) 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 (200 gr) Fruta Pan (1)	DÍA 21 Crema de zanahorias y calabaza Salchichas pic-nic (3 u) (12, 6) Patatas carita (1, T7) Fruta Pan integral (1)	DÍA 22 Puchero con hierbabuena (300 gr) (9) Lenguado al ajo y perejil con coliflor (200 gr) (4) Yogur sabores (7, T7) Pan (1)
DÍA 25 Lentejas estofadas con verduras (280 gr) (T1, T10, T11, T8) Pechuguita de pollo en salsa con champiñones (150 gr) Fruta Pan (1)	DÍA 26 Espirales con tomate (220 gr) (1, T10, T3, T6) Tortilla de patatas (100g) (3) Fruta Pan integral (1)	DÍA 27 Patatas riojanas (300 gr) (T1, T10, T11, T8) Jamoncitos de pollo al horno con calabacín (200 gr) (12) Fruta Pan (1)	DÍA 28 Paella mixta (280 gr) (T1, T10, T11, T8) Mini San Jacobo (2 u) (1, 6, 7, T10, T14, T2, T3, T4, T9) Ensalada de lechuga y tomate Fruta Pan integral (1)	DÍA 29 Potaje de garbanzos (sin chorizo) (280 gr) (T1, T10, T11, T8) Gallo en salsa verde (100 gr) (4) Yogur sabores (7, T7) Pan (1)

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 María Gema Serván Varo, Diplomada en Nutrición Humana y Dietética en la UCAM, nº col. 661 y Licenciada en Ciencia y Tecnología de los alimentos.



				FESTIVO
				DÍA 1
Puré de pescado (tilapia) (4) Fruta triturada	Puré de cerdo Fruta triturada Pan integral (1)	Crema de lentejas Fruta triturada Pan (1)	Puré de pavo Fruta triturada Pan integral (1)	Crema de zanahorias, calabaza y pollo Yogur sabores (7, T7) Pan (1)
DÍA 4	DÍA 5	DÍA 6	DÍA 7	DÍA 8
Crema de garbanzos Fruta triturada Pan (1)	Puré de pescado (Abadejo) (4) Fruta triturada Pan integral (1)	Puré de ternera Fruta triturada Pan (1)	Crema de verduras con pescado (tilapia) (4) Fruta triturada Pan integral (1)	Crema de alubias Yogur sabores (7, T7) Pan (1)
DÍA 11	DÍA 12	DÍA 13	DÍA 14	DÍA 15
Puré de cerdo Fruta triturada Pan (1)	Puré de lentejas con pollo Fruta triturada Pan integral (1)	Puré de pavo con arroz Fruta triturada Pan (1)	Crema de zanahorias, calabaza y pollo Fruta triturada Pan integral (1)	Puré de pescado (lenguado) (4) Yogur sabores (7, T7) Pan (1)
DÍA 18	DÍA 19	DÍA 20	DÍA 21	DÍA 22
Puré de lentejas con pollo Fruta triturada Pan (1)	Puré de ternera Fruta triturada Pan integral (1)	Puré de pavo Fruta triturada Pan (1)	Puré de cerdo Fruta triturada Pan integral (1)	Puré de garbanzos con pescado (merluza) (4) Yogur sabores (7, T7) Pan (1)
DÍA 25	DÍA 26	DÍA 27	DÍA 28	DÍA 29

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 María Gema Serván Varo, Diplomada en Nutrición Humana y Dietética en la UCAM, nº col. 661 y Licenciada en Ciencia y Tecnología de los alimentos.