



<p>Patatas con chocos (300 gr) (2, 14, T1, T5, T8, T10, T11)</p> <p>Albóndigas en salsa (3 u) con zanahorias (25g) (1, 6, 12)</p> <p>Fruta</p> <p>Pan (1)</p> <p>DÍA 3</p>	<p>Potaje de judías verdes y calabaza (280 gr) (T1, T5, T8, T10, T11)</p> <p>Tortilla francesa (1 u) (3)</p> <p>Fruta</p> <p>Pan integral (1)</p> <p>DÍA 4</p>	<p>Macarrones con tomate (240 gr) (1, T3, T6, T10)</p> <p>Tilapia al limón con salteado de verduras (50 gr) (4)</p> <p>Fruta</p> <p>Pan (1)</p> <p>DÍA 5</p>	<p>Crema de calabacín</p> <p>Churrasco de pollo al horno con patatas (50 gr) (12)</p> <p>Fruta</p> <p>Pan integral (1)</p> <p>DÍA 6</p>	<p>Lentejas con chorizo (280 gr) (T1, T5, T8, T10, T11)</p> <p>Croquetas mini de jamón (5 u) (1, 3, 6, 7, T2, T4, T8, T9, T10, T14)</p> <p>Ensalada de lechuga y maíz</p> <p>Yogur sabores (7, T7)</p> <p>Pan (1)</p> <p>DÍA 7</p>
<p>Potaje de alubias (280 gr) (T1, T5, T8, T10, T11)</p> <p>Tortilla de patatas (100g) (3)</p> <p>Fruta</p> <p>Pan (1)</p> <p>DÍA 10</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>DÍA 11</p>	<p>Arroz con tomate (280 gr)</p> <p>Merluza con pimientos (4)</p> <p>Fruta</p> <p>Pan (1)</p> <p>DÍA 12</p>	<p>Lentejas (280 gr) (T1, T5, T8, T10, T11)</p> <p>Pollo a las finas hierbas con coliflor (50 gr)</p> <p>Fruta</p> <p>Pan integral (1)</p> <p>DÍA 13</p>	<p>Crema de calabaza</p> <p>Salmón al horno con patatas (50 gr) (4)</p> <p>Yogur sabores (7, T7)</p> <p>Pan (1)</p> <p>DÍA 14</p>
<p>Macarrones con tomate y queso (240 gr) (1, 7, T3, T6, T10)</p> <p>Lomo adobado de pollo (1.5 u) con brócoli (50 gr) (T1)</p> <p>Fruta</p> <p>Pan (1)</p> <p>DÍA 17</p>	<p>Garbanzos con espinacas (280 gr) (1, T1, T5, T8, T9, T10, T11)</p> <p>Revuelto de huevos con patatas (100 gr) (3)</p> <p>Fruta</p> <p>Pan integral (1)</p> <p>DÍA 18</p>	<p>Paella mixta (280 gr) (T1, T5, T6, T8, T10, T11)</p> <p>Albóndigas en tomate (3 u) con guisantes (25 gr) (1, 6)</p> <p>Fruta</p> <p>Pan (1)</p> <p>DÍA 19</p>	<p>Puchero con hierbabuena (300 gr) (9)</p> <p>Jamoncitos de pollo (1 u) al chilindrón</p> <p>Fruta</p> <p>Pan integral (1)</p> <p>DÍA 20</p>	<p>Crema de zanahorias</p> <p>Gallo a la naranja con patatas (40 gr) (4)</p> <p>Yogur sabores (7, T7)</p> <p>Pan (1)</p> <p>DÍA 21</p>
<p>Patatas riojanas (300 gr) (T1, T5, T8, T10, T11)</p> <p>Pechuguita de pollo (100 gr) en salsa con champiñones (50 gr) (12)</p> <p>Fruta</p> <p>Pan (1)</p> <p>DÍA 24</p>	<p>Cazuela de fideos con chocos (280 gr) (1, 2, 3, 14, T6)</p> <p>Hamburguesa (mixta) con calabacín (50g) (12, T1)</p> <p>Fruta</p> <p>Pan integral (1)</p> <p>DÍA 25</p>	<p>Berza gaditana (280 gr) (T1, T5, T8, T10, T11)</p> <p>Tortilla de patatas (100g) (3)</p> <p>Fruta</p> <p>Pan (1)</p> <p>DÍA 26</p>	<p>Crema de verduras</p> <p>Varitas de merluza (3 u) (1, 4, T2, T3, T6, T7, T10, T14)</p> <p>Ensalada de tomate (80g)</p> <p>Fruta</p> <p>Pan integral (1)</p> <p>DÍA 27</p>	<p>Sopa de picadillo (300 gr) (3, 9)</p> <p>Salchichas pic-nic (3 u) (6, 12)</p> <p>Patatas carita (50 g) (1, T7)</p> <p>Yogur sabores (7, T7)</p> <p>Pan (1)</p> <p>DÍA 28</p>
<p>Lentejas estofadas con arroz (280 gr) (T1, T5, T8, T10, T11)</p> <p>Jamoncitos de pollo (1 u) al horno con patatas (50 gr) (12)</p> <p>Fruta</p> <p>Pan (1)</p> <p>DÍA 31</p>				



C.E.I. PARQUE

Marzo 2025

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
DIA 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 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.

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



Puré de ternera (bebé) Fruta triturada Pan (1) DÍA 3	Puré de pavo (bebé) Fruta triturada Pan integral (1) DÍA 4	Puré de pollo (bebé) (9) Fruta triturada Pan (1) DÍA 5	Crema de calabacín con pollo (bebé) Fruta triturada Pan integral (1) DÍA 6	Puré de pavo (bebé) Fruta triturada Pan (1) DÍA 7
Puré de pollo (bebé) (9) Fruta triturada Pan (1) DÍA 10	Puré de ternera (bebé) Fruta triturada Pan integral (1) DÍA 11	Puré de pavo con arroz (bebe) Fruta triturada Pan (1) DÍA 12	Puré de pollo (bebé) (9) Fruta triturada Pan integral (1) DÍA 13	Crema de calabaza con pavo (bebe) Fruta triturada Pan (1) DÍA 14
Puré de ternera (bebé) Fruta triturada Pan (1) DÍA 17	Puré de pavo (bebé) Fruta triturada Pan integral (1) DÍA 18	Puré de ternera (bebé) Fruta triturada Pan (1) DÍA 19	Puré de pollo con arroz (bebé) (9) Fruta triturada Pan integral (1) DÍA 20	Crema de zanahorias con pavo (bebé) Fruta triturada Pan (1) DÍA 21
Puré de pavo (bebé) Fruta triturada Pan (1) DÍA 24	Puré de ternera (bebé) Fruta triturada Pan integral (1) DÍA 25	Puré de pollo (bebé) (9) Fruta triturada Pan (1) DÍA 26	Crema de verduras y pavo (bebé) Fruta triturada Pan integral (1) DÍA 27	Puré de pollo con arroz (bebé) (9) Fruta triturada Pan (1) DÍA 28
Puré de pollo (bebé) (9) Fruta triturada Pan (1) 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 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.

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
DIA 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 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.



Puré de ternera (bebé) Fruta triturada Pan (1) DÍA 3	Puré de pavo (bebé) Fruta triturada Pan integral (1) DÍA 4	Puré de pescado (tilapia) (9 m) (4) Fruta triturada Pan (1) DÍA 5	Crema de calabacín con pollo (bebé) Fruta triturada Pan integral (1) DÍA 6	Puré de pavo (bebé) Fruta triturada Pan (1) DÍA 7
Puré de pescado (merluza) (9 m) (4) Fruta triturada Pan (1) DÍA 10	Puré de ternera (bebé) Fruta triturada Pan integral (1) DÍA 11	Puré de pavo con arroz (bebé) Fruta triturada Pan (1) DÍA 12	Puré de pollo (bebé) (9) Fruta triturada Pan integral (1) DÍA 13	Crema de calabaza con pescado (lenguado) (9 meses) (4) Fruta triturada Pan (1) DÍA 14
Puré de ternera (bebé) Fruta triturada Pan (1) DÍA 17	Puré de pavo (bebé) Fruta triturada Pan integral (1) DÍA 18	Puré de ternera (bebé) Fruta triturada Pan (1) DÍA 19	Puré de pollo con arroz (bebé) (9) Fruta triturada Pan integral (1) DÍA 20	Crema de zanahorias con pescado (gallo) (9 meses) (4) Fruta triturada Pan (1) DÍA 21
Puré de pavo (bebé) Fruta triturada Pan (1) DÍA 24	Puré de ternera (bebé) Fruta triturada Pan integral (1) DÍA 25	Puré de pollo (bebé) (9) Fruta triturada Pan (1) DÍA 26	Crema de verduras con pescado (merluza) (9 meses) (4) Fruta triturada Pan integral (1) DÍA 27	Puré de pollo con arroz (bebé) (9) Fruta triturada Pan (1) DÍA 28
Puré de pollo (bebé) (9) Fruta triturada Pan (1) 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 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.

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
DIA 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 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.



Puré de ternera Fruta triturada Pan (1) DÍA 3	Puré de alubias con huevo (3) Fruta triturada Pan integral (1) DÍA 4	Puré de pescado (tilapia) (4) Fruta triturada Pan (1) DÍA 5	Crema de calabacín con pollo Fruta triturada Pan integral (1) DÍA 6	Puré de lentejas con pavo Yogur sabores (7, T7) Pan (1) DÍA 7
Puré de alubias con pescado (merluza) (4) Fruta triturada Pan (1) DÍA 10	Puré de cerdo Fruta triturada Pan integral (1) DÍA 11	Puré de pavo con arroz Fruta triturada Pan (1) DÍA 12	Puré de lentejas con pollo Fruta triturada Pan integral (1) DÍA 13	Crema de calabaza con pescado (lenguado) (4) Yogur sabores (7, T7) Pan (1) DÍA 14
Puré de cerdo Fruta triturada Pan (1) DÍA 17	Crema de garbanzos con huevo (3) Fruta triturada Pan integral (1) DÍA 18	Puré de ternera Fruta triturada Pan (1) DÍA 19	Puré de pollo con arroz (9) Fruta triturada Pan integral (1) DÍA 20	Crema de zanahorias con pescado (gallo) (4) Yogur sabores (7, T7) Pan (1) DÍA 21
Puré de pavo Fruta triturada Pan (1) DÍA 24	Puré de cerdo Fruta triturada Pan integral (1) DÍA 25	Puré de alubias con pollo Fruta triturada Pan (1) DÍA 26	Crema de verduras con pescado (merluza) (4) Fruta triturada Pan integral (1) DÍA 27	Puré de pollo con arroz (9) Yogur sabores (7, T7) Pan (1) DÍA 28
Puré de lentejas con pollo Fruta triturada Pan (1) 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 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.

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
DIA 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 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.