

Puré de cerdo Fruta triturada Pan (1) DÍA 1	Puré de pescado (merluza) (4) Fruta triturada Pan integral (1) DÍA 2	Puré de alubias con pollo Fruta triturada Pan (1) DÍA 3	Crema de calabacín con pavo Fruta triturada Pan integral (1) DÍA 4	Puré de pollo con arroz (9) Yogur sabores (7, T7) Pan (1) DÍA 5
Puré de ternera Fruta triturada Pan (1) DÍA 8	Puré de pescado (lenguado) (4) Fruta triturada Pan integral (1) DÍA 9	Crema de lentejas Fruta triturada Pan (1) DÍA 10	Puré de pavo con arroz Fruta triturada Pan integral (1) DÍA 11	Puré de alubias con pollo Yogur sabores (7, T7) Pan (1) DÍA 12
Puré de cerdo Fruta triturada Pan (1) DÍA 15	Crema de garbanzos con huevo (3) Fruta triturada Pan integral (1) DÍA 16	Puré de pescado (tilapia) (4) Fruta triturada Pan (1) DÍA 17	Crema de verduras y pavo Fruta triturada Pan integral (1) DÍA 18	Puré de pescado con arroz (merluza) (4) Yogur sabores (7, T7) Pan (1) DÍA 19
Crema de lentejas Fruta triturada Pan (1) DÍA 22	Puré de ternera Fruta triturada Pan integral (1) DÍA 23	Puré de pescado (lenguado) (4) Fruta triturada Pan (1) DÍA 24	Puré de pollo (9) Fruta triturada Pan integral (1) DÍA 25	Puré de alubias con pavo Yogur sabores (7, T7) Pan (1) DÍA 26
Puré de pescado (tilapia) (4) Fruta triturada DÍA 29	Puré de cerdo Fruta triturada Pan integral (1) DÍA 30			

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.