

MENÚ (Bebé 9 meses) MAYO 2021 - Guarderías



#Accionesparamejorarlaalimentaciónenlainfancia2: No usar la comida como premio ni castigo. Si nuestro hijo ha hecho algo mal, no debemos castigarlo con comida. Tampoco, premiar con dulces ni otros ultraprocesados cuando hace bien las cosas. Alternativas: tiempo de ocio con los papás o amiguitos.

Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
3	4	5	6	7
	PURÉ DE PAVO CON ARROZ Fruta triturada	PURÉ DE PESCADO (Lenguado) Fruta triturada	CREMA CALABAZA, CALABACÍN Y POLLO Fruta triturada	PURÉ DE PAVO CON ARROZ Yogur
10	11	12	13	14
PURÉ DE PESCADO (Lenguado) Fruta triturada	PURÉ DE TERNERA Fruta triturada	PURÉ DE POLLO Fruta triturada	PURÉ DE PAVO Fruta triturada	CREMA CALABACÍN CON POLLO Yogur
17	18	19	20	21
PURÉ DE POLLO Fruta triturada	PURÉ DE PAVO Fruta triturada	PURÉ DE PESCADO (Merluza) Fruta triturada	CREMA ZANAHORIAS CON TERNERA Fruta triturada	PURÉ DE PAVO Yogur
24	25	26	27	28
PURÉ DE PESCADO (Abadejo) Fruta triturada	PURÉ DE POLLO Fruta triturada	PURÉ DE TERNERA Fruta triturada	PURÉ DE CORDERO Fruta triturada	CREMA CALABAZA CON PAVO Yogur
31				
PURÉ DE PAVO Fruta triturada				

LEYENDA. CONTIENE/ PUEDE CONTENER

IMPORTANTE: No solemos utilizar leche ni derivados lácteos para la elaboración de nuestros purés. Sin embargo, para más seguridad, consulten la trazabilidad del menú entregado cada día.



Tenemos a su disposición los alérgenos de nuestros productos. Además, contamos con menús adaptados por motivo de justificación médica y/u otras situaciones especiales. Para cualquier duda, póngase en contacto con nosotros a través del correo nutri@comedoresjupes.com o nuestro número de teléfono 956547694. Este menú está supervisado por Marta Díaz, Dietista-Nutricionista graduada en la Universidad Pablo de Olavide (Sevilla).

MENÚ (Bebé 6 meses) MAYO 2021 - Guarderías



comedores
Jupes
www.comedoresjupes.com

#Accionesparamejorarlaalimentaciónenlainfancia2: No usar la comida como premio ni castigo. Si nuestro hijo ha hecho algo mal, no debemos castigarlo con comida. Tampoco, premiar con dulces ni otros ultraprocesados cuando hace bien las cosas. Alternativas: tiempo de ocio con los papás o amiguitos.

Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
3	4	5	6	7
	PURÉ DE PAVO CON ARROZ Fruta triturada	PURÉ DE PAVO Fruta triturada	CREMA CALABAZA, CALABACÍN Y POLLO Fruta triturada	PURÉ DE PAVO CON ARROZ Yogur
10	11	12	13	14
PURÉ DE POLLO Fruta triturada	PURÉ DE TERNERA Fruta triturada	PURÉ DE POLLO Fruta triturada	PURÉ DE PAVO Fruta triturada	CREMA CALABACÍN CON POLLO Yogur
17	18	19	20	21
PURÉ DE POLLO Fruta triturada	PURÉ DE PAVO Fruta triturada	PURÉ DE POLLO Fruta triturada	CREMA ZANAHORIAS CON TERNERA Fruta triturada	PURÉ DE PAVO Yogur
24	25	26	27	28
PURÉ DE PAVO Fruta triturada	PURÉ DE POLLO Fruta triturada	PURÉ DE TERNERA Fruta triturada	PURÉ DE POLLO Fruta triturada	CREMA CALABAZA CON PAVO Yogur
31				
PURÉ DE PAVO Fruta triturada				

LEYENDA. CONTIENE/ PUEDE CONTENER

IMPORTANTE: No solemos utilizar leche ni derivados lácteos para la elaboración de nuestros purés. Sin embargo, para más seguridad, consulten la trazabilidad del menú entregado cada día.



Tenemos a su disposición los alérgenos de nuestros productos. Además, contamos con menús adaptados por motivo de justificación médica y/u otras situaciones especiales. Para cualquier duda, póngase en contacto con nosotros a través del correo nutri@comedoresjupes.com o nuestro número de teléfono 956547694. Este menú está supervisado por Marta Díaz, Dietista-Nutricionista graduada en la Universidad Pablo de Olavide (Sevilla).

#Acciones para mejorar la alimentación en la infancia 2:

No usar la comida como premio ni castigo.

Si nuestro hijo ha hecho algo mal, no debemos castigarlo con comida. Tampoco, premiar con dulces ni otros ultraprocesados

cuando hace bien las cosas. Alternativas: tiempo de ocio con los papás o amiguitos.

MENÚ MAYO 2021 - Guarderías



comedores
Jupes
www.comedoresjupes.com

Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
3	4	5	6	7
	PUCHERO	PATATAS EN BLANCO	CREMA CALABAZA Y CALABACÍN	ESPIRALES CON YORK
	Tortilla de patatas	Pescado (gallo) al ajo-perejil con coliflor	Pollo al chilindrón	Lomo de cerdo en salsa con zanahorias baby
	Pan Integral Fruta de temporada	Pan Fruta de temporada	Pan Integral Fruta de temporada	Pan Yogur
	Kcal: 726; HC: 85; Lip: 30; Prot: 30	Kcal: 618; HC: 70; Lip: 22,5; Prot: 35	Kcal: 671; HC: 53,5; Lip: 27; Prot: 53	Kcal: 791; HC: 90; Lip: 31,9; Prot: 51,6
10	11	12	13	14
LENTEJAS CON CHORIZO	ARROZ CON TOMATE	PATATAS CON PESCADO	POTAJE DE JUDÍAS VERDES Y CALABAZA	CREMA DE CALABACÍN
Pescado (limanda) al horno con patatas a lo pobre	Lomo adobado con judías verdes	Tortilla francesa	Hamburguesa (mixta) con zanahorias baby	Pollo a la carbonara con champiñones
Pan Fruta de temporada	Pan Integral Fruta de temporada	Pan Fruta de temporada	Pan Integral Fruta de temporada	Pan Yogur
Kcal: 703; HC: 76; Lip: 21,4; Prot: 52,1	Kcal: 759; HC: 77,2; Lip: 34; Prot: 37	Kcal: 588; HC: 63,2; Lip: 23,7; Prot: 30,5	Kcal: 738; HC: 72,4; Lip: 34; Prot: 40,7	Kcal: 438; HC: 40; Lip: 21,7; Prot: 32,5
17	18	19	20	21
PATATAS CON VERDURAS	LENTEJAS	PASTA CON QUESO Y ORÉGANO	CREMA DE ZANAHORIAS	SOPA DE AVE
Pollo a la ñora con arroz en blanco	Tortilla de patatas	Pescado (merluza) en salsa verde con guisantes	Albóndigas en salsa	Pescado (lenguado) a la vizcaína con patatas
Pan Fruta de temporada	Pan Integral Fruta de temporada	Pan Fruta de temporada	Pan Integral Fruta de temporada	Pan Yogur
Kcal: 842; HC: 98,7; Lip: 26,8; Prot: 51	Kcal: 714; HC: 55,7; Lip: 43,6; Prot: 25	Kcal: 658; HC: 79,4; Lip: 21,7; Prot: 36	Kcal: 457; HC: 55,9; Lip: 20; Prot: 13	Kcal: 634; HC: 80; Lip: 16,5; Prot: 39,3
24	25	26	27	28
POTAJE DE GARBANZOS Y ALUBIAS	PATATAS RIOJANAS	ARROZ CON GAMBAS	MACARRONES CON TOMATE	CREMA DE CALABAZA
Pescado (abadejo) a la bilbaína con judías verdes	Pollo al vino blanco con berenjenas	Huevos revueltos	Pescado (halibut) con calabaza asada	Salchichas picnic con champiñones
Pan Fruta de temporada	Pan Integral Fruta de temporada	Pan Fruta de temporada	Pan Integral Fruta de temporada	Pan Yogur
Kcal: 780; HC: 81,8; Lip: 29,5; Prot: 46,5	Kcal: 559; HC: 49; Lip: 22; Prot: 40,7	Kcal: 506; HC: 59,4; Lip: 18,3; Prot: 26	Kcal: 698; HC: 86,4; Lip: 23,2; Prot: 36,2	Kcal: 851; HC: 49,2; Lip: 59,2; Prot: 29,4
31				
LENTEJAS				
Tortilla francesa				
Pan Fruta de temporada				
Kcal: 681; HC: 77,1; Lip: 25,2; Prot: 36,9				



Tenemos a su disposición los alérgenos de nuestros productos. Además, contamos con menús adaptados por motivo de justificación médica y/u otras situaciones especiales. Para cualquier duda, póngase en contacto con nosotros a través del correo nutri@comedoresjupes.com o nuestro número de teléfono 956547694. Este menú está supervisado por *Marta Díaz*, Dietista-Nutricionista graduada en la Universidad Pablo de Olavide (Sevilla).

MENÚ (PASADO) MAYO 2021 - Guarderías



#Accionesparamejorarlaalimentaciónenlainfancia2: No usar la comida como premio ni castigo. Si nuestro hijo ha hecho algo mal, no debemos castigarlo con comida. Tampoco, premiar con dulces ni otros ultraprocesados cuando hace bien las cosas. Alternativas: tiempo de ocio con los papás o amiguitos.

Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
3	4	5	6	7
	PURÉ DE TERNERA Fruta triturada	PURÉ DE PESCADO (Lenguado) Fruta triturada	CREMA CALABAZA, CALABACÍN Y POLLO Fruta triturada	PURÉ DE PAVO CON ARROZ Yogur
10	11	12	13	14
PURÉ DE LENTEJAS CON PESCADO (Lenguado) Fruta triturada	PURÉ DE CERDO Fruta triturada	PURÉ DE PESCADO (Abadejo) Fruta triturada	PURÉ DE ALUBIAS CON PAVO Fruta triturada	CREMA CALABACÍN CON POLLO Yogur
17	18	19	20	21
PURÉ DE POLLO Fruta triturada	PURÉ DE LENTEJAS CON PAVO Fruta triturada	PURÉ DE PESCADO (Merluza) Fruta triturada	CREMA ZANAHORIAS CON TERNERA Fruta triturada	PURÉ DE PESCADO (Lenguado) Yogur
24	25	26	27	28
PURÉ DE GARBANZOS CON PESCADO (Abadejo) Fruta triturada	PURÉ DE POLLO Fruta triturada	PURÉ DE TERNERA Fruta triturada	PURÉ DE CORDERO Fruta triturada	CREMA CALABAZA CON PAVO Yogur
31				
PURÉ DE LENTEJAS CON PAVO Fruta triturada				

LEYENDA. CONTIENE/ PUEDE CONTENER

IMPORTANTE: No solemos utilizar leche ni derivados lácteos para la elaboración de nuestros purés. Sin embargo, para más seguridad, consulten la trazabilidad del menú entregado cada día.



Tenemos a su disposición los alérgenos de nuestros productos. Además, contamos con menús adaptados por motivo de justificación médica y/u otras situaciones especiales. Para cualquier duda, póngase en contacto con nosotros a través del correo nutri@comedoresjupes.com o nuestro número de teléfono 956547694. Este menú está supervisado por Marta Díaz, Dietista-Nutricionista graduada en la Universidad Pablo de Olavide (Sevilla).