

LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
				Vichyssoise <b>1</b>
				Pollo al horno con ensalada de lechuga
				Fruta fresca y pan integral
Tallarines al wok con verduras <b>4</b>	Crema de calabacín <b>5</b>	Arroz con verduras <b>6</b>	Garbanzos a la hortelana <b>7</b>	Verdura tres colores <b>8</b>
Huevos duros con sanfaina con ensalada de lechuga y zanahoria	Pechuga de pollo en salsa de cebolla	Tortilla francesa con ensalada de lechuga	Filete de pavo al horno con ensalada de lechuga y maíz	Hamburguesa de ternera a la plancha con ensalada de lechuga y zanahoria
Fruta fresca y pan	Fruta fresca y pan	Yogur y pan	Fruta fresca y pan	Fruta fresca y pan integral
<b>11</b>	<b>12</b>	<b>13</b>	Tallarines al wok de verduras <b>14</b>	Verdura tres colores <b>15</b>
			Pechuga de pavo al horno con ensalada de lechuga y zanahoria	Muslos de pollo asados con cebolla y calabacín con ensalada de lechuga
			Fruta fresca y pan	Fruta fresca y pan integral
Borrajá c/ patatas y sofrito de cebolla <b>18</b>	Macarrones Pages c/ verduras <b>19</b>	Garbanzos guisados c/ verduras <b>20</b>	Crema de calabacín <b>21</b>	Arroz caldoso c/ verduras y pollo <b>22</b>
Estofado de pavo c/ champiñones con ensalada de lechuga y maíz	Tortilla francesa con ensalada de lechuga y zanahoria	Filete de pollo al horno con ensalada de lechuga	Longaniza de cerdo en salsa de tomate	Pechuga de pavo al horno
Fruta fresca y pan	Fruta fresca y pan	Yogur y pan	Fruta fresca y pan	Fruta fresca y pan integral
Lentejas estofadas c/ verduras <b>25</b>	Crema de calabaza <b>26</b>	Sopa de ave c/ fideos <b>27</b>	Arroz c/ salsa de tomate <b>28</b>	Coliflor y brócoli salteado c/ cebolla y ajo <b>29</b>
Pechuga de pollo asada con ensalada de lechuga y zanahoria	Tortilla francesa	Estofado ternera c/verduras y patatas	Filete de pollo a la plancha con ensalada de lechuga y maíz	Tortilla francesa con ensalada de lechuga
Fruta fresca y pan	Fruta fresca y pan	Yogur y pan	Fruta fresca y pan	Fruta fresca y pan integral

# ALIMENTACIÓN SALUDABLE A LO LARGO DEL DÍA

## COMIDA 35%

En Serunion nuestro principal objetivo es alimentar a los niños y niñas con una cocina variada, equilibrada, tradicional y mediterránea, siguiendo el calendario de temporada de las frutas, verduras y hortalizas.

Utilizamos las mejores materias primas, primeras marcas y contamos con proveedores de alimentos de proximidad que garantizan la calidad de nuestros platos, y los cocinamos con el sabor y textura adecuados para los diferentes grupos de edad.

Nuestros menús cumplen las frecuencias de consumo de los grupos de alimentos en función de cada etapa de crecimiento, y se adaptan a las diferentes intolerancias y alergias alimentarias\*.

No debemos abusar de la bollería industrial, los zumos envasados y otras bebidas azucaradas.

## MERIENDA 10%

La merienda complementa los aportes de nutrientes del desayuno, la comida y la cena.

Los alimentos más recomendables son los cereales y derivados, los lácteos y/o la fruta fresca y los frutos secos.

## CENA 30%

Con nuestro recomendador de cenas te ayudamos a elegir la mejor opción de cena en función de lo que tus hijos hayan comido en el cole.

## DESAYUNO 25%

El desayuno es esencial para el rendimiento escolar de los niños y niñas.

Se puede repartir el desayuno en 2 ingestas, la primera y más importante en casa y la segunda a media mañana, durante el recreo.

Un DESAYUNO COMPLETO consta de:

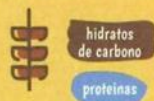
### - FRUTA

Entera o troceada, principalmente de temporada.



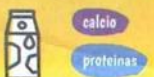
### - CEREAL

Pan, cereales de desayuno bajo en azúcares, tostadas, tortitas de cereales, etc.



### - LÁCTEO

Leche, yogurt natural, queso, etc.



## Media mañana

## Desayuno en casa

Se recomienda hacer 3 comidas principales (desayuno, comida y cena) y 2 complementarias (media mañana y merienda). De esa manera se repartirán adecuadamente la energía y los nutrientes que nuestro organismo necesita a lo largo del día.

## RECOMENDADOR DE CENAS

COMIDA	CENA
pasta/arroz + carne	verdura + pescado
pasta/arroz + pescado	verdura + huevo
pasta/arroz + huevo	verdura + carne
verdura + carne	pasta/arroz + pescado
verdura + pescado	pasta/arroz + huevo
verdura + huevo	pasta/arroz + carne
legumbres + carne	verdura + pescado
legumbres + pescado	verdura + huevo
legumbres + huevo	verdura + carne
fruta	lácteo
lácteo	fruta

## SERVICIO DE ATENCIÓN NUTRICIONAL PARA FAMILIAS

902 360 030

nutricion360@serunion.elior.com

www.serunion-educa.com

## Entidades colaboradoras:



\* Puedes solicitar a nuestro personal la información de sustancias que pueden causar alergias o intolerancias, en cumplimiento del Reglamento 1169/2011 sobre la información alimentaria facilitada al consumidor.

# VUELTA AL COLEGIO, VUELTA AL COMEDOR. ESPACIOS SEGUROS Y SALUDABLES

serunion®



En el comedor del colegio hemos instaurado un nuevo protocolo para cumplir con las nuevas normativas de seguridad y salud.

**1** Hemos desarrollado un protocolo de actuación único que ha recibido la certificación AENOR y todo nuestro personal ha recibido formación específica.

**2** Aplicamos todas las medidas para mantener el **distanciamiento de seguridad** y evitar el contacto.

**3** Nuestros menús están elaborados por nutricionistas y cumplen rigurosos protocolos de **Seguridad alimentaria**.

Visita la web del cole para más información



## RECOMENDADOR DE CENAS

COMIDA	CENA
pasta/arroz + carne	verdura + pescado
pasta/arroz + pescado	verdura + huevo
pasta/arroz + huevo	verdura + carne
verdura + carne	pasta/arroz + pescado
verdura + pescado	pasta/arroz + huevo
verdura + huevo	pasta/arroz + carne
legumbres + carne	verdura + pescado
legumbres + pescado	verdura + huevo
legumbres + huevo	verdura + carne
fruta	lácteo
lácteo	fruta

SERVICIO DE ATENCIÓN NUTRICIONAL PARA FAMILIAS

902 360 030

nutricion360@serunion.elior.com

www.serunion-educa.com

Entidades colaboradoras:

