

LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
		<p>1</p> <p>Acelgas salteadas con cebolla y patatas</p> <p>Longaniza de cerdo al horno con ensalada de lechuga</p> <p>Yogur y pan</p>	<p>2</p> <p>Lentejas guisadas con calabaza</p> <p>Tortilla de patata y cebolla con ensalada de lechuga y zanahoria</p> <p>Fruta fresca y pan</p>	<p>3</p> <p>Arroz con salsa de tomate</p> <p>Merluza al horno en salsa verde</p> <p>Fruta fresca y pan integral</p>
<p>6</p> <p>Lentejas estofadas con verduras</p> <p>Pollo al horno con ensalada de lechuga y zanahoria</p> <p>Fruta fresca y pan</p>	<p>7</p> <p>Sopa de ave con fideos</p> <p>Tortilla de patata y calabacín con ensalada de lechuga y maíz</p> <p>Fruta fresca y pan</p>	<p>8</p> <p>Alubias pintas guisadas con verduras</p> <p>Cinta de lomo de cerdo asado con ensalada de lechuga</p> <p>Yogur y pan</p>	<p>9</p> <p>Paella de verdruas (arroz)</p> <p>Caballa al ajoarriero</p> <p>Fruta fresca y pan</p>	<p>10</p> <p>Coliflor y brócoli salteados con cebolla y ajo</p> <p>Estofado de pavo con verduras</p> <p>Fruta fresca y pan integral</p>
<p>13</p> <p>Espirales en salsa de tomate</p> <p>Filete de fogonero con picada de ajo y perejil con ensalada de lechuga y zanahoria</p> <p>Fruta fresca y pan</p>	<p>14</p> <p>Lentejas con verduras</p> <p>Merluza al horno con salsa verde</p> <p>Fruta fresca y pan</p>	<p>15</p> <p>Menestra de verduras</p> <p>Pollo asado al limón con ensalada de lechuga y maíz</p> <p>Yogur y pan</p>	<p>16</p> <p>Garbanzos estofados con verduras</p> <p>Tortilla francesa con ensalada de lechuga</p> <p>Fruta fresca y pan</p>	<p>17</p> <p>Arroz napolitana (con salsa de tomate)</p> <p>Caballa al horno con picada de ajo y perejil</p> <p>Fruta fresca y pan integral</p>
<p>20</p> <p>Lentejas estofadas con verduras</p> <p>Contramuslo de pollo al horno con ensalada de lechuga y maíz</p> <p>Fruta fresca y pan</p>	<p>21</p> <p>Col hervida con patata</p> <p>Caballa en salsa marinera</p> <p>Fruta fresca y pan</p>	<p>22</p> <p>Macarrones con tomate y queso rallado</p> <p>Tortilla de patata y cebolla con ensalada de lechuga y zanahoria</p> <p>Fruta fresca y pan</p>	<p>23</p> <p>Crema de verduras</p> <p>Abadejo en salsa de tomate con ensalada de lechuga</p> <p>Fruta fresca y pan</p>	<p>24</p> <p>Sopa de pescado con arroz</p> <p>Estofado de cerdo con verduras</p> <p>Yogur y pan integral</p>
<p>27</p> <p>Lentejas con verduras</p> <p>Cinta de lomo de cerdo en salsa española</p> <p>Fruta fresca y pan</p>	<p>28</p> <p>Arroz con verduras</p> <p>Filete de abadejo al horno con ensalada de lechuga y zanahoria</p> <p>Fruta fresca y pan</p>			

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*.

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.

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

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:

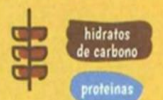
FRUTA

Entera o troceada, principalmente de temporada.



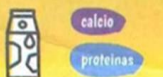
CEREAL

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



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.