

LUNES

MARTES

MIÉRCOLES

JUEVES

VIERNES

				Trinxat de la Cerdanya (col y patata) 1
				Hamburguesa de ternera a la plancha (sin gluten ni lactosa) con ensalada de lechuga y zanahoria Fruta fresca y pan sin gluten
Acelgas con patatas 4	Arroz napolitana (con salsa de tomate) 5	Alubia blanca estofada con verduras 6	Pasta (sin gluten-huevo) al wok de verduras (sin soja) 7	Verdura tres colores 8
Tortilla de calabacín con patata con ensalada de lechuga y maíz	Merluza al orio	Hamburguesa de ternera (sin gluten, sin lactosa) en salsa de tomate	Palometa al horno con picada de ajo y perejil con ensalada de lechuga y zanahoria	Muslos de pollo asados con cebolla y calabacín con ensalada de lechuga
Fruta fresca y pan sin gluten	Fruta fresca y pan sin gluten	Yogur y pan sin gluten	Fruta fresca y pan sin gluten	Fruta fresca y pan sin gluten
11	12	13	14	15
18	19	20	21	22
	Crema de calabaza	Sopa de ave c/ fideos (sin gluten-huevo)	Arroz c/ salsa de tomate	Coliflor y brócoli salteado c/ cebolla y ajo
	Filete de merluza al horno	Estofado ternera c/verduras y patatas	Palometa en salsa marinera con ensalada de lechuga y maíz	Tortilla francesa con ensalada de lechuga
	Fruta fresca y pan sin gluten	Yogur y pan sin gluten	Fruta fresca y pan sin gluten	Fruta fresca y pan sin gluten
25	26	27	28	29
Sopa de pescado con arroz	Alubia blanca estofada con verduras	Fideua de verduras con pasta (sin gluten-huevo)	Salteado mediterráneo con patatas	Guisantes c/patatas salteada c/cebolla
Albóndigas ternera s/gluten-huevo salsa española con ensalada de lechuga y zanahoria	Pechuga de pavo al horno	Filete de merluza con picada de ajo y perejil con ensalada de lechuga y maíz	Asado de pollo al horno con finas hierbas con ensalada de lechuga	Tortilla de calabacín con patata
Fruta fresca y pan sin gluten	Fruta fresca y pan sin gluten	Yogur y pan sin gluten	Fruta fresca y pan sin gluten	Fruta fresca y pan sin gluten

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:

