

LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
Atendiendo al Rgto. 1169/2011 pueden solicitar al personal de SERUNION la información de sustancias que pueden causar alergias o intolerancias			01  Vacaciones	02  Vacaciones
05  Vacaciones	06  Vacaciones	07  Vacaciones	08 Arroz con salsa de tomate casera Hamburguesa mixta al horno / plancha Ensalada de lechuga y zanahoria Yogur y pan integral Kcal: 636,815 prot (g): 29,909 lip (g): 20,671 hc (g): 79,292	09 Guiso de alubias blancas con verduras Tortilla de patata y cebolla Ensalada de lechuga y tomate Fruta fresca y pan blanco Kcal: 539,797 prot (g): 18,261 lip (g): 16,883 hc (g): 69,437
12 Crema de verduras y hortalizas Magro de cerdo en salsa de manzana Arroz pilaf (arroz, cebolla, laurel) Fruta fresca y pan blanco Kcal: 566,404 prot (g): 26,255 lip (g): 20,655 hc (g): 65,04	13 Guiso de lentejas con calabaza Contramuslo de pollo al horno / plancha Ensalada de lechuga y brotes de soja Yogur y pan integral Kcal: 602,21 prot (g): 37,341 lip (g): 23,313 hc (g): 57,057	14 Patatas guisadas con pollo Merluza al gratén Maíz salteado Fruta fresca y pan blanco Kcal: 663,623 prot (g): 25,401 lip (g): 29,968 hc (g): 69	15 Tallarines con verduras y jamón york Tortilla francesa Ensalada de lechuga y zanahoria Yogur y pan integral Kcal: 618,462 prot (g): 30,137 lip (g): 21,178 hc (g): 78,908	16 Arroz salteado con champiñones Abadejo a la andaluza Ensalada de lechuga y maíz Fruta fresca y pan blanco Kcal: 508,197 prot (g): 22,843 lip (g): 12,24 hc (g): 74,829
19 Coditos napolitana Croquetas de jamón Ensalada de lechuga y zanahoria Fruta fresca y pan blanco Kcal: 584,259 prot (g): 16,631 lip (g): 18,655 hc (g): 87,198	20 Crema de coliflor Albóndigas a la española Patatas dado fritas Yogur y pan integral Kcal: 595,566 prot (g): 24,182 lip (g): 26,231 hc (g): 62,285	21 Guiso de garbanzos con verduras Tortilla de patata y calabacín Tomate aliñado con oregano Fruta fresca y pan blanco Kcal: 569,947 prot (g): 24,312 lip (g): 22,706 hc (g): 61,851	22 Arroz con salsa de tomate casera Jurel en salsa de cítricos Ensalada de lechuga y maíz Yogur y pan integral Kcal: 674,948 prot (g): 31,328 lip (g): 22,764 hc (g): 84,438	23 Alubias blancas guisadas con chorizo Jamoncitos de pollo al horno con finas hierbas Zanahoria dado salteada Fruta fresca y pan blanco Kcal: 721,43 prot (g): 35,761 lip (g): 35,169 hc (g): 57,97
26 Sopa de fideos con caldo casero Lomo adobado al horno Puré de patata Fruta fresca y pan blanco Kcal: 619,754 prot (g): 23,71 lip (g): 16,687 hc (g): 89,412	27 Espaguetis aglio-olio Pollo en salsa con champiñones - Yogur y pan integral Kcal: 624,258 prot (g): 34,217 lip (g): 20,798 hc (g): 72,782	28 Arroz a la cazuela con magro Filete de merluza a la plancha / al horno Ensalada de lechuga y zanahoria Fruta fresca y pan blanco Kcal: 518,269 prot (g): 23,872 lip (g): 13,949 hc (g): 72,17	29 Guiso de lentejas con verduras Pizza de jamón york y queso Ensalada de lechuga y maíz Yogur y pan integral Kcal: 797,557 prot (g): 35,934 lip (g): 23,323 hc (g): 107,035	30 Crema de calabaza Tortilla de patata y cebolla Ensalada de lechuga y tomate Fruta fresca y pan blanco Kcal: 446,442 prot (g): 12,129 lip (g): 16,536 hc (g): 57,236

la ruta saludable

Nuestro viaje de aprendizaje diario hacia una vida más saludable, inclusiva y sostenible

01 Salud

¡Comer bien hoy, crecer fuerte mañana!
Aprendemos hábitos saludables para toda la vida.

02 Convivencia

En la mesa, ¡somos un equipo! Aprendemos a convivir, respetar y celebrar la diversidad.

03 Sostenibilidad

¡Nada se desperdicia! Aprendemos a reciclar y cuidar el planeta con cada bocado.

04 Juego

¡Aprender jugando es más divertido! El mediodía es nuestro momento para reír y descubrir juntos.

RECOMENDADOR DE CENAS

PRIMEROS PLATOS

Si en el cole el primer plato fue...



Verdura

Pasta/Arroz

Legumbres

Para cenar puede ser...



Pasta/Arroz

Verdura

Verdura

Pasta/Arroz

SEGUNDOS PLATOS

Si en el cole el segundo plato fue...



Huevo

Pescado

Legumbres

carne

Para cenar puede ser...



carne

Pescado

Huevo

carne

Verdura

Huevo

Huevo

Pescado

Fruta



lácteo

Listado de alérgenos por plato para el Menú Basal

Los alérgenos han sido indicados antes de la compra de los ingredientes, pero podrían variar según cambios en proveedores, productos o disponibilidad. La información actualizada estará disponible cada día en el comedor.

Dieta	Semana	Día	Orden	Plato														
					GLUTEN	LECHE	HUEVO	PESCADO	MOLUSCOS	CRUSTÁCEOS	CACAHUETES	FRUTOS CÁSCARA	SOJA	SÉSAMO	MOSTAZA	APO	ALTRAMUZES	SULFITOS
Basal	Semana 1	Lunes	Primero	Sopa de verduras con estrellitas														
			Segundo	Ragout de cerdo con patatas														14
			Guarnición	0														
		Martes	Primero	Paella mixta con guisantes, pollo, calamar, n	1	2	3	4	5	6			9					14
			Segundo	Merluza a la vizcaína				4										14
			Guarnición	Ensalada de lechuga y zanahoria														14
		Miércoles	Primero	Lentejas estofadas con verduras														
			Segundo	Muslos de pollo asados con salsa barbacoa	1	2	3						9		11	12		14
			Guarnición	Ensalada de lechuga y maíz														
		Jueves	Primero	Crema de calabaza, puerro y boniato														14
			Segundo	Lengiadina empanada	1		3	4										
			Guarnición	Tomate aliñado con oregano														
		Viernes	Primero	Espaguetis al pesto	1	2	3						9		11			
			Segundo	Revuelto de patatas														
			Guarnición	Ensalada de lechuga y remolacha														14
	Semana 2	Lunes	Primero	Arroz con salsa de tomate casera														
			Segundo	San jacob de york y queso	1	2	3	4	5	6			9					14
			Guarnición	Ensalada de lechuga y zanahoria														14
		Martes	Primero	Alubias blancas estofadas														
			Segundo	Tortilla de patata y cebolla			3											
			Guarnición	Ensalada de lechuga y tomate														
		Miércoles	Primero	Arroz con salsa de tomate casera														
			Segundo	Hamburguesa mixta al horno / plancha	1	2	3						9					14
			Guarnición	Ensalada de lechuga y zanahoria														14
		Jueves	Primero	Arroz con salsa de tomate casera														
			Segundo	Hamburguesa mixta al horno / plancha	1	2	3						9					14
			Guarnición	Ensalada de lechuga y zanahoria														14
	Semana 3	Lunes	Primero	Guiso de alubias blancas con verduras														14
			Segundo	Tortilla de patata y cebolla			3											
			Guarnición	Ensalada de lechuga y tomate														
		Martes	Primero	Crema de verduras y hortalizas														14
			Segundo	Magro de cerdo en salsa de manzana														
			Guarnición	Arroz pilaf (arroz, cebolla, laurel)														
		Miércoles	Primero	Guiso de lentejas con calabaza	1													
			Segundo	Contramuslo de pollo al horno / plancha														
			Guarnición	Ensalada de lechuga y brotes de soja									9					14
		Jueves	Primero	Patatas guisadas con pollo			3	4					9					14
			Segundo	Merluza al gratén														
			Guarnición	Maíz salteado														
	Semana 4	Lunes	Primero	Tallarines con verduras y jamón york	1	2	3						9		11			14
			Segundo	Tortilla francesa			3											
			Guarnición	Ensalada de lechuga y zanahoria														14
		Martes	Primero	Arroz salteado con champiñones														
			Segundo	Abadejo a la andaluza														
			Guarnición	Ensalada de lechuga y maíz														
		Miércoles	Primero	Coditos napolitana	1								9		11			
			Segundo	Croquetas de jamón	1	2	3	4	5	6			9					14
			Guarnición	Ensalada de lechuga y zanahoria														14
		Jueves	Primero	Crema de coliflor														
			Segundo	Albóndigas a la española	1	2	3						9					14
			Guarnición	Patatas dado fritas														
	Semana 5	Lunes	Primero	Guiso de garbanzos con verduras														14
			Segundo	Tortilla de patata y calabacín			3											14
			Guarnición	Tomate aliñado con oregano														
		Martes	Primero	Arroz con salsa de tomate casera														
			Segundo	Jurel en salsa de cítricos	1			4										14
			Guarnición	Ensalada de lechuga y maíz														
		Miércoles	Primero	Alubias blancas guisadas con chorizo	1	2	3						9					14
			Segundo	Jamoncitos de pollo al horno con finas hierb:														
			Guarnición	Zanahoria dado salteada														
		Jueves	Primero	Sopa de fideos con caldo casero	1								9		11	12		14
			Segundo	Lomo adobado al horno	1	2	3						9					14
			Guarnición	Puré de patata		2							9					14
	Semana 6	Lunes	Primero	Espaguetis aglio-olio	1								9		11			
			Segundo	Pollo en salsa con champiñones														
			Guarnición	-														
		Martes	Primero	Arroz a la cazuela con magro														
			Segundo	Filete de merluza a la plancha / al horno				4										
			Guarnición	Ensalada de lechuga y zanahoria														14
		Miércoles	Primero	Guiso de lentejas con verduras	1													14
			Segundo	Pizza de jamón york y queso	1	2	3						9					14
			Guarnición	Ensalada de lechuga y maíz														
		Jueves	Primero	Crema de calabaza														14
			Segundo	Tortilla de patata y cebolla			3											
			Guarnición	Ensalada de lechuga y tomate														

Pan blanco/integral: gluten; Fruta fresca: no contiene alérgenos; Yogur: leche.