

LUNES

MARTES

MIÉRCOLES

JUEVES

VIERNES

				Sopa casera de ave con pasta sin gluten 1
				Palometa con patatas horneadas al romero
				Fruta fresca y pan sin gluten
4	5	6	7	8
Patatas con acelgas, zanahoria y puerro	Ensalada de lechuga, tomate, maiz, zanahoria y aceitunas	Acelgas con patatas salteadas con cebolla	Crema de calabacin	Arroz salteado con champiñones
Huevos cocidos con Ensalada de lechuga y tomate	Espaguetis integrales sin gluten con salsa de tomate y pollo	Estofado de pavo con dados de manzana y patata con ensalada de lechuga y maíz	Cinta de lomo al horno o a la plancha	Abadejo con ajo y pimenton con ensalada de lechuga y zanahoria
Fruta fresca y pan sin gluten	Fruta fresca y pan sin gluten	Yogur sabor 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 calabacin	Sopa casera de ave con fideos sin gluten	Ensalada de lechuga, tomate, maiz, zanahoria y aceitunas	Guisantes con patatas salteados con cebolla y jamon serrano
	Abadejo con ajo y pimenton con ensalada de lechuga	Tortilla de patata y cebolla con ensalada de lechuga y maíz	Patatas con atun	Muslo de pollo al horno con ensalada de lechuga y zanahoria
	Fruta fresca y pan sin gluten	Fruta fresca y pan sin gluten	Yogur sabor y pan sin gluten	Fruta fresca y pan sin gluten
25	26	27	28	29
Sopa casera de pescado con arroz	Coliflor, brocoli, patata y zanahoria hervidos	Ensalada de lechuga, tomate, maiz, zanahoria y aceitunas	Crema de judia verde, calabacin y zanahoria	Alubias blancas con verduras
Pechuga de pollo al horno o a la plancha	Tortilla francesa con loncha de queso con ensalada de lechuga y zanahoria	Fideos sin gluten con caella, calamar y mejillon	Merluza rebozada sin gluten con ensalada de lechuga y maíz	Magra al horno o a la plancha con ensalada de lechuga
Fruta fresca y pan sin gluten	Fruta fresca y pan sin gluten	Yogur sabor 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:

