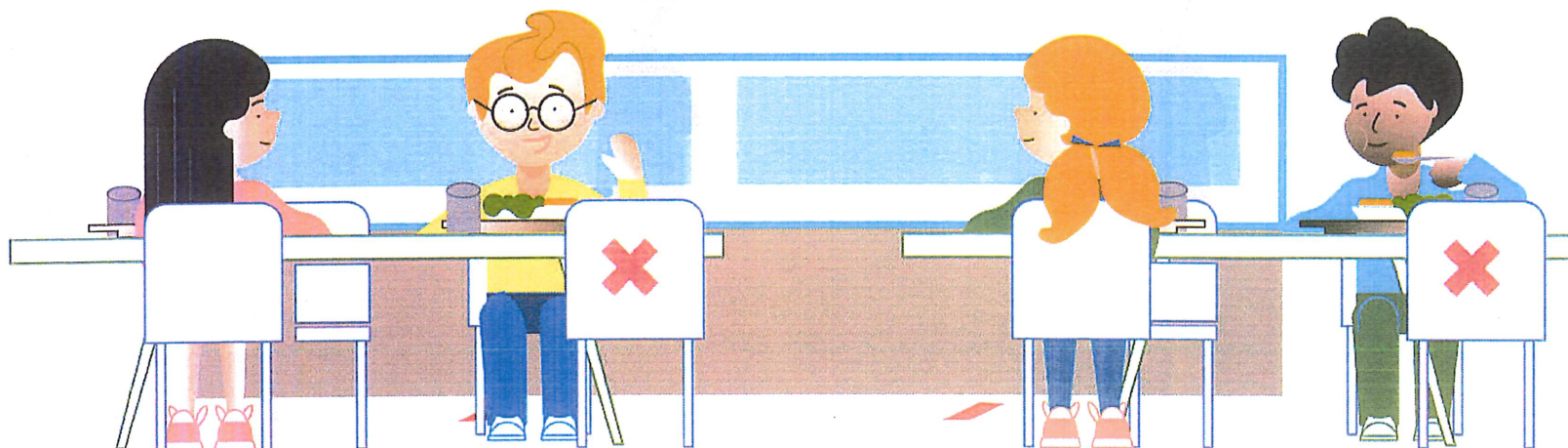


VUELTA AL COLEGIO, VUELTA AL COMEDOR. ESPACIOS SEGUROS Y SALUDABLES

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



LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
<p>01</p> <p>Sopa de fideos (sin gluten)</p> <p>Bacalao con salteado de verduras</p> <p>Fruta fresca</p>	<p>02</p> <p>Alubias blancas estofadas</p> <p>Cinta de lomo al horno con lechuga</p> <p>Fruta fresca</p>	<p>03</p> <p>Menestra con patata</p> <p>Filete de jamón al horno</p> <p>Fruta fresca</p>	<p>04</p> <p>Patatas guisadas</p> <p>Jamoncitos de pollo al horno</p> <p>Fruta fresca</p>	<p>05</p> <p>Arroz con verduras</p> <p>Merluza en salsa de zanahorias</p> <p>Lácteo</p>
<p>08</p> <p>Crema parmentier</p> <p>Pollo guisado con patatas</p> <p>Fruta fresca</p>	<p>09</p> <p>Sopa de ave con fideos (sin gluten)</p> <p>Garbanzos estofados</p> <p>Fruta fresca</p>	<p>10</p> <p>Pasta (sin gluten) con tomate</p> <p>Merluza en salsa verde con guisantes</p> <p>Lácteo</p>	<p>11</p> <p>Alubias pintas con arroz</p> <p>Tortilla francesa con lechuga</p> <p>Fruta fresca</p>	<p>12</p> <p>Patatas con magro</p> <p>Jurel al horno con verduritas</p> <p>Fruta fresca</p>
<p>15</p> <p>Judías verdes al ajo arriero</p> <p>Tenera en salsa con zanahoria y champiñones</p> <p>Fruta fresca</p>	<p>16</p> <p>Arroz con pollo</p> <p>Palometa con salsa de tomate</p> <p>Fruta fresca</p>	<p>17</p> <p>Acelgas con patata</p> <p>Tortilla de patata con con rodaja de tomate</p> <p>Lácteo</p>	<p>18</p> <p>Patatas guisadas</p> <p>Merluza a la crema con finas hierbas</p> <p>Fruta fresca</p>	<p>19</p> <p>Garbanzos estofados</p> <p>Hamburguesa mixta al horno (sin gluten)</p> <p>Fruta fresca</p>
<p>22</p> <p>Pasta (sin gluten) con tomate</p> <p>Bacalao al estilo de Sanabria</p> <p>Fruta fresca</p>	<p>23</p> <p>Crema de zanahoria</p> <p>Pechuga de pollo con salsa de miel y mostaza</p> <p>Fruta fresca</p>	<p>24</p> <p>Sopa de ave con fideos (sin gluten)</p> <p>Garbanzos estofados</p> <p>Fruta fresca</p>	<p>25</p> <p>Paella mixta</p> <p>Tortilla francesa con lechuga</p> <p>Lácteo</p>	<p>26</p> <p>VACACIONES</p> <p>SEMANA SANTA</p>
<p>29</p> <p>VACACIONES</p> <p>SEMANA SANTA</p>	<p>30</p> <p>VACACIONES</p> <p>SEMANA SANTA</p>	<p>31</p> <p>VACACIONES</p> <p>SEMANA SANTA</p>	<p>En cumplimiento del Reglamento 1169/2011 sobre la información alimentaria facilitada al consumidor, disponemos de la información de sustancias que pueden causar alergias o intolerancias.</p>	