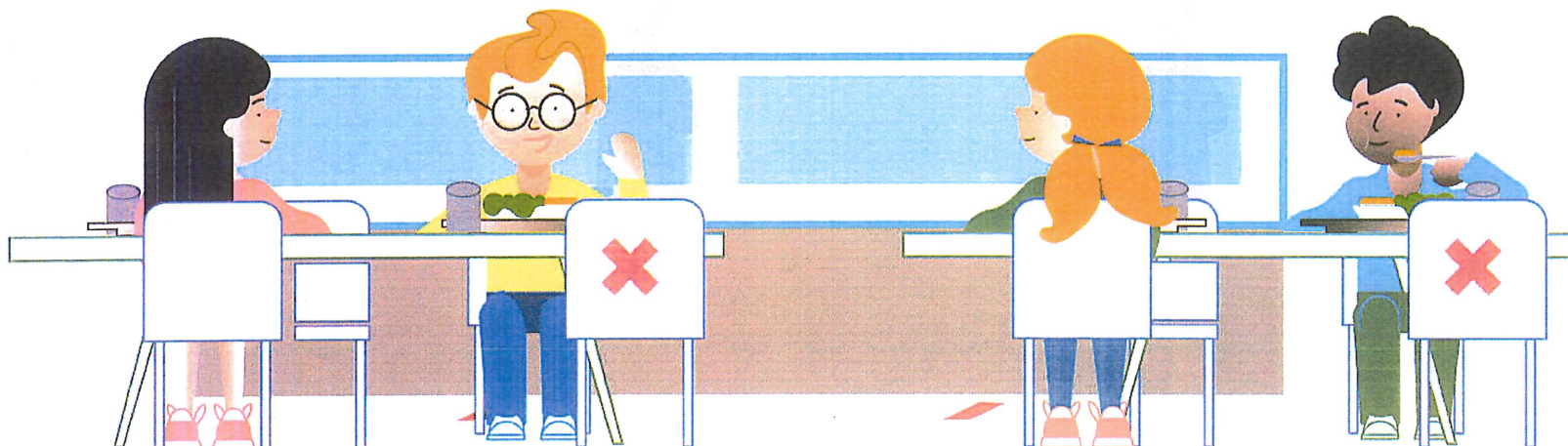


# VUELTA AL COLEGIO, VUELTA AL COMEDOR. ESPACIOS SEGUROS Y SALUDABLES

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

CÓMIDA	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>Judías verdes al ajo arriero</p> <p>Ternera en salsa con zanahoria y champiñones</p> <p>Fruta fresca</p>	<p>02</p> <p>Arroz con pollo</p> <p>Palometa con salsa de tomate</p> <p>Fruta fresca</p>	<p>03</p> <p>Lentejas a la campesina</p> <p>Tortilla de patata con rodaja de tomate</p> <p>Lácteo</p>	<p>04</p> <p>Patatas a la riojana</p> <p>Merluza a la crema con finas hierbas</p> <p>Fruta fresca</p>	<p>05</p> <p>Garbanzos estofados</p> <p>Hamburguesa mixta al horno con kétchup y lechuga</p> <p>Fruta fresca</p>
<p>08</p> <p>Espirales con tomate</p> <p>Bacalao al estilo de Sanabria</p> <p>Fruta fresca</p>	<p>09</p> <p>Crema de zanahoria</p> <p>Pechuga de pollo con salsa de miel y mostaza</p> <p>Fruta fresca</p>	<p>10</p> <p>Sopa de cocido con fideos</p> <p>Cocido completo</p> <p>Fruta fresca</p>	<p>11</p> <p>Paella mixta</p> <p>Tortilla francesa con lechuga y aceitunas</p> <p>Lácteo</p>	<p>12</p> <p>Fabada</p> <p>Calamares a la romana con lechuga</p> <p>Fruta fresca / Pan integral</p>
<p>15</p> <p><b>NO LECTIVO</b></p> <p><b>FIESTA CARNAVAL</b></p>	<p>16</p> <p><b>NO LECTIVO</b></p> <p><b>FIESTA CARNAVAL</b></p>	<p>17</p> <p>Crema de verduras</p> <p>Cordón bleu con lechuga</p> <p>Fruta fresca</p>	<p>18</p> <p>Alubias blancas con calabaza</p> <p>Merluza con salsa de puerros</p> <p>Lácteo</p>	<p>19</p> <p>Sopa de ave con lluvia</p> <p>Lomo Sajonia con lechuga</p> <p>Fruta fresca</p>
<p>22</p> <p><b>"MENÚ TIERRA DE SABOR"</b></p> <p> LENTEJAS CON CHORIZO</p> <p>POLLO CON AJO Y PEREJIL</p> <p>MANZANA</p>	<p>23</p> <p>Crema de calabacín</p> <p>Fogonero a la marinera</p> <p>Fruta fresca</p>	<p>24</p> <p>Patatas revolconas</p> <p>Tortilla francesa con rodaja de tomate</p> <p>Fruta fresca</p>	<p>25</p> <p>Sopa de cocido con fideos</p> <p>Cocido completo</p> <p>Fruta fresca</p>	<p>26</p> <p>Lazos con salsa de tomate</p> <p>Caldereta de pescado</p> <p>Lácteo / Pan integral</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.