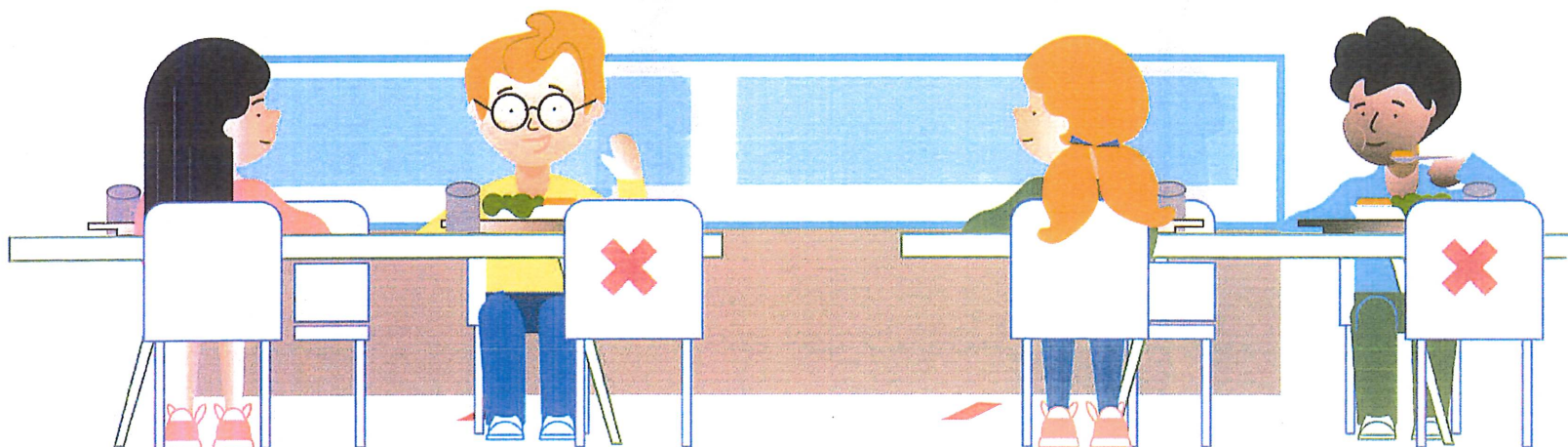


VUELTA AL COLEGIO, VUELTA AL COMEDOR. ESPACIOS SEGUROS Y SALUDABLES

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:



LUNES

MARTES

MIÉRCOLES

JUEVES

VIERNES

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.

01

VACACIONES

FELIZ 2021

04

05

06

07

08

11

Crema de calabacín
Estofado de pollo al curry
Fruta fresca

12

Arroz con zanahorias
Fogonero a la marinera
Fruta fresca

13

Patatas revolconas
Tortilla francesa con rodaja de tomate
Fruta fresca

14

Sopa de ave con fideos (sin gluten)
Garbanzos estofados
Fruta fresca

15

Lazos (sin gluten) con tomate
Caldereta de pescado
Lácteo

18

Sopa de ave con fideos (sin gluten)
Bacalao salteado con verduras
Fruta fresca

19

Alubias blancas estofadas
Cinta de lomo al horno
Fruta fresca

20

Menestra con patatas
Filete de jamón al horno
Fruta fresca

21

Patatas guisadas
Jamoncito de pollo al horno
Fruta fresca

22

Arroz con verduras
Merluza en salsa de zanahorias
Lácteo

25

Crema parmentier
Guiso de pollo con patatas
Fruta fresca

26

Sopa de ave con fideos (sin gluten)
Garbanzos estofados
Fruta fresca

27

Pasta (sin gluten) con tomate
Merluza en salsa verde con guisante
Lácteo

28

Alubias pintas con arroz
Tortilla francesa con lechuga
Fruta fresca

29

Patatas con magro
Jurel al horno con verduritas
Fruta fresca