

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

1

FESTIVO

2

Potaje castellano
Cordon blue con lechuga

Fruta fresca

3

Patatas con carne
Pescado con salsa de tomate

Lácteo

4

Empedrado de alubias pintas
Tortilla francesa con lechuga y cebolla

Fruta fresca

7

Paella mixta
Chuleta de Sajonia con lechuga

Fruta fresca

8

Garbanzos en vinagreta
Jamoncitos al horno con ensalada de zanahoria

Lácteo

9

Macarrones con salsa boloñesa
Bacalao en salsa de puerros

Fruta fresca

10

Crema de calabacín
Hamburguesa de ternera al horno con lechuga, tomate y atún

Fruta fresca

11

Lentejas estofadas
Delicias de merluza con pimientos salteados

Lácteo

14

FESTIVO

15

Lentejas a la riojana
Tortilla de patata y atún con lechuga y aceitunas

Fruta fresca

16

Espaguetis con tomate
Rape en salsa de marisco con rodaja de tomate natural

Lácteo

17

Judías verdes con bacon
Filete de cerdo a la milanesa con patatas fritas

Fruta fresca

18

FIESTA
Entrantes variados

Pizza de jamón york, bacon y queso

Lácteo

21

Crema de hortalizas
Salchichas frescas con lechuga y tomate

Lácteo

22

Alubias pintas estofadas
Pechuga de pollo empanada con lechuga, zanahoria y aceitunas

Fruta fresca

23

Patatas con carne
Rabas de calamar

Fruta fresca

24

Garbanzos a la vinagreta
Carne estofada con patatas

Lácteo

25

Macarrones con tomates y jijas
Merluza en salsa verde con lechuga, tomate y cebolla

Fruta fresca

28

Patatas estofadas
Albóndigas en salsa con ensalada

Lácteo

29

Lentejas con chorizo
Cola de rape rebozado con pimientos de piquillo

Fruta fresca

30

Crema de patata y zanahoria
Pollo asado a la naranja con lechuga y aceitunas

Fruta fresca

31

Fabada
Huevos mol con lechuga y maíz

Fruta fresca

MAYO 2018

Día del Celiaco

Las principales asociaciones de celiacos del mundo organizan durante el mes de mayo el Día del Celiaco. La celiacía es causada por la intolerancia al gluten, una proteína que se encuentra en la semilla de muchos cereales como el trigo, avena, cebada y centeno. Serunion se une a esta iniciativa en sus comedores escolares, ofreciendo el día 28 de mayo un menú sin gluten para todos los niños y niñas, independientemente que sean celiacos o no.

NO GLUTEN

serunion 
educa

Curiosidades

La cereza es originaria de la zona entre el Mar Negro y el Mar Caspio, y llegó a Europa hace más de 2000 años. La recolección de esta delicada fruta empieza a primeros de mayo y se realiza a mano y una por una, para evitar que se estropeen. Gracias a las vitaminas y nutrientes que contienen, las cerezas nos ayudan a fortalecer nuestras defensas y cuidan de nuestro corazón y memoria.



RECOMENDADOR DE CENAS

COMIDA

-  + 
-  + 
-  + 

CENA

-  + 
-  + 
-  + 

-  + 
-  + 
-  + 

-  + 
-  + 
-  + 

-  + 
-  + 
-  + 

-  + 
-  + 
-  + 



fruta



lácteo

SERVICIO DE ATENCIÓN NUTRICIONAL
PARA FAMILIAS

902 360 030

nutricion360@serunion.elion.com
www.serunion-educa.com