

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

Coditos con salsa de tomate

Cordón blue con lechuga

Fruta fresca

3

Patatas con costilla

Pescado en salsa con lechuga

Lácteo

4

Alubias pintas estofadas

Tortilla francesa con lechuga
y aceitunas
Fruta fresca

7

Paella mixta

Chuleta de Sajonia con lechuga

Fruta fresca

8

Sopa de cocido

Cocido completo

Lácteo

9

Macarrones con salsa boloñesa

Bacalao en salsa de puerros

Fruta fresca

10

Crema de calabacín

Hamburguesa de ternera al horno
con lechuga y tomate

Fruta fresca

11

Lentejas estofadas

Delicias de merluza con lechuga

Lácteo

14

Sopa de arroz

Jamoncitos de pollo al chilindrón

Fruta fresca

15

Lentejas a la riojana

Tortilla de patata con lechuga

Fruta fresca

16

Espaguetis con tomate

Pescado en salsa verde

Lácteo

17

Judías verdes con bacon

Filete de cerdo a la milanesa
con patatas fritas

Fruta fresca

18

Alubias blancas con chorizo

Skipper de bacalao con
lechuga y cebolla

Lácteo

21

Crema de hortalizas

Salchichas frescas con lechuga

Lácteo

22

Alubias pintas estofadas

Pechuga de pollo

Fruta fresca

23

Patatas con carne

Rabas de calamar con tomate y cebolla

Fruta fresca

24

FESTIVIDAD MARIA AUXILIADORA

Menú ESPECIAL

25

Macarrones con tomate y jijas

Merluza en salsa verde

Fruta fresca

28

Sopa de ave con pasta

Albóndigas de ternera en salsa
con patatas dado

Lácteo

29

Lentejas con chorizo

Pescado rebozado con lechuga y tomate

Fruta fresca

30

Crema de patata y zanahoria
con picatostes

Pollo asado a la naranja
con lechuga y maíz

Fruta fresca

31

Fabada

Huevos villarroy con lechuga

Lácteo

MAYO 2018

Día del Celiaco

Las principales asociaciones de celíacos 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 celíacos 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

+	+
+	+
+	+
+	+
+	+
+	+
+	+
+	+
+	+

SERVICIO DE ATENCIÓN NUTRICIONAL PARA FAMILIAS

902 360 030

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