










































LUNES 26	MARTES 27	MIÉRCOLES 28	JUEVES 1	VIERNES 2
			Crema de calabacín	Garbanzos con verduras
				
			Pollo asado con patata panadera	Tortilla de patata con rodaja de tomate natural
				
			Yogur de sabores	Fruta
				
<small>Energía: 598 Kcal. Lípidos: 20.9 g. AGS: 2.0 g. Hidratos de Carbono: 82.5 g. Azúcares: 13.9 g. Proteínas: 20.1 g. Sal: 1.6 mg. • Valoración nutricional calculada según "Documento de Consenso sobre la alimentación en los Centros Educativos 2010" para un niño de 3-8 años de recomendación diaria de 1.742 Kcal/día Energía: 774 Kcal. Lípidos: 25.9 g. AGS: 2.7 g. Hidratos de Carbono: 110.7 g. Azúcares: 18.9 g. Proteínas: 24.7 g. Sal: 1.8 mg. • Valoración nutricional calculada según "Documento de Consenso sobre la alimentación en los Centros Educativos 2010", para un niño de 9-13 años de recomendación diaria de 2.279 Kcal/día Energía: 964 Kcal. Lípidos: 33.1 g. AGS: 3.8 g. Hidratos de Carbono: 136.5 g. Azúcares: 24.7 g. Proteínas: 30.2 g. Sal: 1.5 mg. • Valoración nutricional calculada según "Documento de Consenso sobre la alimentación en los Centros Educativos 2010", para un niño de 14-18 años de recomendación diaria de 3.152 Kcal/día</small>				
LUNES 5	MARTES 6	MIÉRCOLES 7	JUEVES 8	VIERNES 9
Lentejas con verduras	Arroz con tomate	Sopa casera de cocido con maravilla	Borraja con patata	Alubias blancas con verduras
				
Lomo adobado con lechuga	San Marinos con lechuga	Albóndigas caseras de cerdo en salsa jardinera con champiñón	Pechuga de pollo a la plancha con lechuga	Bacalao a la riojana con pimientos rojos
				
Fruta	Fruta	Fruta	Yogur de sabores	Fruta
				
<small>Energía: 588 Kcal. Lípidos: 20.6 g. AGS: 1.8 g. Hidratos de Carbono: 83.6 g. Azúcares: 14.3 g. Proteínas: 17.2 g. Sal: 1.7 mg. • Valoración nutricional calculada según "Documento de Consenso sobre la alimentación en los Centros Educativos 2010" para un niño de 3-8 años de recomendación diaria de 1.742 Kcal/día Energía: 761 Kcal. Lípidos: 27.1 g. AGS: 2.6 g. Hidratos de Carbono: 105.9 g. Azúcares: 18.4 g. Proteínas: 23.6 g. Sal: 1.6 mg. • Valoración nutricional calculada según "Documento de Consenso sobre la alimentación en los Centros Educativos 2010", para un niño de 9-13 años de recomendación diaria de 2.279 Kcal/día Energía: 968 Kcal. Lípidos: 32.9 g. AGS: 3.9 g. Hidratos de Carbono: 136.9 g. Azúcares: 23.9 g. Proteínas: 31.3 g. Sal: 1.6 mg. • Valoración nutricional calculada según "Documento de Consenso sobre la alimentación en los Centros Educativos 2010", para un niño de 14-18 años de recomendación diaria de 3.152 Kcal/día</small>				
LUNES 12	MARTES 13	MIÉRCOLES 14	JUEVES 15	VIERNES 16
Judías verdes rehogadas con jamón York	Sopa casera de ave	Lentejas con chorizo	Paella mixta	Espaguetis con atún
				
Salchichas frescas de cerdo con tomate	Pollo asado en su jugo con lechuga	Merluza a la romana con lechuga	Estofado de pavo en salsa demiglace con champiñón	Tortilla de patata con ensalada de lechuga y tomate
				
Fruta	Fruta	Fruta	Yogur de sabores	Fruta
				
<small>Energía: 609 Kcal. Lípidos: 21.0 g. AGS: 1.8 g. Hidratos de Carbono: 85.1 g. Azúcares: 14.9 g. Proteínas: 20.1 g. Sal: 1.6 mg. • Valoración nutricional calculada según "Documento de Consenso sobre la alimentación en los Centros Educativos 2010" para un niño de 3-8 años de recomendación diaria de 1.742 Kcal/día Energía: 793 Kcal. Lípidos: 27.8 g. AGS: 2.6 g. Hidratos de Carbono: 111.2 g. Azúcares: 18.7 g. Proteínas: 24.7 g. Sal: 1.5 mg. • Valoración nutricional calculada según "Documento de Consenso sobre la alimentación en los Centros Educativos 2010", para un niño de 9-13 años de recomendación diaria de 2.279 Kcal/día Energía: 1010 Kcal. Lípidos: 35.6 g. AGS: 3.6 g. Hidratos de Carbono: 142.7 g. Azúcares: 24.9 g. Proteínas: 29.8 g. Sal: 1.8 mg. • Valoración nutricional calculada según "Documento de Consenso sobre la alimentación en los Centros Educativos 2010", para un niño de 14-18 años de recomendación diaria de 3.152 Kcal/día</small>				
LUNES 19	MARTES 20	MIÉRCOLES 21	JUEVES 22	VIERNES 23
Fideuá de carne	Garbanzos a la castellana	Acelgas al estilo casero	Arroz blanco con tomate	Alubias blancas con verduras
				
Rape empanado con lechuga	Lomo adobado al horno con lechuga	Pechuga de pollo a la plancha con lechuga	Filete ruso casero en salsa hortelana con verduras salteadas	Merluza a la andaluza con lechuga
				
Fruta	Fruta	Fruta	Yogur de sabores	Fruta
				
<small>Energía: 590Kcal. Lípidos: 20.3g. AGS: 2.3g. Hidratos de Carbono: 85.1g. Azúcares: 14.7g. Proteínas: 16.9g. Sal: 1.6mg. • Valoración nutricional calculada según "Documento de Consenso sobre la alimentación en los Centros Educativos 2010" para un niño de 3-8 años de recomendación diaria de 1.742 Kcal/día Energía: 782Kcal. Lípidos: 25.9g. AGS: 3.0g. Hidratos de Carbono: 112.7g. Azúcares: 18.3g. Proteínas: 24.7g. Sal: 1.6mg. • Valoración nutricional calculada según "Documento de Consenso sobre la alimentación en los Centros Educativos 2010", para un niño de 9-13 años de recomendación diaria de 2.279 Kcal/día Energía: 942Kcal. Lípidos: 34.1g. AGS: 3.4g. Hidratos de Carbono: 130.3g. Azúcares: 24.9g. Proteínas: 28.6g. Sal: 1.7mg. • Valoración nutricional calculada según "Documento de Consenso sobre la alimentación en los Centros Educativos 2010", para un niño de 14-18 años de recomendación diaria de 3.152 Kcal/día</small>				
LUNES 26	MARTES 27	MIÉRCOLES 28	JUEVES 29	VIERNES 30
Crema parmentier	Lentejas con bacon	Paella de carne		
				
Jamoncito de pollo asado en su jugo con lechuga	Bacalao a la riojana con pimientos rojos	Nuggets de pollo con lechuga		
				
Fruta	Fruta	Natillas de vainilla		
				
<small>Energía: 607 Kcal. Lípidos: 21.9 g. AGS: 2.1 g. Hidratos de Carbono: 86.3 g. Azúcares: 13.8 g. Proteínas: 16.3 g. Sal: 1.6 mg. • Valoración nutricional calculada según "Documento de Consenso sobre la alimentación en los Centros Educativos 2010" para un niño de 3-8 años de recomendación diaria de 1.742 Kcal/día Energía: 781 Kcal. Lípidos: 26.7 g. AGS: 2.6 g. Hidratos de Carbono: 109.6 g. Azúcares: 17.6 g. Proteínas: 23.8 g. Sal: 1.5 mg. • Valoración nutricional calculada según "Documento de Consenso sobre la alimentación en los Centros Educativos 2010", para un niño de 9-13 años de recomendación diaria de 2.279 Kcal/día Energía: 1075 Kcal. Lípidos: 37.2 g. AGS: 3.8 g. Hidratos de Carbono: 152.8 g. Azúcares: 25.6 g. Proteínas: 32.3 g. Sal: 1.5 mg. • Valoración nutricional calculada según "Documento de Consenso sobre la alimentación en los Centros Educativos 2010", para un niño de 14-18 años de recomendación diaria de 3.152 Kcal/día</small>				
<p align="center">En todos los menus se incluye Agua y pan.</p>				

Cumpliendo el RD 1420/2006 todo producto de la pesca para consumo en crudo o prácticamente crudo ha sido previamente congelado.

Para SERAL, el objetivo prioritario es dar una alimentación correcta durante la edad escolar que permita al niño crecer con salud.

COMPLETA TU ALIMENTACIÓN DIARIA CON



Desayuno Recomendado

El desayuno puede realizarse en una o dos tomas, pudiendo ser la segunda el de media mañana.

LÁCTEOS: Leche, yogures, queso.

CEREALES: Cereales desayuno, pan, galletas, tostadas.

FRUTAS: Fruta natural, zumos, mermeladas.



Merienda Recomendada

Hay que adaptar la cantidad de alimentos a la de la actividad física que se vaya a realizar durante la tarde.

LÁCTEOS Y FRUTA: Leche, yogures, queso, zumo.

CEREALES: Cereales desayuno, pan, galletas, tostadas.

OTROS: Embutidos, chocolate (1 vez semana).

	COMIDA	CENA
PRIMER PLATO	Arroz, pasta, patata guisada	Crema, puré, verdura cocida
	Crema, puré, verdura cocida	Arroz, pasta, patata
	Legumbre	Ensalada, crema, puré, sopa, verdura cocida
	Sopa	Arroz, pasta, patata
SEGUNDO PLATO	Carne grasa (cerdo, cordero)	Pescado
	Carne magra (ave, ternera)	Huevo, pescado
	Pescado	Carne magra
	Huevo	Carne magra, pescado
POSTRE	Fruta	Fruta, lácteo
	Lácteo	Fruta

Y RECUERDA...



GLUTEN



CRUSTÁCEOS



HUEVOS



PESCADO



CACAHUETES



SOJA



LÁCTEOS



FRUTOS SECOS



APIO



MOSTAZA



SÉSAMO



SULFITOS



ALTRAMUZ



MOLUSCOS



LEGUMBRES

Sabrás que comes siguiendo el Reglamento Europeo 1169/2011 de Alergias e Intolerancias