



























LUNES 27	MARTES 28	MIERCOLES 29	JUEVES 30	VIERNES 1
				Crema de calabacín con costrones 
				Pollo al chilindrón 
				Fruta
<small>Energía: 608 Kcal. Lípidos: 20,9 g. AGS: 2,0 g. Hidratos de Carbono: 86,3 g. Azúcares: 13,6 g. Proteínas: 18,9 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: 803 Kcal. Lípidos: 28,4 g. AGS: 2,3 g. Hidratos de Carbono: 112,3 g. Azúcares: 18,3 g. Proteínas: 24,6 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: 1103 Kcal. Lípidos: 37,3 g. AGS: 4,0 g. Hidratos de Carbono: 199,3 g. Azúcares: 26,9 g. Proteínas: 32,6 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 4	MARTES 5	MIERCOLES 6	JUEVES 7	VIERNES 8
Lentejas al estilo casero 	Sopa casera de ave con fideos 			
Merluza rebozada con lechuga 	Pechuga de pollo a la plancha con pimientos rojos			
Fruta	Fruta			
<small>Energía: 606 Kcal. Lípidos: 22,1 g. AGS: 1,6 g. Hidratos de Carbono: 86,3 g. Azúcares: 14,5 g. Proteínas: 15,6 g. Sal: 1,6 mg. • Valoración nutricional calculada según "Documento de Consenso sobre la alimentación en los Centros Educativos 2010" para un niño de 3-8 años de recomendación diaria de 1.742 Kcal/día Energía: 758 Kcal. Lípidos: 26,9 g. AGS: 2,6 g. Hidratos de Carbono: 105,6 g. Azúcares: 17,5 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: 1015 Kcal. Lípidos: 35,1 g. AGS: 3,3 g. Hidratos de Carbono: 141,2 g. Azúcares: 23,8 g. Proteínas: 33,6 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 11	MARTES 12	MIERCOLES 13	JUEVES 14	VIERNES 15
Paella de carne 	Crema de verduras con costrones 	Macarrones a la carbonara 	Judías verdes al estilo casero 	Garbanzos con chorizo 
Varitas de merluza empanadas con rodaja de tomate natural 	Muslo de pollo asado con patata panadera 	Bacalao al orio con lechuga 	Albóndigas caseras de cerdo en salsa de tomate 	Filete de cabezada a la plancha con lechuga 
Fruta	Fruta	Fruta	Yogur de sabores 	Fruta
<small>Energía: 578 Kcal. Lípidos: 20,1 g. AGS: 1,8 g. Hidratos de Carbono: 86,3 g. Azúcares: 13,9 g. Proteínas: 15,9 g. Sal: 1,5 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: 796 Kcal. Lípidos: 26,9 g. AGS: 2,3 g. Hidratos de Carbono: 114,7 g. Azúcares: 18,8 g. Proteínas: 23,9 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: 854 Kcal. Lípidos: 30,0 g. AGS: 3,9 g. Hidratos de Carbono: 121,4 g. Azúcares: 25,3 g. Proteínas: 24,7 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 18	MARTES 19	MIERCOLES 20	JUEVES 21	VIERNES 22
Acelgas al estilo casero	Sopa casera de cocido con pasta 	Alubias blancas a la castellana 	Puré de verduras 	Arroz blanco con tomate
Lomo adobado con lechuga 	Jamoncito de pollo asado al horno con lechuga 	Merluza a la romana con lechuga 	Salchichas Frankfurt en salsa de tomate 	Redondo de ternera en salsa casera con champiñón 
Fruta	Fruta	Fruta	Fruta	Natillas de chocolate 
<small>Energía: 609Kcal. Lípidos: 21,7g. AGS: 1,8g. Hidratos de Carbono: 82,6g. Azúcares: 14,9g. Proteínas: 20,9g. 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: 758Kcal. Lípidos: 26,3g. AGS: 2,9g. Hidratos de Carbono: 105,8g. Azúcares: 17,5g. Proteínas: 24,7g. Sal: 1,8mg. • 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: 1099Kcal. Lípidos: 39,3g. AGS: 4,0g. Hidratos de Carbono: 154,3g. Azúcares: 24,8g. Proteínas: 32,1g. Sal: 1,5mg. • 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 25	MARTES 26	MIERCOLES 27	JUEVES 28	VIERNES 29
<p align="center">En todos los menus se incluye Agua y pan. </p>				

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