

LUNES 30	MARTES 1	MIÉRCOLES 2	JUEVES 3	VIERNES 4
FESTIVO	FESTIVO	Ensalada de pasta	Lentejas al estilo casero	Paella mixta
				
		Salchichas de Frankfurt con tomate con verduras salteadas	Huevos revueltos con champiñón con patata asada	Cazón frito con ensalada
				
		Fruta	Fruta	Fruta
<small>Energía: 587 Kcal. Lípidos: 20.1 g. AGS: 2.0 g. Hidratos de Carbono: 85.4 g. Azúcares: 13.6 g. Proteínas: 13.3 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: 751 Kcal. Lípidos: 26.1 g. AGS: 2.6 g. Hidratos de Carbono: 105.6 g. Azúcares: 19.0 g. Proteínas: 23.3 g. Sal: 1.6 mg. • Valoración nutricional calculada según "Documento de Consenso sobre la alimentación en los Centros Educativos 2010", para un niño de 9-13 años de recomendación diaria de 2.279 Kcal/día Energía: 1044 Kcal. Lípidos: 36.2 g. AGS: 3.9 g. Hidratos de Carbono: 147.6 g. Azúcares: 23.3 g. Proteínas: 32.1 g. Sal: 1.6 mg. • Valoración nutricional calculada según "Documento de Consenso sobre la alimentación en los Centros Educativos 2010", para un niño de 14-18 años de recomendación diaria de 3.152 Kcal/día</small>				
LUNES 7	MARTES 8	MIÉRCOLES 9	JUEVES 10	VIERNES 11
Cocido completo con garbanzos, pollo, patata y morcillo de ternera	Sopa de marisco con arroz	Macarrones a la boloñesa	Alubias blancas al estilo casero	Crema de calabacín y zanahoria
				
Croquetas de jamón con ensalada	Cabezada de cerdo asada en salsa española con verduras salteadas	Huevos cocidos con ensalada	Bacaladito a la andaluza con rodaja de tomate natural	Merluza al horno con pisto
				
Fruta	Yogur de sabores	Fruta	Fruta	Fruta
				
<small>Energía: 592 Kcal. Lípidos: 20.9 g. AGS: 2.1 g. Hidratos de Carbono: 85.4 g. Azúcares: 14.3 g. Proteínas: 15.6 g. Sal: 1.5 mg. • Valoración nutricional calculada según "Documento de Consenso sobre la alimentación en los Centros Educativos 2010" para un niño de 3-8 años de recomendación diaria de 1.742 Kcal/día Energía: 779 Kcal. Lípidos: 26.3 g. AGS: 2.9 g. Hidratos de Carbono: 110.0 g. Azúcares: 19.4 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: 1041 Kcal. Lípidos: 37.8 g. AGS: 3.9 g. Hidratos de Carbono: 150.2 g. Azúcares: 24.4 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 14	MARTES 15	MIÉRCOLES 16	JUEVES 17	VIERNES 18
Macarrones salteados con gambas y atún	Lentejas estofadas con chorizo	Sopa de fideos y garbanzos	Paella mixta	Guiso de patatas con pescado
				
Hamburguesa casera mixta a la plancha Ensalada	Formas de pescado con tomate natural	Magro de cerdo a la jardinera con champiñón	Merluza en salsa verde	Huevos revueltos con calabacín
				
Fruta	Vasito de helado	Fruta	Fruta	Fruta
				
<small>Energía: 580 Kcal. Lípidos: 20.0 g. AGS: 2.0 g. Hidratos de Carbono: 81.6 g. Azúcares: 14.4 g. Proteínas: 18.6 g. Sal: 1.5 mg. • Valoración nutricional calculada según "Documento de Consenso sobre la alimentación en los Centros Educativos 2010" para un niño de 3-8 años de recomendación diaria de 1.742 Kcal/día Energía: 779 Kcal. Lípidos: 27.8 g. AGS: 3.0 g. Hidratos de Carbono: 112.3 g. Azúcares: 18.6 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 9-13 años de recomendación diaria de 2.279 Kcal/día Energía: 988 Kcal. Lípidos: 34.7 g. AGS: 4.0 g. Hidratos de Carbono: 140.1 g. Azúcares: 24.4 g. Proteínas: 28.9 g. Sal: 1.5 mg. • Valoración nutricional calculada según "Documento de Consenso sobre la alimentación en los Centros Educativos 2010", para un niño de 14-18 años de recomendación diaria de 3.152 Kcal/día</small>				
LUNES 21	MARTES 22	MIÉRCOLES 23	JUEVES 24	VIERNES 25
Arroz blanco con tomate	Puchero con judías verdes	Espirales de colores con bacon	Crema de verduras	Lentejas al estilo casero
				
Salchichas de pollo con ensalada de lechuga y maíz	Merluza al horno con pisto	Huevos cocidos Ensalada	Jamoncito de pollo al horno con patatas fritas	Bacaladito frito con verduras salteadas
				
Fruta	Yogur de sabores	Fruta	Fruta	Fruta
				
<small>Energía: 610 Kcal. Lípidos: 22.2 g. AGS: 2.0 g. Hidratos de Carbono: 85.9 g. Azúcares: 14.6 g. Proteínas: 16.8 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: 796 Kcal. Lípidos: 26.8 g. AGS: 3.0 g. Hidratos de Carbono: 112.3 g. Azúcares: 17.9 g. Proteínas: 26.8 g. Sal: 1.8 mg. • Valoración nutricional calculada según "Documento de Consenso sobre la alimentación en los Centros Educativos 2010", para un niño de 9-13 años de recomendación diaria de 2.279 Kcal/día Energía: 874 Kcal. Lípidos: 30.2 g. AGS: 3.7 g. Hidratos de Carbono: 123.8 g. Azúcares: 24.9 g. Proteínas: 26.9 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 28	MARTES 29	MIÉRCOLES 30	JUEVES 31	VIERNES 1
Paella	Sopa casera de pollo con fideos	Spaguetis boloñesa	FESTIVO	
				
Nuggets de pollo con ensalada de lechuga y zanahoria	Estofado de magro de cerdo a la jardinera	Huevos cocidos con ensalada		
				
Fruta	Helado	Fruta		
				
<small>Energía: 587 Kcal. Lípidos: 20.1 g. AGS: 2.0 g. Hidratos de Carbono: 85.9 g. Azúcares: 13.6 g. Proteínas: 16.3 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: 787 Kcal. Lípidos: 27.0 g. AGS: 2.5 g. Hidratos de Carbono: 111.2 g. Azúcares: 18.4 g. Proteínas: 24.9 g. Sal: 1.7 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: 1023 Kcal. Lípidos: 35.1 g. AGS: 3.9 g. Hidratos de Carbono: 143.2 g. Azúcares: 26.1 g. Proteínas: 33.8 g. Sal: 1.7 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

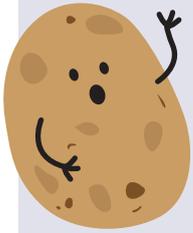


MOLUSCOS



LEGUMBRES

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



Participa en el concurso que nos propone nuestro amigo SERALÍN

Seralín te propone cinco preguntas relacionadas con la alimentación, cada una de ellas tiene tres posibles soluciones, pero sólo una es la correcta. Una vez que hayas contestado, debes rellenar el cupón adjunto y enviarlo antes del 20 de mayo de 2018.



1- ¿Cuál de los siguientes alimentos corresponde a un derivado cárnico?.

- A- Los garbanzos.
- B- El chorizo.
- C- El yogur.

2- ¿Cuántas raciones de frutas y verduras hay que consumir diariamente?.

- A- Una pieza de fruta.
- B- Cinco raciones entre fruta y verduras.
- C- Tres raciones entre fruta y verduras.

3- ¿Cuál es la frecuencia recomendada de consumo de una ración de huevos?.

- A- De dos a tres veces a la semana.
- B- Una o dos veces diarias.
- C- Dos veces al mes.

4- ¿Cuál de las siguientes frases es cierta?.

- A- Comer chucherías es saludable.
- B- No debo comer pescado ya que tienen espinas.
- C- Mi alimentación debe ser equilibrada, variada y adecuada.

5- ¿Qué producto existe adaptado para celíacos (intolerancia al gluten)?.

- A- Pescado.
- B- Pasta.
- C- Carne.



Rellena tu cupón sin que falte ningún dato y envíalo a:

Concurso Seralín
APdo. de Correos 14030
50080 Zaragoza

Un bonito regalo puede ser tuyo por participar en el concurso.



Seralín, tu mascota del comedor, la encontrarás en:
www.seral-service.com

Rellena tu cupón... y ¡SUERTE!

NOMBRE EDAD

APELLIDOS

DIRECCIÓN

POBLACIÓN C.P.

PROVINCIA

CENTRO DE ESTUDIOS

Soluciones a las preguntas

1. A B C
2. A B C
3. A B C
4. A B C
5. A B C



Marca con una "X" la respuesta correcta