

LUNES 12	MARTES 13	MIÉRCOLES 14	JUEVES 15	VIERNES 16
Lentejas con zanahoria y cebolla 	Ensalada de lechuga, tomate, maíz y atún 	Crema de zanahoria 	Patatas guisadas con verduras (zanahoria, calabacín, cebolla, pimiento) 	Paella de marisco 
Tortilla de patata con ensalada de lechuga y tomate 	Espirales a la boloñesa 	Tilapia a la plancha con judías verdes salteadas 	Palitos de merluza rebozados con huevo y harina con empanadillas de atún con ensalada 	Cinta de lomo de cerdo plancha con guisantes salteados 
Fruta fresca	Fruta fresca	Vasito de helado 	Fruta fresca	Fruta fresca
<small>Energía: 579Kcal. Lípidos: 21.1g. AGS: 2.0g. Hidratos de Carbono: 80.5g. Azúcares: 13.5g. Proteínas: 16.9g. Sal: 1.7mg. • 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: 797Kcal. Lípidos: 27.6g. AGS: 3.0g. Hidratos de Carbono: 112.4g. Azúcares: 18.5g. Proteínas: 24.9g. 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: 1024Kcal. Lípidos: 35.9g. AGS: 3.6g. Hidratos de Carbono: 142.6g. Azúcares: 25.7g. Proteínas: 32.7g. 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 19	MARTES 20	MIÉRCOLES 21	JUEVES 22	VIERNES 23
Arroz blanco con tomate 	Crema de calabacín 	Alubias blancas estofadas con cebolla, ajo, puerro y zanahoria 	Ensalada de lechuga, maíz, zanahoria rallada, aceitunas verdes y huevo duro 	Patatas guisadas con chorizo 
Colas de rape en salsa americana con zanahoria salteada 	Jamoncitos de pollo al horno con ensalada de lechuga y maíz 	Merluza al horno con ajo y perejil Ensalada de lechuga y zanahoria 	Macarrones a la carbonara 	Tortilla francesa con judías verdes salteadas 
Fruta fresca	Fruta fresca	Vasito de helado 	Fruta fresca	Fruta fresca
<small>Energía: 610Kcal. Lípidos: 21.3 g. AGS: 1.8 g. Hidratos de Carbono: 87.3 g. Azúcares: 14.8 g. Proteínas: 17.5 g. Sal: 1.8 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: 762 Kcal. Lípidos: 27.6 g. AGS: 2.6 g. Hidratos de Carbono: 106.8 g. Azúcares: 19.2 g. Proteínas: 21.6 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: 937 Kcal. Lípidos: 33.2 g. AGS: 4.1 g. Hidratos de Carbono: 130.0 g. Azúcares: 27.1 g. Proteínas: 29.7 g. Sal: 1.5 mg. • Valoración nutricional calculada según "Documento de Consenso sobre la alimentación en los Centros Educativos 2010" para un niño de 14-18 años de recomendación diaria de 3.152 Kcal/día</small>				
LUNES 26	MARTES 27	MIÉRCOLES 28	JUEVES 29	VIERNES 30
Ensalada de lechuga, tomate y huevo 	Patatas guisadas con merluza 	Fideos a la marinera (pimiento, mejillones) 	Crema de calabaza 	Sopa de fideos y garbanzos 
Arroz con verduras y Jamón cocido 	Huevos cocidos con ensalada de lechuga, tomate y maíz 	Hamburguesa mixta a la plancha con zanahoria salteada 	Croquetas de pollo Ensalada de lechuga y tomate 	Merluza al horno con ajo y perejil con champiñón 
Fruta fresca	Fruta fresca	Fruta fresca	Fruta fresca	Vasito vainilla chocolate 
<small>Energía: 609Kcal. Lípidos: 21.0 g. AGS: 2.1 g. Hidratos de Carbono: 87.3 g. Azúcares: 14.3 g. Proteínas: 17.9 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: 785 Kcal. Lípidos: 28.6 g. AGS: 2.8 g. Hidratos de Carbono: 107.4 g. Azúcares: 18.1 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: 1064 Kcal. Lípidos: 36.9 g. AGS: 3.9 g. Hidratos de Carbono: 151.7 g. Azúcares: 25.3 g. Proteínas: 31.4 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 3	MARTES 4	MIÉRCOLES 5	JUEVES 6	VIERNES 7
LUNES 10	MARTES 11	MIÉRCOLES 12	JUEVES 13	VIERNES 14
<p align="center"><b>En todos los menus se incluye Agua y pan.</b> </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
<b>PRIMER PLATO</b>	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
<b>SEGUNDO PLATO</b>	Carne grasa (cerdo, cordero)	Pescado
	Carne magra (ave, ternera)	Huevo, pescado
	Pescado	Carne magra
	Huevo	Carne magra, pescado
<b>POSTRE</b>	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