



































LUNES 28	MARTES 29	MIÉRCOLES 30	JUEVES 31	VIERNES 1
LUNES 4	MARTES 5	MIÉRCOLES 6	JUEVES 7	VIERNES 8
			Arroz blanco con tomate	Judías verdes rehogadas con patata cocida 
			Delicias de merluza con lechuga 	Lomo adobado al horno con tomate natural 
			Fruta	Fruta
<small>Energía: 590Kcal. Lípidos: 20.1g. AGS: 2.0g. Hidratos de Carbono: 85.5g. Azúcares: 15.0g. Proteínas: 16.8g. Sal: 1.5mg. • 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: 773 Kcal. Lípidos: 26.3 g. AGS: 2.7 g. Hidratos de Carbono: 108.7 g. Azúcares: 19.9 g. Proteínas: 25.6 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: 964 Kcal. Lípidos: 33.3 g. AGS: 4.0 g. Hidratos de Carbono: 138.7 g. Azúcares: 24.3 g. Proteínas: 27.6 g. Sal: 1.6 mg. • Valoración nutricional calculada según "Documento de Consenso sobre la alimentación en los Centros Educativos 2010", para un niño de 14-18 años de recomendación diaria de 3.152 Kcal/día</small>				
LUNES 11	MARTES 12	MIÉRCOLES 13	JUEVES 14	VIERNES 15
Arroz a la jardinera 	Sopa casera de ave con picadillo 	Acelgas al estilo casero	Macarrones a la boloñesa 	Lentejas maravilla 
Dorado a la inglesa con rodaja de tomate natural 	Tortilla de patata con ensalada de lechuga y tomate 	Albóndigas caseras de cerdo en salsa de tomate 	Pechuga de pollo en salsa demiglace con champiñón 	Merluza en salsa verde con tallos de espárragos 
Fruta	Fruta	Yogur de sabores 	Fruta	Fruta
<small>Energía: 610Kcal. Lípidos: 22.0g. AGS: 2.1g. Hidratos de Carbono: 86.0g. Azúcares: 13.7g. Proteínas: 17.2g. Sal: 1.5mg. • 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: 731 Kcal. Lípidos: 25.9 g. AGS: 2.9 g. Hidratos de Carbono: 102.8 g. Azúcares: 18.2 g. Proteínas: 21.7 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: 883 Kcal. Lípidos: 32.1 g. AGS: 3.8 g. Hidratos de Carbono: 120.8 g. Azúcares: 26.9 g. Proteínas: 27.9 g. Sal: 1.6 mg. • Valoración nutricional calculada según "Documento de Consenso sobre la alimentación en los Centros Educativos 2010", para un niño de 14-18 años de recomendación diaria de 3.152 Kcal/día</small>				
LUNES 18	MARTES 19	MIÉRCOLES 20	JUEVES 21	VIERNES 22
Judías verdes rehogadas con patata hervida 	Espaguetis a la carbonara 	Arroz tres delicias 	Puré de verduras 	Garbanzos estofados 
Rape en salsa marinera 	Estofado de pavo a la jardinera con lechuga 	Limanda a la inglesa con rodaja de tomate natural 	Muslo de pollo asado en su jugo con patata panadera	San Jacobo casero con lechuga 
Fruta	Fruta	Yogur de sabores 	Fruta	Fruta
<small>Energía: 608Kcal. Lípidos: 21.0g. AGS: 1.9g. Hidratos de Carbono: 86.1g. Azúcares: 13.9g. Proteínas: 18.7g. 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: 766Kcal. Lípidos: 26.3g. AGS: 3.0g. Hidratos de Carbono: 108.9g. Azúcares: 19.0g. Proteínas: 23.6g. Sal: 1.7mg. • 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: 929Kcal. Lípidos: 32.3g. AGS: 3.6g. Hidratos de Carbono: 130.0g. Azúcares: 27.0g. Proteínas: 29.8g. Sal: 1.8mg. • 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	MIÉRCOLES 27	JUEVES 28	VIERNES 29
Acelgas con patata y zanahoria	Lentejas con chorizo 	Arroz a la montañesa 	Alubias blancas con verduras 	Macarrones con tomate 
Jamón de pollo al chilindrón con pimientos asados 	Tortilla de patata con lechuga 	Cabezada de cerdo asada en salsa española con champiñón 	Merluza a la romana con lechuga 	Hamburguesa casera de cerdo a la plancha con ensalada de lechuga y zanahoria 
Fruta	Fruta	Yogur de sabores 	Fruta	Fruta
<small>Energía: 601Kcal. Lípidos: 22.2 g. AGS: 1.8 g. Hidratos de Carbono: 83.2 g. Azúcares: 14.2 g. Proteínas: 17.1 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: 795 Kcal. Lípidos: 27.9 g. AGS: 3.0 g. Hidratos de Carbono: 111.3 g. Azúcares: 18.7 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: 1103 Kcal. Lípidos: 38.0 g. AGS: 3.3 g. Hidratos de Carbono: 157.8 g. Azúcares: 25.9 g. Proteínas: 32.6 g. Sal: 1.6 mg. • Valoración nutricional calculada según "Documento de Consenso sobre la alimentación en los Centros Educativos 2010", para un niño de 14-18 años de recomendación diaria de 3.152 Kcal/día</small>				
<p>En todos los menús 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

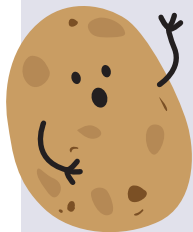


MOLUSCOS



LEGUMBRES

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



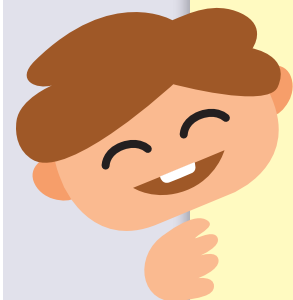
Participa en el concurso que nos propone nuestro amigo SERALÍN

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 1 de Diciembre de 2017.



- ¿Cuál de los siguientes alimentos corresponde a un derivado cárnico?
A- Los garbanzos
B- El jamón serrano
C- El yogur
- ¿Cuál de las siguientes frases es cierta?
A- La zanahoria es un alimento rico en grasas.
B- En general todas las frutas nos aportan azúcares y vitaminas.
C- La clara del huevo (lo blanco) es rica en grasas.
- ¿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.
- ¿Cuál de los siguientes alimentos es una grasa de origen animal?
A- La mantequilla
B- El aceite de girasol
C- La margarina.
- ¿Cuál de los siguientes alimentos es importante por su aporte de calcio?
A- La patata.
B- La leche.
C- La naranja

Entre todos los acertantes a las cinco preguntas, se sortearán **40 regalos** el día 11 de Diciembre de 2017



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

GENTRO 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