



































LUNES 1	MARTES 2	MIÉRCOLES 3	JUEVES 4	VIERNES 5
VACACIONES NAVIDAD	VACACIONES NAVIDAD	VACACIONES NAVIDAD	VACACIONES NAVIDAD	VACACIONES NAVIDAD
LUNES 8	MARTES 9	MIÉRCOLES 10	JUEVES 11	VIERNES 12
Arroz blanco con tomate	Crema de zanahoria, puerro y patata	Cocido completo	Judías verdes con patata	Espaguetis a la boloñesa
				
Varitas de merluza rebozadas con ensalada de lechuga, tomate y maíz	Escalope de ternera a la milanesa con lechuga		Albóndigas en salsa demiglace	Limanda al horno con lechuga
				
Fruta	Fruta	Zumo	Fruta	Yogur de sabores
				
<small>Energía: 610 Kcal. Lípidos: 20.3 g. AGS: 2.0 g. Hidratos de Carbono: 86.9 g. Azúcares: 14.4 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: 798 Kcal. Lípidos: 28.3 g. AGS: 2.7 g. Hidratos de Carbono: 112.4 g. Azúcares: 17.5 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: 1064 Kcal. Lípidos: 36.9 g. AGS: 3.9 g. Hidratos de Carbono: 150.6 g. Azúcares: 26.1 g. Proteínas: 32.6 g. Sal: 1.7 mg. - Valoración nutricional calculada según "Documento de Consenso sobre la alimentación en los Centros Educativos 2010" para un niño de 14-18 años de recomendación diaria de 3.152 Kcal/día</small>				
LUNES 15	MARTES 16	MIÉRCOLES 17	JUEVES 18	VIERNES 19
Lentejas a la jardinera	Macarrones con tomate	Puré de verduras con costrones	Arroz tres delicias	Alubias blancas estofadas
				
Lomo de cerdo a la plancha con tomate natural	Merluza en salsa verde	Estofado de pavo en salsa española con patatas dado	Halibut rebozado con ensalada	Muslo de pollo asado en su jugo con champiñón salteado
				
Fruta	Fruta	Fruta	Yogur de sabores	Fruta
				
<small>Energía: 598 Kcal. Lípidos: 20.2 g. AGS: 1.8 g. Hidratos de Carbono: 85.3 g. Azúcares: 15.0 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: 780 Kcal. Lípidos: 27.4 g. AGS: 2.7 g. Hidratos de Carbono: 100.7 g. Azúcares: 18.2 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: 1087 Kcal. Lípidos: 37.1 g. AGS: 4.0 g. Hidratos de Carbono: 153.0 g. Azúcares: 25.9 g. Proteínas: 34.7 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>				
LUNES 22	MARTES 23	MIÉRCOLES 24	JUEVES 25	VIERNES 26
Espirales de colores gratinados con queso	Judías verdes rehogadas al estilo casero	Sopa casera de ave con estremitas	Lentejas estofadas	Arroz blanco con tomate
				
Merluza en salsa marinera con tomate natural	Tortilla de patata casera con lechuga	Pechuga de pollo empanada con champiñón salteado	Filete ruso casero a la plancha con ensalada lechuga, zanahoria y olivas	Limanda al horno con verduras
				
Fruta	Fruta	Fruta	Fruta	Yogur de sabores
				
<small>Energía: 609 Kcal. Lípidos: 21.1 g. AGS: 2.0 g. Hidratos de Carbono: 87.9 g. Azúcares: 14.5 g. Proteínas: 16.9 g. Sal: 1.7 mg. - Valoración nutricional calculada según "Documento de Consenso sobre la alimentación en los Centros Educativos 2010" para un niño de 3-8 años de recomendación diaria de 1.742 Kcal/día  Energía: 792 Kcal. Lípidos: 27.0 g. AGS: 2.3 g. Hidratos de Carbono: 112.8 g. Azúcares: 17.7 g. Proteínas: 24.4 g. Sal: 1.6 mg. - Valoración nutricional calculada según "Documento de Consenso sobre la alimentación en los Centros Educativos 2010" para un niño de 9-13 años de recomendación diaria de 2.279 Kcal/día  Energía: 1103 Kcal. Lípidos: 37.1 g. AGS: 3.6 g. Hidratos de Carbono: 155.6 g. Azúcares: 25.9 g. Proteínas: 36.9 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 29	MARTES 30	MIÉRCOLES 31	JUEVES 1	VIERNES 2
Macarrones a la carbonara	Cocido completo	Menestra de verduras con patatas dado		
				
Abadejo en salsa de tomate		Pollo asado en su jugo con ensalada		
				
Fruta	Zumo	Fruta		
<small>Energía: 599 Kcal. Lípidos: 21.0 g. AGS: 2.3 g. Hidratos de Carbono: 85.7 g. Azúcares: 15.0 g. Proteínas: 16.9 g. Sal: 1.7 mg. - Valoración nutricional calculada según "Documento de Consenso sobre la alimentación en los Centros Educativos 2010" para un niño de 3-8 años de recomendación diaria de 1.742 Kcal/día  Energía: 792 Kcal. Lípidos: 27.0 g. AGS: 2.3 g. Hidratos de Carbono: 112.8 g. Azúcares: 17.7 g. Proteínas: 24.4 g. Sal: 1.6 mg. - Valoración nutricional calculada según "Documento de Consenso sobre la alimentación en los Centros Educativos 2010" para un niño de 9-13 años de recomendación diaria de 2.279 Kcal/día  Energía: 1103 Kcal. Lípidos: 37.1 g. AGS: 3.6 g. Hidratos de Carbono: 155.6 g. Azúcares: 25.9 g. Proteínas: 36.9 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>				
<p>En todos los menús 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.

MONDAY 1	TUESDAY 2	WEDNESDAY 3	THURSDAY 4	FRIDAY 5
VACACIONES NAVIDAD	VACACIONES NAVIDAD	VACACIONES NAVIDAD	VACACIONES NAVIDAD	VACACIONES NAVIDAD
<p>Energy: 610 Kcal. Fats: 20.3 g. SFA: 2.0 g. Carbohydrates: 86.9 g. Sugar: 14.6 g. Protein: 20.1 g. Salt: 1.6 mg. Nutritional evaluation calculated according to a consensus document on School meals issued in 2010, for 3-8-year-old children with a recommended caloric intake of 1,742 Kcal/day.            Energy: 798Kcal. Fats: 28.3 g. SFA: 2.7 g. Carbohydrates: 112.4 g. Sugar: 17.5 g. Protein: 23.8 g. Salt: 1.5 mg. Nutritional evaluation calculated according to a consensus document on School meals issued in 2010, for 9-13-year-old children with a recommended caloric intake of 2,279 Kcal/day.            Energy: 1064 Kcal. Fats: 36.9g. SFA: 3.9 g. Carbohydrates: 150.6 g. Sugar: 26.1 g. Protein: 32.6 g. Salt: 1.7 mg. Nutritional evaluation calculated according to a consensus document on School meals issued in 2010, for 14-18-year-old children with a recommended caloric intake of 3,152 Kcal/day.</p>				
MONDAY 8	TUESDAY 9	WEDNESDAY 10	THURSDAY 11	FRIDAY 12
White rice with tomato sauce	Fresh carrot cream soup	Stew	Homestyle green beans	Spaghetti Bolognese
Hake filets with lettuce, tomato and sweetcorn salad	Beef escalope alla Milanese with salad		Meatballs in demi-glace sauce	Baked limanda fillet with salad
Fruit	Fruit	Juice	Fruit	Fruit yoghurt
<p>Energy: 998Kcal. Fats: 20.2 g. SFA: 1.8 g. Carbohydrates: 85.3 g. Sugar: 15.0 g. Protein: 18.9 g. Salt: 1.6 mg. Nutritional evaluation calculated according to a consensus document on School meals issued in 2010, for 3-8-year-old children with a recommended caloric intake of 1,742 Kcal/day.            Energy: 780 Kcal. Fats: 27.4 g. SFA: 2.7 g. Carbohydrates: 108.7 g. Sugar: 18.2 g. Protein: 24.7 g. Salt: 1.5 mg. Nutritional evaluation calculated according to a consensus document on School meals issued in 2010, for 9-13-year-old children with a recommended caloric intake of 2,279 Kcal/day.            Energy: 1087Kcal. Fats: 37.1 g. SFA: 4.0 g. Carbohydrates: 153.6 g. Sugar: 25.9 g. Protein: 34.7 g. Salt: 1.7 mg. Nutritional evaluation calculated according to a consensus document on School meals issued in 2010, for 14-18-year-old children with a recommended caloric intake of 3,152 Kcal/day.</p>				
MONDAY 15	TUESDAY 16	WEDNESDAY 17	THURSDAY 18	FRIDAY 19
Homestyle lentils with vegetables	Macaroni with bacon	Vegetable purée with croutons	Cantonese rice	White bean stew
Grilled pork loin with fresh tomato	Hake in green sauce	Turkey stew with demi-glace sauce and potato cubes	Battered and fried halibut with salad	Chicken thigh in its natural juice with mushrooms
Fruit	Fruit	Fruit	Fruit yoghurt	Fruit
<p>Energy: 609Kcal. Fats: 21.1 g. SFA: 2.3 g. Carbohydrates: 87.9 g. Sugar: 14.5 g. Protein: 16.9 g. Salt: 1.5 mg. Nutritional evaluation calculated according to a consensus document on School meals issued in 2010, for 3-8-year-old children with a recommended caloric intake of 1,742 Kcal/day.            Energy: 793 Kcal. Fats: 27.0 g. SFA: 2.3 g. Carbohydrates: 112.8 g. Sugar: 17.9 g. Protein: 24.4 g. Salt: 1.6 mg. Nutritional evaluation calculated according to a consensus document on School meals issued in 2010, for 9-13-year-old children with a recommended caloric intake of 2,279 Kcal/day.            Energy: 1013Kcal. Fats: 35.8 g. SFA: 3.9 g. Carbohydrates: 142.3 g. Sugar: 26.8 g. Protein: 30.4 g. Salt: 1.6 mg. Nutritional evaluation calculated according to a consensus document on School meals issued in 2010, for 14-18-year-old children with a recommended caloric intake of 3,152 Kcal/day.</p>				
MONDAY 22	TUESDAY 23	WEDNESDAY 24	THURSDAY 25	FRIDAY 26
Tri-colour fusilli and cheese au gratin	Sautéed green beans with ham	Homemade poultry noodle soup	Lentil stew	White rice with tomato sauce
Hake in marinara sauce with fresh tomato	Potato omelet with salad	English-style chicken breast with mushrooms	Grilled Salisbury steak with olive, carrot, and lettuce salad	Baked limanda with vegetables
Fruit	Fruit	Fruit	Fruit	Fruit yoghurt
<p>Energy: 599Kcal. Fats: 21.0 g. SFA: 2.3 g. Carbohydrates: 85.7 g. Sugar: 15.0 g. Protein: 16.9 g. Salt: 1.7 mg. Nutritional evaluation calculated according to a consensus document on School meals issued in 2010, for 3-8-year-old children with a recommended caloric intake of 1,742 Kcal/day.            Energy: 793 Kcal. Fats: 27.0 g. SFA: 2.3 g. Carbohydrates: 112.8 g. Sugar: 17.9 g. Protein: 24.4 g. Salt: 1.6 mg. Nutritional evaluation calculated according to a consensus document on School meals issued in 2010, for 9-13-year-old children with a recommended caloric intake of 2,279 Kcal/day.            Energy: 1103Kcal. Fats: 37.1 g. SFA: 3.6 g. Carbohydrates: 155.6 g. Sugar: 25.9 g. Protein: 36.9 g. Salt: 1.6 mg. Nutritional evaluation calculated according to a consensus document on School meals issued in 2010, for 14-18-year-old children with a recommended caloric intake of 3,152 Kcal/day.</p>				
MONDAY 29	TUESDAY 30	WEDNESDAY 31	THURSDAY 1	FRIDAY 2
Macaroni in carbonara sauce	Stew	Vegetable stew with ham		
Haddock in tomato sauce		Roast chicken in its natural juice with salad		
Fruit	Juice	Fruit		
<p>Energy: 599Kcal. Fats: 21.0 g. SFA: 2.3 g. Carbohydrates: 85.7 g. Sugar: 15.0 g. Protein: 16.9 g. Salt: 1.7 mg. Nutritional evaluation calculated according to a consensus document on School meals issued in 2010, for 3-8-year-old children with a recommended caloric intake of 1,742 Kcal/day.            Energy: 793 Kcal. Fats: 27.0 g. SFA: 2.3 g. Carbohydrates: 112.8 g. Sugar: 17.9 g. Protein: 24.4 g. Salt: 1.6 mg. Nutritional evaluation calculated according to a consensus document on School meals issued in 2010, for 9-13-year-old children with a recommended caloric intake of 2,279 Kcal/day.            Energy: 1103Kcal. Fats: 37.1 g. SFA: 3.6 g. Carbohydrates: 155.6 g. Sugar: 25.9 g. Protein: 36.9 g. Salt: 1.6 mg. Nutritional evaluation calculated according to a consensus document on School meals issued in 2010, for 14-18-year-old children with a recommended caloric intake of 3,152 Kcal/day.</p>				
<p>Water and bread are included in all menus. </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



# 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 9 de Marzo de 2018.

1. ¿Cómo se llama la unidad de medida de la energía que nos proporciona un alimento?

- A. Kilogramos
- B. Kilocaloría
- C. Kilovatios

2. ¿Qué fruta nos proporciona más Vitamina C?

- A. La manzana
- B. El plátano
- C. La naranja

3. ¿Por qué es tan importante que en nuestra alimentación no falten verduras, hortalizas y frutas?

- A. Porque nos proporcionan grasas.
- B. Porque nos proporcionan gran cantidad de vitaminas
- C. Porque nos aumentan el colesterol

4. ¿Un alérgico a la proteína de leche que debe eliminar de su dieta?

- A. Pescado.
- B. Fruta.
- C. Yogur.

5. Además de una alimentación variada y saludable, debo...

- A. Comer chucherías entre horas
- B. No desayunar antes de ir al colegio
- C. Realizar ejercicio físico

Entre todos los acertantes a las cinco preguntas, se sortearán

**40 regalos**

el día 16 de Marzo de 2018

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](http://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

