



serunion 

MARTES 1


Ensalada de lechuga, tomate, zanahoria, pan tostado y queso Sopa con garbanzos y verduras Fruta fresca
569,0Kcal - Prot:18,1g - Lip:21,2g - HC:70,5g AGS:5,8g - Azúcares:13,3g - Sal:1,8g

MIÉRCOLES 2


Ensalada de lechuga, tomate, zanahoria, maíz y soja Patatas asadas con verduras gratinadas Yogur
611,9Kcal - Prot:24,2g - Lip:23,2g - HC:73,1g AGS:9,6g - Azúcares:25,9g - Sal:2,5g

JUEVES 3


Ensalada de lechuga, tomate, zanahoria, manzana y remolacha Lentejas estofadas Fruta fresca
514,4Kcal - Prot:20,3g - Lip:13,0g - HC:72,0g AGS:2,2g - Azúcares:12,6g - Sal:1,2g

VIERNES 4


Ensalada de lechuga, tomate, zanahoria, maíz y espárragos Arroz con salsa de tomate Tortilla francesa Fruta fresca
572,4Kcal - Prot:19,7g - Lip:20,5g - HC:79,7g AGS:3,9g - Azúcares:10,6g - Sal:1,9g

LUNES 7


Ensalada (lechuga, espárragos, tomate, maíz y zanahoria) Lentejas estofadas Fruta fresca
500,2Kcal - Prot:21,3g - Lip:8,1g - HC:79,3g AGS:1,4g - Azúcares:11,7g - Sal:1,4g

MARTES 8


Ensalada de lechuga, tomate, zanahoria, espárragos y pepino Espaguetis con verduras y huevo Fruta fresca
538,6Kcal - Prot:17,5g - Lip:17,4g - HC:73,7g AGS:3,7g - Azúcares:14,7g - Sal:1,6g

MIÉRCOLES 9


9 junio Día de la Región

JUEVES 10


Ensalada de lechuga, tomate, zanahoria, maíz y soja Patatas asadas con verduras gratinadas Fruta fresca
466,1Kcal - Prot:17,2g - Lip:19,1g - HC:51,8g AGS:7,0g - Azúcares:12,2g - Sal:2,2g

VIERNES 11


Ensalada de lechuga, tomate, zanahoria, huevo y cebolla Arroz con verduras Yogur
673,9Kcal - Prot:20,5g - Lip:20,0g - HC:100,8g AGS:5,6g - Azúcares:24,9g - Sal:1,6g

LUNES 14


Ensalada de lechuga, tomate, zanahoria, col lombarda y manzana Guiso de verduras con champiñón Fruta fresca
377,4Kcal - Prot:7,9g - Lip:13,2g - HC:53,2g AGS:2,3g - Azúcares:14,1g - Sal:1,5g

MARTES 15


Ensalada de lechuga, tomate, zanahoria, maíz, queso fresco Lentejas estofadas Fruta fresca
546,3Kcal - Prot:23,3g - Lip:15,2g - HC:71,9g AGS:3,4g - Azúcares:12,2g - Sal:1,8g

MIÉRCOLES 16


Ensalada de lechuga, tomate, zanahoria, maíz y soja Macarrones con tomate, huevo y queso Fruta fresca
688,1Kcal - Prot:26,4g - Lip:26,8g - HC:81,4g AGS:7,7g - Azúcares:12,9g - Sal:2,1g

JUEVES 17


Ensalada de lechuga, tomate, zanahoria, manzana y nueces Potaje de garbanzos Fruta fresca
573,8Kcal - Prot:18,4g - Lip:18,9g - HC:73,9g AGS:2,5g - Azúcares:15,8g - Sal:1,3g

VIERNES 18


Ensalada de patatas, queso, judía, tomate y maíz Sopa de verduras con arroz Yogur
575,9Kcal - Prot:18,7g - Lip:15,5g - HC:87,4g AGS:5,3g - Azúcares:25,7g - Sal:2,1g

LUNES 21


Ensalada de lechuga, tomate, zanahoria, queso fresco y pepino Fideua de verduras Fruta fresca
505,7Kcal - Prot:15,2g - Lip:15,1g - HC:73,9g AGS:3,5g - Azúcares:13,9g - Sal:2,1g

MARTES 22





¡FELICES VACACIONES!

Observaciones

Las valoraciones nutricionales incluyen el consumo de una ración de pan por ingesta.
Al acompañar las comidas con pan, deberemos tener en cuenta la presencia de gluten como alérgeno (a excepción de las dietas sin gluten)

Los alérgenos del menú tienen en cuenta todos los ingredientes de cada plato y siguen el principio de máxima precaución

 GLUTEN
 LÁCTEOS

 HUEVO
 PESCADO

 MOLUSCOS
 CRUSTÁCEOS

 CACAHUETES
 FRUTOS DE CÁSCARA

 SOJA
 SÉSAMO

 MOSTAZA
 AJO

 ALTRAMUCES
 AZUFRE Y SULFITO

VUELTA AL COLEGIO, VUELTA AL COMEDOR. **ESPACIOS SEGUROS Y SALUDABLES**

serunion 



En el comedor del colegio hemos instaurado un nuevo protocolo para cumplir con las nuevas normativas de seguridad y salud.

- 1** Hemos desarrollado un protocolo de actuación único que ha recibido la certificación AENOR y todo nuestro personal ha recibido formación específica.
- 2** Aplicamos todas las medidas para mantener el **distanciamiento de seguridad** y evitar el contacto.
- 3** Nuestros menús están elaborados por nutricionistas y cumplen rigurosos protocolos de **Seguridad alimentaria**.

Visita la web del cole para más información



RECOMENDADOR DE CENAS

COMIDA	CENA
pasta/arroz + carne	verdura + pescado
pasta/arroz + pescado	verdura + huevo
pasta/arroz + huevo	verdura + carne
verdura + carne	pasta/arroz + pescado
verdura + pescado	pasta/arroz + huevo
verdura + huevo	pasta/arroz + carne
legumbres + carne	verdura + pescado
legumbres + pescado	verdura + huevo
legumbres + huevo	verdura + carne
Fruta	Lácteo
Lácteo	Fruta

SERVICIO DE ATENCIÓN NUTRICIONAL PARA FAMILIAS

902 360 030

nutricion360@serunion.elior.com

www.serunion-educa.com

Entidades colaboradoras:



**¡JUNTOS
SOMOS MÁS
FUERTES!**

serunion 

MARTES 1


 Ensalada de lechuga, tomate, zanahoria, pan tostado y queso
 Sopa con garbanzos y verduras
 Fruta fresca
 569,0Kcal - Prot:18,1g - Lip:21,2g - HC:70,5g AGS:5,8g - Azúcares:13,3g - Sal:1,8g

MIÉRCOLES 2


 Ensalada de lechuga, tomate, zanahoria, maíz y aceitunas
 Asado de merluza
 Yogur
 559,1Kcal - Prot:30,0g - Lip:19,1g - HC:63,2g AGS:5,0g - Azúcares:24,3g - Sal:2,2g

JUEVES 3


 Ensalada de lechuga, tomate, zanahoria, aceitunas y remolacha
 Lentejas estofadas
 Fruta fresca
 531,7Kcal - Prot:20,4g - Lip:15,2g - HC:71,1g AGS:2,5g - Azúcares:11,8g - Sal:1,8g

VIERNES 4


 Ensalada de lechuga, tomate, zanahoria, maíz y espárragos
 Arroz con tomate
 Tortilla francesa casera
 Fruta fresca
 633,0Kcal - Prot:16,8g - Lip:24,0g - HC:85,1g AGS:4,7g - Azúcares:9,7g - Sal:1,8g

LUNES 7


 Ensalada de lechuga, tomate, zanahoria, caballa y maíz
 Lentejas estofadas
 Fruta fresca
 578,7Kcal - Prot:23,8g - Lip:15,8g - HC:79,1g AGS:2,6g - Azúcares:11,4g - Sal:1,5g

MARTES 8


 Ensalada de lechuga, tomate, zanahoria, espárragos y pepino
 Espaguetis con verduras y huevo
 Fruta fresca
 538,6Kcal - Prot:17,5g - Lip:17,4g - HC:73,7g AGS:3,7g - Azúcares:14,7g - Sal:1,6g

MIÉRCOLES 9

**9 junio
Día de la Región**

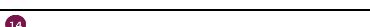
JUEVES 10


 Ensalada de lechuga, tomate, zanahoria, maíz y soja
 Patatas asadas con verduras gratinadas
 Fruta fresca
 466,1Kcal - Prot:17,2g - Lip:19,1g - HC:51,8g AGS:7,0g - Azúcares:12,2g - Sal:2,2g

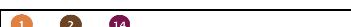
VIERNES 11


 Ensalada de lechuga, tomate, zanahoria, huevo y cebolla
 Arroz con rape
 Yogur
 691,8Kcal - Prot:28,2g - Lip:20,5g - HC:97,3g AGS:5,7g - Azúcares:22,8g - Sal:1,7g

LUNES 14


 Ensalada de lechuga, tomate, zanahoria, col lombarda y manzana
 Guiso de verduras con champiñón
 Fruta fresca
 377,4Kcal - Prot:7,9g - Lip:13,2g - HC:53,2g AGS:2,3g - Azúcares:14,1g - Sal:1,5g

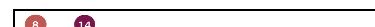
MARTES 15


 Ensalada de lechuga, tomate, zanahoria, maíz, queso fresco
 Lentejas estofadas
 Fruta fresca
 546,3Kcal - Prot:23,3g - Lip:15,2g - HC:71,9g AGS:3,4g - Azúcares:12,2g - Sal:1,8g

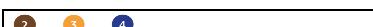
MIÉRCOLES 16


 Ensalada de lechuga, tomate, zanahoria, soja y aceitunas
 Macarrones con tomate, huevo y queso
 Fruta fresca
 695,6Kcal - Prot:26,2g - Lip:28,3g - HC:80,2g AGS:7,9g - Azúcares:12,4g - Sal:2,5g

JUEVES 17


 Ensalada de lechuga, tomate, zanahoria, manzana y nueces
 Potaje de garbanzos
 Fruta fresca
 573,8Kcal - Prot:18,4g - Lip:18,9g - HC:73,9g AGS:2,5g - Azúcares:15,8g - Sal:1,3g

VIERNES 18


 Ensalada de patatas, tomate, caballa, cebolla y huevo
 Sopa de pescado con arroz
 Yogur
 676,2Kcal - Prot:27,3g - Lip:23,3g - HC:86,9g AGS:6,0g - Azúcares:23,9g - Sal:1,8g

LUNES 21


 Ensalada de lechuga, tomate, zanahoria, queso fresco y pepino
 Fideua de pescado
 Fruta fresca
 567,5Kcal - Prot:23,3g - Lip:15,8g - HC:79,2g AGS:3,5g - Azúcares:12,4g - Sal:2,3g

MARTES 22



Observaciones

Las valoraciones nutricionales incluyen el consumo de una ración de pan por ingesta.
 Al acompañar las comidas con pan, deberemos tener en cuenta la presencia de gluten como alérgeno (a excepción de las dietas sin gluten)

Los alérgenos del menú tienen en cuenta todos los ingredientes de cada plato y siguen el principio de máxima precaución

 GLUTEN
 LÁCTEOS

 HUEVO
 PESCADO

 MOLUSCOS
 CRUSTÁCEOS

 CACAHUETES
 FRUTOS DE CÁSCARA

 SOJA
 SÉSAMO

 MOSTAZA
 APIO

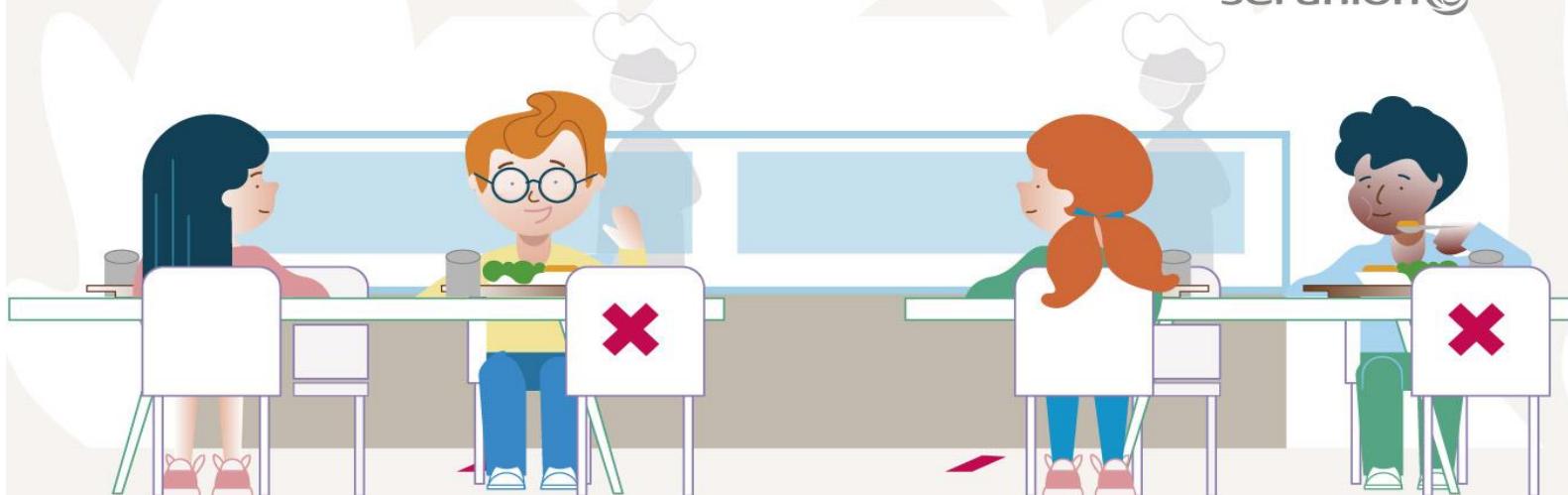
 ALTRAMUCES
 AZUFRE Y SULFITO



iFELICES VACACIONES!

VUELTA AL COLEGIO, VUELTA AL COMEDOR. **ESPACIOS SEGUROS Y SALUDABLES**

serunion 



En el comedor del colegio hemos instaurado un nuevo protocolo para cumplir con las nuevas normativas de seguridad y salud.

1
Hemos desarrollado un protocolo de actuación único que ha recibido la certificación AENOR y todo nuestro personal ha recibido formación específica.

2
Aplicamos todas las medidas para mantener el **distanciamiento de seguridad** y evitar el contacto.

3
Nuestros menús están elaborados por nutricionistas y cumplen rigurosos protocolos de Seguridad alimentaria.

Visita la web del cole para más información



RECOMENDADOR DE CENAS

COMIDA

pasta/arroz + carne	verdura + pescado
pasta/arroz + pescado	verdura + huevo
pasta/arroz + huevo	verdura + carne

CENA

verdura + pescado	pasta/arroz + pescado
verdura + huevo	pasta/arroz + huevo
verdura + carne	pasta/arroz + carne

legumbres

legumbres + carne	verdura + pescado
legumbres + pescado	verdura + huevo
legumbres + huevo	verdura + carne

verdura + pescado	pasta/arroz + pescado
verdura + huevo	pasta/arroz + huevo
verdura + carne	pasta/arroz + carne

fruta

fruta	lácteo
lácteo	fruta

SERVICIO DE ATENCIÓN NUTRICIONAL PARA FAMILIAS

902 360 030

nutricion360@serunion.elior.com

www.serunion-educa.com

Entidades colaboradoras:





serunion 

MARTES 1

1	2	3	9	12	14
Ensalada de lechuga, tomate,zanahoria,pan tostado y queso Sopa con garbanzos y albóndigas Fruta fresca					
758,7Kcal - Prot:37,5g - Lip:35,2g - HC:67,0g AGS:10,6g - Azúcares:11,4g - Sal:3,0g					

MIÉRCOLES 2

2	3	9	14
Ensalada de lechuga, tomate, zanahoria,maiz y soja Patatas asadas con verduras gratinadas Yogur			
611,9Kcal - Prot:24,2g - Lip:23,2g - HC:73,1g AGS:9,6g - Azúcares:25,9g - Sal:2,5g			

JUEVES 3

1	14
Ensalada de lechuga,tomate, zanahoria,manzana y remolacha Lentejas estofadas Fruta fresca	
514,4Kcal - Prot:20,3g - Lip:13,0g - HC:72,0g AGS:2,2g - Azúcares:12,6g - Sal:1,2g	

VIERNES 4

1	2	3	9	14
Ensalada de lechuga, tomate,zanahoria, maiz y espárragos Arroz a la cubana con salchichas de ave Fruta fresca				
608,5Kcal - Prot:18,5g - Lip:20,0g - HC:86,2g AGS:4,1g - Azúcares:10,0g - Sal:2,3g				

LUNES 7

1	2	3	9	14
Ensalada(lechuga, espárragos, tomate, maiz y zanahoria) Lentejas con chorizo Fruta fresca				
630,8Kcal - Prot:23,3g - Lip:22,6g - HC:77,5g AGS:6,3g - Azúcares:11,4g - Sal:1,8g				

MARTES 8

1	2	3	9	14
Ensalada de lechuga, tomate, zanahoria, esparragos y pepino Espaguetis boloñesa Fruta fresca				
571,0Kcal - Prot:16,8g - Lip:21,8g - HC:72,4g AGS:4,6g - Azúcares:12,5g - Sal:1,2g				



MIÉRCOLES 9

9	14
Ensalada de lechuga, tomate, zanahoria,maiz y soja Asado de pollo Fruta fresca	
510,6Kcal - Prot:25,5g - Lip:20,5g - HC:50,7g AGS:4,3g - Azúcares:11,1g - Sal:1,4g	

VIERNES 11

2	3	14
Ensalada de lechuga, tomate, zanahoria, huevo y cebolla Arroz con verduras Yogur		
673,9Kcal - Prot:20,5g - Lip:20,0g - HC:100,8g AGS:5,6g - Azúcares:24,9g - Sal:1,6g		

LUNES 14

14	
Ensalada de lechuga, tomate, zanahoria, col lombarda y manzana Guiso de pavo con champiñón Fruta fresca	
449,6Kcal - Prot:18,4g - Lip:17,3g - HC:51,9g AGS:3,5g - Azúcares:13,3g - Sal:1,4g	

MARTES 15

1	2	14
Ensalada de lechuga, tomate, zanahoria, maiz, queso fresco Lentejas con costillejas Fruta fresca		
612,4Kcal - Prot:29,3g - Lip:22,2g - HC:67,1g AGS:5,3g - Azúcares:12,0g - Sal:2,0g		

MIÉRCOLES 16

1	2	3	9	14
Ensalada de lechuga, tomate, zanahoria,maiz y soja Macarrones con tomate, huevo y queso Fruta fresca				
688,1Kcal - Prot:26,4g - Lip:26,8g - HC:81,4g AGS:7,7g - Azúcares:12,9g - Sal:2,1g				

JUEVES 17

8	14
Ensalada de lechuga,tomate, zanahoria, manzana y nueces Potaje de garbanzos Fruta fresca	
573,8Kcal - Prot:18,4g - Lip:18,9g - HC:73,9g AGS:2,5g - Azúcares:15,8g - Sal:1,3g	

VIERNES 18

2	12	14
Ensalada de patatas, queso, judia, tomate y maiz Sopa de verduras con arroz Yogur		
575,9Kcal - Prot:18,7g - Lip:15,5g - HC:87,4g AGS:5,3g - Azúcares:25,7g - Sal:2,1g		

LUNES 21

1	2	14
Ensalada de lechuga, tomate,zanahoria, queso fresco y pepino Fideua de verduras Fruta fresca		
505,7Kcal - Prot:15,2g - Lip:15,1g - HC:73,9g AGS:3,5g - Azúcares:13,9g - Sal:2,1g		



¡FELICES VACACIONES!

Observaciones

Las valoraciones nutricionales incluyen el consumo de una ración de pan por ingesta.
Al acompañar las comidas con pan, deberemos tener en cuenta la presencia de gluten como alérgeno (a excepción de las dietas sin gluten)

Los alérgenos del menú tienen en cuenta todos los ingredientes de cada plato y siguen el principio de máxima precaución

1 GLUTEN
2 LÁCTEOS

3 HUEVO
4 PESCADO

5 MOLUSCOS
6 CRUSTÁCEOS

7 CACAHUETES
8 FRUTOS DE CÁSCARA

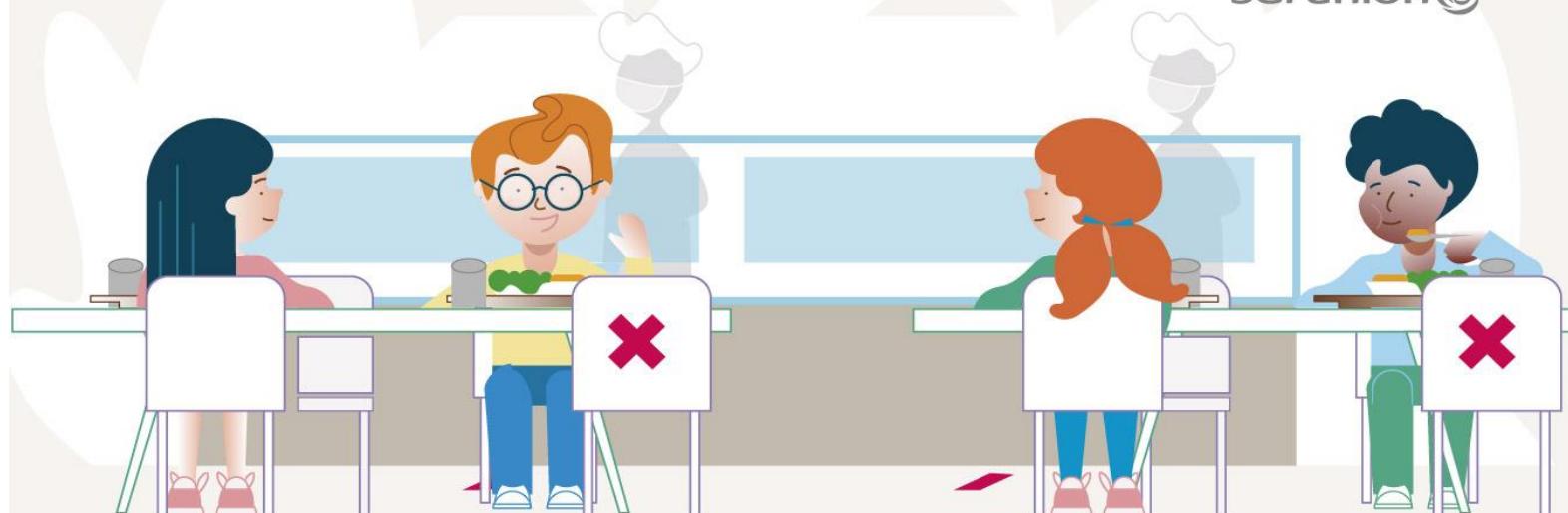
9 SOJA
10 SÉSAMO

11 MOSTAZA
12 APIO

13 ALTRAMUCES
14 AZUFRE Y SULFITO

VUELTA AL COLEGIO, VUELTA AL COMEDOR. **ESPACIOS SEGUROS Y SALUDABLES**

serunion 



En el comedor del colegio hemos instaurado un nuevo protocolo para cumplir con las nuevas normativas de seguridad y salud.

- 1** Hemos desarrollado un protocolo de actuación único que ha recibido la certificación AENOR y todo nuestro personal ha recibido formación específica.
- 2** Aplicamos todas las medidas para mantener el **distanciamiento de seguridad** y evitar el contacto.
- 3** Nuestros menús están elaborados por nutricionistas y cumplen rigurosos protocolos de Seguridad alimentaria.

Visita la web del cole para más información



RECOMENDADOR DE CENAS

COMIDA

 pasta/arroz +	 carne
 pasta/arroz +	 pescado
 pasta/arroz +	 huevo

CENA

 verdura +	 pescado
 verdura +	 huevo
 verdura +	 carne

 verdura +	 carne
 verdura +	 pescado
 verdura +	 huevo

 legumbres +	 carne
 legumbres +	 pescado
 legumbres +	 huevo

 fruta	 carne
 fruta	 lácteo
 fruta	 lácteo

SERVICIO DE ATENCIÓN NUTRICIONAL PARA FAMILIAS

902 360 030

nutricion360@serunion.elior.com

www.serunion-educa.com

Entidades colaboradoras:



iJUNTOS,
SOMOS MÁS
FUERTES!

serunion 

MARTES 1

 1 2 3 9 12 14

Ensalada de lechuga, tomate,zanahoria,pan
tostado y queso
Sopa con garbanzos y albóndigas
Fruta fresca

758,7Kcal - Prot:37,5g - Lip:35,2g - HC:67,0g AGS:10,6g -
Azúcares:11,4g - Sal:3,0g

MIÉRCOLES 2

 2 4 14

Ensalada de lechuga, tomate, zanahoria, maiz y
aceitunas
Asado de merluza
Yogur

559,1Kcal - Prot:30,0g - Lip:19,1g - HC:63,2g AGS:5,0g -
Azúcares:24,3g - Sal:2,2g

JUEVES 3

 1 4 14

Ensalada de lechuga,tomate, zanahoria,
aceitunas y remolacha
Lentejas estofadas
Fruta fresca

531,7Kcal - Prot:20,4g - Lip:15,2g - HC:71,1g AGS:2,5g -
Azúcares:11,8g - Sal:1,8g

VIERNES 4

 1 2 3 9 14

Ensalada de lechuga, tomate,zanahoria, maiz y
espárragos
Arroz a la cubana con salchichas de ave
Fruta fresca

608,5Kcal - Prot:18,5g - Lip:20,0g - HC:86,2g AGS:4,1g -
Azúcares:10,0g - Sal:2,3g

LUNES 7

 1 2 3 4 9 14

Ensalada de lechuga, tomate,zanahoria, caballa
y maiz
Lentejas con chorizo
Fruta fresca

709,3Kcal - Prot:25,8g - Lip:30,3g - HC:77,3g AGS:7,6g -
Azúcares:11,1g - Sal:1,9g

MARTES 8

 1 2 3 9 14

Ensalada de lechuga, tomate, zanahoria,
esparagos y pepino
Espaguetis boloñesa
Fruta fresca

571,0Kcal - Prot:16,8g - Lip:21,8g - HC:72,4g AGS:4,6g -
Azúcares:12,5g - Sal:1,2g

MIÉRCOLES 9

 9 14

9 junio
Día de la Región

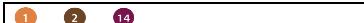
LUNES 15

 14

Ensalada de lechuga, tomate, zanahoria, col
lombarda y manzana
Guiso de pavo con champiñón
Fruta fresca

449,6Kcal - Prot:18,4g - Lip:17,3g - HC:51,9g AGS:3,5g -
Azúcares:13,3g - Sal:1,4g

MARTES 16

 1 2 14

Ensalada de lechuga, tomate, zanahoria, maiz,
queso fresco
Lentejas con costillejas
Fruta fresca

612,4Kcal - Prot:29,3g - Lip:22,2g - HC:67,1g AGS:5,3g -
Azúcares:12,0g - Sal:2,0g

MIÉRCOLES 17

 1 2 3 4 9 14

Ensalada de lechuga, tomate, zanahoria, soja y
aceitunas
Macarrones con tomate, huevo y queso
Fruta fresca

695,6Kcal - Prot:26,2g - Lip:28,3g - HC:80,2g AGS:7,9g -
Azúcares:12,4g - Sal:2,5g

LUNES 21

 1 2 4 5 14

Ensalada de lechuga, tomate,zanahoria, queso
fresco y pepino
Fideua de pescado
Fruta fresca

567,5Kcal - Prot:23,3g - Lip:15,8g - HC:79,2g AGS:3,5g -
Azúcares:12,4g - Sal:2,3g

MARTES 22

 3 4 6 8 9 10 11 12 13 14



JUEVES 18

 8 14

Ensalada de lechuga,tomate, zanahoria,
manzana y nueces
Potaje de garbanzos
Fruta fresca

573,8Kcal - Prot:18,4g - Lip:18,9g - HC:73,9g AGS:2,5g -
Azúcares:15,8g - Sal:1,3g



iFELICES VACACIONES!

Observaciones

Las valoraciones nutricionales incluyen el consumo de una ración de pan por ingesta.

Al acompañar las comidas con pan, deberemos tener en cuenta la presencia de gluten como alérgeno (a excepción de las dietas sin gluten)

Los alérgenos del menú tienen en cuenta todos los ingredientes de cada plato y siguen el principio de máxima precaución

 1 GLUTEN
 2 LÁCTEOS

 3 HUEVO
 4 PESCADO

 5 MOLUSCOS
 6 CRUSTÁCEOS

 7 CACAHUETES
 8 FRUTOS DE CÁSCARA

 9 SOJA
 10 SÉSAMO

 11 MOSTAZA
 12 APIO

 13 ALTRAMUCES
 14 AZUFRE Y SULFITO

VUELTA AL COLEGIO, VUELTA AL COMEDOR. ESPACIOS SEGUROS Y SALUDABLES

serunion



En el comedor del colegio hemos instaurado un nuevo protocolo para cumplir las nuevas normas de seguridad y salud.

JUNTOS SOMOS MÁS FUERTES!

- 1 Hemos desarrollado un protocolo de actuación único que ha recibido la certificación AENOR y todo nuestro personal ha recibido formación específica.
- 2 Aplicamos todas las medidas para mantener el distanciamiento de FRUTA DE TEMPORADA y evitar el contacto.
- 3 Nuestros menús están elaborados por nutricionistas y cumplen rigurosos protocolos de seguridad alimentaria.

Visita la web del cole para más información



RECOMENDADOR DE CENAS

COMIDA	CENA
pasta/arroz + carne	verdura + pescado
pasta/arroz + pescado	verdura + huevo
pasta/arroz + huevo	verdura + carne
verdura + carne	pasta/arroz + pescado
verdura + pescado	pasta/arroz + huevo
verdura + huevo	pasta/arroz + carne
legumbres + carne	verdura + pescado
legumbres + pescado	verdura + huevo
legumbres + huevo	verdura + carne
fruta	lácteo
lácteo	fruta

SERVICIO DE ATENCIÓN NUTRICIONAL PARA FAMILIAS

Pescado A zu. rico en Omega-3
02 360 030
60@serunion.elior.com
www.serunion-educa.com

Entidades colaboradoras:

