




































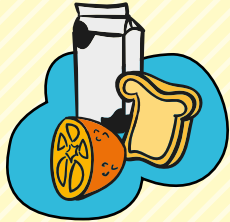


JUEVES 1		VIERNES 2		
		Arroz a la cubana  Jamón asado con ensalada  Fruta Agua y pan	Macarrones guisados  Calamares a la romana con ensalada  Fruta Agua y pan	
<p>Energía: 608 Kcal. Lípidos: 20.9 g. AGS: 1.8 g. Hidratos de Carbono: 87.1 g. Azúcares: 13.9 g. Proteínas: 17.9 g. Sal: 1.6 mg. • Valoración 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: 748 Kcal. Lípidos: 26.6 g. AGS: 2.6 g. Hidratos de Carbono: 105.9 g. Azúcares: 18.4 g. Proteínas: 21.3 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: 1093 Kcal. Lípidos: 40.1 g. AGS: 3.6 g. Hidratos de Carbono: 153.6 g. Azúcares: 25.3 g. Proteínas: 29.6 g. Sal: 1.5 mg. • Valoración nutricional calculada según "Documento de Consenso sobre la alimentación en los Centros Educativos 2010", para un niño de 14-18 años de recomendación diaria de 3.152 Kcal/día</p>				
LUNES 5	MARTES 6	MIÉRCOLES 7	JUEVES 8	VIERNES 9
Crema de verduras  Pollo guisado con patatas  Yogur Agua y pan	Espaguetis a la carbonara  Gallo frito con ensalada  Fruta Agua y pan	Sopa de ave y fideos  Raxo de lomo natural con patatas  Helado  Agua y pan	Judías en ajada con zanahoria  Ternera estofada con patata  Fruta Agua y pan	Paella de carne  Bacalao al horno con tomate  Fruta Agua y pan
<p>Energía: 610 Kcal. Lípidos: 20.9 g. AGS: 2.3 g. Hidratos de Carbono: 85.6 g. Azúcares: 13.9 g. Proteínas: 20.1 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: 794 Kcal. Lípidos: 26.9 g. AGS: 3.0 g. Hidratos de Carbono: 111.1 g. Azúcares: 17.6 g. Proteínas: 27.1 g. Sal: 1.5 mg. • Valoración nutricional calculada según "Documento de Consenso sobre la alimentación en los Centros Educativos 2010", para un niño de 9-13 años de recomendación diaria de 2.279 Kcal/día Energía: 1012 Kcal. Lípidos: 34.9 g. AGS: 3.9 g. Hidratos de Carbono: 142.3 g. Azúcares: 24.1 g. Proteínas: 32.3 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</p>				
LUNES 12	MARTES 13	MIÉRCOLES 14	JUEVES 15	VIERNES 16
Espirales de colores gratinadas con tomate  Lenguado empanado con ensalada campera  Fruta Agua y pan	Repollo con patata y chorizo  Estofado de pavo  Yogur Agua y pan	Arroz tres delicias  Merluza a la gallega  Fruta Agua y pan	Crema de calabacín con picatostes  Milanesas de pollo con patatas fritas  Gelatina  Agua y pan	Lentejas a la jardinera  Pizza de jamón y queso  Fruta Agua y pan
<p>Energía: 594 Kcal. Lípidos: 21.3 g. AGS: 2.2 g. Hidratos de Carbono: 83.9 g. Azúcares: 13.8 g. Proteínas: 16.9 g. Sal: 1.5 mg. • Valoración nutricional calculada según "Documento de Consenso sobre la alimentación en los Centros Educativos 2010" para un niño de 3-8 años de recomendación diaria de 1.742 Kcal/día Energía: 795 Kcal. Lípidos: 27.2 g. AGS: 3.0 g. Hidratos de Carbono: 112.3 g. Azúcares: 17.9 g. Proteínas: 25.4 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: 848 Kcal. Lípidos: 29.6 g. AGS: 4.2 g. Hidratos de Carbono: 119.6 g. Azúcares: 23.9 g. Proteínas: 25.9 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</p>				
LUNES 19	MARTES 20	MIÉRCOLES 21	JUEVES 22	VIERNES 23
Coliflor a la gallega  Tortilla de patata con ensalada  Fruta Agua y pan	Garbanzos con jamón  Solla frita con ensalada  Yogur Agua y pan	Puré de zanahoria y puerro  Muslo de pollo asado con patatas  Fruta Agua y pan	Espaguetis a la boloñesa  Merluza a la romana con ensalada  Fruta Agua y pan	Arroz con tomate y salchichas  San Jacobos con ensalada  Helado  Agua y pan
<p>Energía: 610 Kcal. Lípidos: 20.9 g. AGS: 2.3 g. Hidratos de Carbono: 85.6 g. Azúcares: 14.6 g. Proteínas: 20.1 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: 784 Kcal. Lípidos: 26.1 g. AGS: 2.9 g. Hidratos de Carbono: 113.6 g. Azúcares: 18.3 g. Proteínas: 23.9 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: 921 Kcal. Lípidos: 32.3 g. AGS: 4.0 g. Hidratos de Carbono: 130.2 g. Azúcares: 24.6 g. Proteínas: 27.4 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</p>				
LUNES 26	MARTES 27	MIÉRCOLES 28	JUEVES 29	VIERNES 30
FESTIVO	FESTIVO	FESTIVO	FESTIVO	FESTIVO



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:



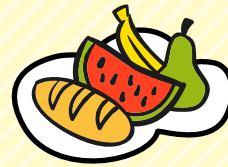
Desayuno Recomendado

El desayuno puede realizarse en una o dos tomas, pudiendo ser la segunda el tentempié de media mañana.

LÁCTEOS: Leche, Yogur, Queso, Yogur Bebible.

CEREALES: Cereales Desayuno, Pan, Galletas, Tostadas.

FRUTAS: Fruta Natural, Zumo de Frutas, Mermelada de Frutas.



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, Yogur, Queso, Yogur Bebible, Zumo de Frutas.

CEREALES: Cereales Desayuno, Pan, Galletas, Tostadas.

OTROS: Embutidos Variados, 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



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



Descárgate nuestra aplicación o visítanos en nuestra página www.seral-service.com

