

COLEGIO CALASANZ MAYO 2021



SERAL		WIATO ZOZI		- Tipus Doore
LUNES 3	MARTES 4	MIERCOLES 5	JUEVES 6	VIERNES 7
Judías verdes con patata	Espaguettis con tomate	Alubias blancas estofadas con cebolla,ajo,puerro y zanahoria	Puré de brocoli, calabacin y patata	Arroz con tomate
\$\$\tag{6}	900	<u> </u>	·	
Salchichas frescas de cerdo con tomate con lechuga	Tortilla de patata casera con ensalada de lechuga y maíz	Lomo de cerdo a la plancha con tomate natural	Jamoncitos de pollo en salsa jardinera	Limanda a la inglesa con lechuga
300			(cebolla.guisante.zanahoria)	
Fruta	Yogur de sabores	Fruta	Fruta	Fruta
Energia: 607 Kcal. Lipidos: 21.9 g. AGS: 2.1 g. Hidratos de Carbono: 80	6.3 g. Azúcares: 13.8 g. Proteínas: 16.3 g. Sal: 1.6 mg. • Valoración nu	tricional calculada según "Documento de Consenso sobre la alimentació	in en los Centros Educativos 2010" para un niño de 3-8 años de recome ón en los Centros Educativos 2010", para un niño de 9-13 años de recor	ndación diaria de 1.742 Kcal/dia
Energia: 1075 Kcal. Lípidos: 37.2 g. AGS: 3.8 g. Hidratos de Carbono:	152.8 g. Azúcares: 25.6 g. Proteínas: 32.3 g. Sal: 1.5 mg. • Valoración	nutricional calculada según "Documento de Consenso sobre la alimenta	ción en los Centros Educativos 2010", para un niño de 14-18 años de re	ecomendación diaria de 3.152 Kcal/dia
LUNES 10	MARTES 11	MIERCOLES 12	JUEVES 13	VIERNES 14
Macarrones con tomate y picadillo	Lentejas estofadas con cebolla,ajo,zanahoria y chorizo	Acelgas con patata	Arroz con chorizo y jamón York	Guisantes con jamón y patatas dado
	30 0	Hamburguesa casera de cerdo a		
Ventresca de merluza a la romana con ensalada	Filete de magro de cerdo en salsa española con champiñón	la plancha con rodaja de tomate natural	Bacalao a la romana con lechuga	Muslo de pollo asado en su jugo con ensalada
	3 00			
Fruta	Fruta	Fruta	Yogur	Fruta
			U	
Energia: 802 Kcal. Lipidos: 21.0 g. AGS: 2.3 g. Hidratos de Carbono: 1 Energia: 802 Kcal. Lipidos: 29.6 g. AGS: 2.3 g. Hidratos de Carbono: 1 Energia: 934 Kcal. Lipidos: 32.6 g. AGS: 3.7 g. Hidratos de Carbono:	53.6 g. Azúcares: 14.2 g. Proteínas: 10.9 g. 3ai: 1.5 mg. • Valoración n 11.6 g. Azúcares: 17.5 g. Proteínas: 22.3 g. Sal: 1.5 mg. • Valoración n 130.2 g. Azúcares: 25.6 g. Proteínas: 30.1 g. Sal: 1.5 mg. • Valoración	utricional calculada según "Documento de Consenso sobre la alimentaci utricional calculada según "Documento de Consenso sobre la alimentac nutricional calculada según "Documento de Consenso sobre la alimenta	ón en los Centros Educativos 2010" para un niño de 3-8 años de recom- ión en los Centros Educativos 2010", para un niño de 9-13 años de reco- cición en los Centros Educativos 2010", para un niño de 14-18 años de re-	endación diaria de 2.279 Kcal/día mendación diaria de 2.279 Kcal/día ecomendación diaria de 3.152 Kcal/día
LUNES 17	MARTES 18	MIERCOLES 19	JUEVES 20	VIERNES 21
Arroz con tomate	Fideua de verduras con calabacín,champiñon,cebolla,gui santes y zanahoria	Lentejas estofadas con chorizo	Judías verdes con patata	Alubias blancas estofadas con cebolla,ajo,puerro y zanahoria
		2000		
imanda empanada con lechuga	Pechuga de pollo a la plancha con lechuga	Bacalao al orio con rodaja de tomate natural	Albóndigas caseras de cerdo en salsa con champiñón	Tortilla de patata casera con lechuga
	Ö			(A)
Fruta	Fruta	Fruta	Leche con Cola-cao	Fruta
Energia: 580 Kcal. Lípidos: 21.0 g. AGS: 2.1 g. Hidratos de Carbono: 8 Energia: 754 Kcal. Lípidos: 26.3 g. AGS: 3.0 g. Hidratos de Carbono: 1 Energia: 1079 Kcal. Lípidos: 36.8 g. AGS: 3.8 g. Hidratos de Carbono:	82.3 g. Azúcares; 13.9 g. Proteínas; 15.6 g. Sal; 1.7 mg. • Valoración ni 105.8 g. Azúcares; 18.3 g. Proteínas; 23.6 g. Sal; 1.5 mg. • Valoración n 152.3 g. Azúcares; 24.3 g. Proteínas; 34.7 g. Sal; 1.9 mg. • Valoración	utricional calculada según "Documento de Consenso sobre la alimentaci nutricional calculada según "Documento de Consenso sobre la alimenta nutricional calculada según "Documento de Consenso sobre la aliment	ón en los Centros Educativos 2010" para un niño de 3-8 años de recomición en los Centros Educativos 2010", para un niño de 9-13 años de recación en los Centros Educativos 2010", para un niño de 14-18 años de recación en los Centros Educativos 2010", para un niño de 14-18 años de r	nendación diaria de 1.742 Kcal/día omendación diaria de 2.279 Kcal/día ecomendación diaria de 3.152 Kcal/día
LUNES 24	MARTES 25	MIERCOLES 26	JUEVES 27	VIERNES 28
Macarrones a la boloñesa (carne picada, tomate)		Arroz de verduras zanahoria, pimiento y paleta cocida	Crema de calabacín	Garbanzos al estilo casero con zanahoria, cebolla y ajo
	Ö	206		
Filete de cabezada a la plancha con ensalada	Muslo de pollo asado al limón con ensalada de lechuga y tomate	Limanda a la inglesa con lechuga	Estofado de ternera guisada con zanahoria,cebolla y patatas dado con champiñón salteado	Ventresca de merluza rebozada con lechuga
	QQ		(II)	
Fruta	Yogur de sabores	Fruta	Fruta	Fruta
Energía: 605Kcal, Lípidos: 21.7g, AGS: 1.9g, Hidratos de Carbono: 84.	.7g. Azúcares: 14.1g. Proteínas: 17.8g. Sal: 1.5mg. • Valoración nutric	ional calculada según "Documento de Consenso sobre la alimentación e	n los Centros Educativos 2010" para un niño de 3-8 años de recomenda en los Centros Educativos 2010", para un niño de 9-13 años de recome	ción diaria de 1.742 Kcal/dia
Energia: 888 Kcal. Lípidos: 30.1g. AGS: 3.9g. Hidratos de Carbono: 12	24.3g. Azúcares: 25.1g. Proteínas: 30.1 g. Sal: 1.7mg. • Valoración nut	ricional calculada según "Documento de Consenso sobre la alimentación	n en los Centros Educativos 2010", para un niño de 14-18 años de recon	nendación diaria de 3,152 Kcal/día
LUNES 31	MARTES 1	MIERCOLES 2	JUEVES 3	VIERNES 4
Lentejas estofadas con zanahoria,ajo y cebolla				
Lomo adobado a la plancha con ensalada de lechuga y zanahoria				
300				
Fruta				
Energia: 608 Kcal. Lipidos: 20,9 g. AGS: 2,0 g. Hidratos de Carbono: 8 Energia: 803 Kcal. Lipidos: 28,4 g. AGS: 2,3 g. Hidratos de Carbono: 1 Energia: 1103 Kcal. Lipidos: 37,3 g. AGS: 4,0 g. Hidratos de Carbono:		Itricional calculada según "Documento de Consenso sobre la alimentacaturitricional calculada según "Documento de Consenso sobre la alimentacaturicional calculada según "Documento de Consenso sobre la alimentacional calculada según "Documento de Consenso sobre la alimentacional calcul	on en los Centros Educativos 2010" para un niño de 3-8 años de recomo nón en los Centros Educativos 2010", para un niño de 9-13 años de reccen ación en los Centros Educativos 2010", para un niño de 14-18 años de r	endación diaria de 1.742 Kcal/dia wmendación diaria de 2.279 Kcal/dia ecomendación diaria de 3.152 Kcal/dia
En todos los menus se	e incluye Agua y pan.	A		

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



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...































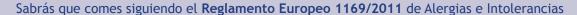














Participa en el concurso que nos propone nuestro amigo SERALÍN

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





Rellena tu cupón... y iSUERTE!

Nombre **APELLIDOS** DIRECCIÓN **POBLACION** PROVINCIA CENTRO DE ESTUDIOS

Soluciones a las preguntas



Marca con una "X" la respuesta correcta