serunion@	MENÚ	SIN FRUCTOSA	COLEGIO EL PILAR – Febrero 2020	
LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
En cumplimiento del Reglamento 1169/2011 sobre la información alimentaria facilitada al consumidor, disponemos de la información de sustancias que pueden causar alergias o intolerancias.				
3	4	5	6	7
Macarrones en blanco	Crema de calabacín	Acelgas salteadas	Sopa con ave con fideos	Arroz blanco
Merluza a la plancha con lechuga iceberg	Filete de cerdo a la plancha con champiñones salteados	Tortilla francesa casera con arroz blanco	Filete de pollo con lechuga y aceitunas	Abadejo con lechuga iceberg
Yogur natural	Yogur natural	Yogur natural	Yogur natural	Yogur natural
10	11	12	13	14
Lentejas viudas	Arroz blanco	Sopa con ave con fideos	Acelgas salteadas	Espirales en blanco
Tortilla francesa casera con champiñones salteados	Merluza a la plancha con lechuga iceberg	Filete de ternera con patatas cocidas	Jamoncitos de pollo al horno con arroz blanco	Jurel al horno con lechuga iceberg
Yogur natural	Yogur natural	Yogur natural	Yogur natural	Yogur natural
17	18	19	20	21
Crema Dubarry	Lentejas viudas	Arroz blanco	Macarrones en blanco	Sopa con ave con fideos
Pollo al horno con lechuga iceberg	Bacalao al horno con lechuga iceberg	Tortilla francesa casera con champiñones salteados	Merluza a la plancha con lechuga iceberg	Cinta de lomo a la plancha con arroz salteado
Yogur natural	Yogur natural	Yogur natural	Yogur natural	Yogur natural
24	25	26	27	28
			Arroz blanco	Sopa con ave con fideos
	NO LECTIVO		Tortilla francesa con lechuga iceberg	Salmón a la plancha con lechuga iceberg
			Yogur natural	Yogur natural





RECOMENDADOR DE CENAS



SERVICIO DE ATENCIÓN NUTRICIONAL PARA FAMILIAS

lácteo

902 360 030

nutricion360@serunion.elior.com www.serunion-educa.com