



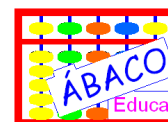
Semana de 9 a 11 de septiembre de 2020

	Comidas	Meriendas
Miércoles	<ul style="list-style-type: none"> - Puré de verduras. - Albóndigas con salsa de cebolla. - Fruta de temporada. 	<ul style="list-style-type: none"> - Bocadillo jamón york. - Papilla frutas.
	Puré de verduras + ternera	
Jueves	<ul style="list-style-type: none"> - Lentejas estofadas con arroz. - Lenguado al horno sobre lecho de tomate y cebolla. - Fruta de temporada. 	<ul style="list-style-type: none"> - Bocadillo queso fresco. - Papilla frutas.
	- Puré verdura + lenguado	
Viernes	<ul style="list-style-type: none"> - Purrusalda. - Pollo en salsa con champiñones. - Yogur. 	<ul style="list-style-type: none"> - Rebanada de pan con aceite de oliva virgen. - Papilla frutas.
	- Puré verduras + pollo	

HORTALIZAS: cebolla, ajo, puerro, pimiento, tomate y zanahoria. Todo pasado y añadido en la variedad de platos.

LEGUMBRES: Solo se cocinan con verduras.

Estos menús se elaboran en el propio centro por personal de **Serunió**n (Empresa Registrada en AENOR ER-02552/2/98).



Semana de 14 a 18 de septiembre de 2020

	Comidas	Meriendas
Lunes	- Espaguetis con pisto de verduras. - Bacalao a la riojana. - Fruta de temporada.	- Bocado queso fresco. - Papilla de frutas.
	- Puré verduras + pescado	
Martes	- Crema de calabacín. - Lomo a la plancha + champis salteados. - Fruta.	- Rebanada de pan con aceite de oliva virgen. - Papilla de frutas.
	- Puré verdura + lomo	
Miércoles	- Lentejas con verduras y arroz. - Halibut al horno + ensalada. - Yogur.	- Bocado lomo. - Papilla de frutas.
	- Puré verduras + pescado	
Jueves	- Crema de zanahorias. - Escalopines de ternera + patatas fritas. - Fruta.	- Bocado pechuga pavo. - Papilla de frutas.
	- Puré verduras + ternera	
Viernes	- Alubias pintas con verduras. - Merluza al horno con verduras. - Fruta.	- Yogur. - Galletas María.
	- Puré verduras + merluza	

HORTALIZAS: cebolla, ajo, puerro, pimiento, tomate y zanahoria. Todo pasado y añadido en la variedad de platos.

LEGUMBRES: Solo se cocinan con verduras.

Estos menús se elaboran en el propio centro por personal de **Serunió** (Empresa Registrada en AENOR ER-02552/2/98).



Semana de 21 a 25 de septiembre de 2020

Lunes	- Patatas estofadas con verduras. - revuelto de huevo con atún + ensalada. - Fruta de temporada	- Bocadillo jamón york. - Papilla de fruta.
	- Puré verduras + lomo	
Martes	- Garbanzos con verduras. - Bacalao a la vizcaina. - Fruta de temporada.	- Rebanada de pan con aceite de oliva virgen. - Papilla de frutas.
	- Puré verduras + pescado	
Miércoles	- Crema de calabaza. - Pollo asado con cebolla y patatas. - Lácteo.	- Bocadillo de lomo. - Papilla de frutas.
	- Puré verduras + pollo	
Jueves	- Lentejas con arroz. - Limanda con salsa de zanahorias. - Fruta de temporada.	- Bocadillo queso fresco. - Papilla de frutas.
	- Puré verduras + pescado	
Viernes	- Purrusalda. - Estofado de pavo con verduras. - Fruta.	- Yogur. - Galletas María.
	- Puré verduras + pavo	

HORTALIZAS: cebolla, ajo, puerro, pimiento, tomate y zanahoria. Todo pasado y añadido en la variedad de platos.

LEGUMBRES: Solo se cocinan con verduras.

Estos menús se elaboran en el propio centro por personal de **Serunió** (Empresa Registrada en AENOR ER-02552/2/98).

Semana de 28 de septiembre a 2 de octubre de 2020

	Comidas	Meriendas
Lunes	- Crema de guisantes. - Lenguado al horno con ensalada. - Fruta de temporada.	- Bocado de lomo. - Papilla de frutas.
	- Puré verduras + lenguado	
Martes	- Judías verdes salteadas. - Lomo a la riojana. - Fruta de temporada.	- Bocado pechuga pavo. - Papilla de frutas.
	- Puré de verdura + lomo	
Miércoles	- Arroz con verduritas. - Tortilla francesa + calabacín a la plancha. - Lácteo.	- Bocado de queso fresco - Papilla de fruta.
	- Puré verduras + pavo	
Jueves	- Alubias pintas con verduras. - Merluza a la vasca. - Fruta de temporada.	- Rebanada de pan con aceite de oliva virgen. - Papilla de fruta.
	- Puré verduras + merluza	
Viernes	- Crema de zanahorias. - Pollo asado con patatas panadera. - Fruta de temporada.	- Yogur. - Galletas María.
	- Puré verduras + pollo	

HORTALIZAS: cebolla, ajo, puerro, pimiento, tomate y zanahoria. Todo pasado y añadido en la variedad de platos.
LEGUMBRES: Solo se cocinan con verduras.

Estos menús se elaboran en el propio centro por personal de **Serunión** (Empresa Registrada en AENOR ER-02552/2/98).



Semana de 5 a 9 octubre 2020

	Comidas	Meriendas
Lunes	- Códigos boloñesa. - Tortilla de patatas + ensalada. - Fruta de temporada.	- Bocado jamón york. - Papilla de frutas.
	- Puré verduras + pavo	
Martes	- Lentejas con arroz. - Merluza en salsa verde. - Fruta de temporada.	- Bocado con chocolate. - Papilla de frutas.
	- Puré verduras + merluza	
Miércoles	- Menestra de verduras. - Pechuga de pollo empanada + lechuga. - Lácteo.	- Pan con queso fresco. - Papilla de fruta.
	- Puré de verduras + pollo	
Jueves	- Alubias blancas con verduras. - Lenguado al horno sobre lecho de tomate y cebolla. - Fruta de temporada.	- Rebanada de pan con aceite de oliva virgen. - Papilla de frutas.
	- Puré verduras + merluza	
Viernes	- Judías verdes con patatas. - Escalopines en salsa de pimientos. - Fruta.	- Yogur. - Galletas María.
	- Puré verduras con + ternera	

HORTALIZAS: cebolla, ajo, puerro, pimiento, tomate y zanahoria. Todo pasado y añadido en la variedad de platos.

LEGUMBRES: Solo se cocinan con verduras.

Estos menús se elaboran en el propio centro por personal de **Serunió** (Empresa Registrada en AENOR ER-02552/2/98).

Semana de 12 al 16 de octubre 2020

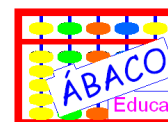
	Comidas	Meriendas
Lunes		
	FIESTA DIA DEL PILAR	
Martes	- Crema de calabacín. - Lomo a la plancha con champis salteados. - Fruta de temporada.	- Bocado de pechuga pavo. - Papilla de fruta.
	- Puré verduras + lomo	
Miércoles	- Sopa de cocido* con estrellitas. - Estofado de pavo con patatas fritas. - Lácteo.	- Bocado de queso fresco. - Papilla frutas.
	- Puré verduras + pavo.	
Jueves	- Potaje de garbanzos con verduras. - Merluza a la plancha + ensalada. - Fruta de temporada.	- Bocado de lomo. - Papilla de frutas.
	- Puré verduras + merluza	
Viernes	- Patatas estofadas con verduras. - Pollo asado + ensalada. - Fruta de temporada.	- Yogur. - Galletas María.
	- Puré de verdura + pollo	

HORTALIZAS: cebolla, ajo, puerro, pimiento, tomate y zanahoria. Todo pasado y añadido en la variedad de platos.

LEGUMBRES: Solo se cocinan con verduras.

***SOPA:** ternera, pollo, garbanzos y verduras.

Estos menús se elaboran en el propio centro por personal de **Serunió** (Empresa Registrada en AENOR ER-02552/2/98).



Semana de 19 a 23 de octubre de 2020

	Comidas	Meriendas
Lunes	<ul style="list-style-type: none"> - Puré de verduras. - Albóndigas con salsa de cebolla. - Fruta de temporada. 	<ul style="list-style-type: none"> - Bocado jamón york. - Papilla frutas.
	Puré de verduras + ternera	
Martes	<ul style="list-style-type: none"> - Lentejas estofadas con arroz. - Lenguado al horno sobre lecho de tomate y cebolla. - Fruta de temporada. 	<ul style="list-style-type: none"> - Bocado queso fresco. - Papilla frutas.
	-Puré de verduras + lenguado	
Miércoles	<ul style="list-style-type: none"> - Purrusalda. - Pollo en salsa con champiñones. - Yogur. 	<ul style="list-style-type: none"> - Rebanada de pan con aceite de oliva virgen. - Papilla frutas.
	- Puré de verduras + pollo.	
Jueves	<ul style="list-style-type: none"> - Alubias blancas con verduras. - Merluza en salsa verde. - Fruta de temporada. 	<ul style="list-style-type: none"> - Bocado pechuga de pavo - Papilla frutas.
	- Puré verduras + merluza.	
Viernes	<ul style="list-style-type: none"> - Arroz a la cubana. - Escalopines de ternera + ensalada. - Fruta de temporada. 	<ul style="list-style-type: none"> - Yogur. - Galletas María.
	- Puré verduras + ternera	

HORTALIZAS: cebolla, ajo, puerro, pimiento, tomate y zanahoria. Todo pasado y añadido en la variedad de platos.

LEGUMBRES: Solo se cocinan con verduras.

Estos menús se elaboran en el propio centro por personal de **Serunió** (Empresa Registrada en AENOR ER-02552/2/98).

Semana de 26 a 30 de octubre 2020

	Comidas	Meriendas
Lunes	- Espaguetis con pisto de verduras - Bacalao a la riojana. - Fruta de temporada.	- Bocado queso fresco. - Papilla frutas.
	Puré de verduras + pescado	
Martes	- Crema de calabacín. - Lomo plancha + champis salteados. - Yogur.	- Bocado lomo. - Papilla frutas.
	- Puré de verduras + lomo	
Miércoles	- Lentejas con verduras y arroz. - Halibut al horno + ensalada. - Yogur.	- Rebanada de pan con aceite de oliva virgen. - Papilla frutas.
	- Puré verduras + pescado.	
Jueves	- Crema de zanahorias. - Escalopines de ternera + patatas fritas - Fruta de temporada.	- Bocado pechuga de pavo. - Papilla frutas.
	- Puré de verduras + ternera	
Viernes	- Alubias pintas con verduras. - Merluza al horno con verduras. - Fruta de temporada.	- Galletas y yogur.
	- Puré de verduras + ternera	

HORTALIZAS: cebolla, ajo, puerro, pimiento, tomate y zanahoria. Todo pasado y añadido en la variedad de platos.

LEGUMBRES: Solo se cocinan con verduras.

Estos menús se elaboran en el propio centro por personal de **Serunió** (Empresa Registrada en AENOR ER-02552/2/98).

Semana de 2 a 6 de noviembre 2020

	Comidas	Meriendas
Lunes	- Patatas estofadas con verduras. - revuelto de huevo con atún + ensalada. - Fruta de temporada	- Bocado jamón york. - Papilla de fruta.
	- Puré verduras + lomo	
Martes	- Garbanzos con verduras. - Bacalao a la vizcaina. - Fruta de temporada.	- Rebanada de pan con aceite de oliva virgen. - Papilla de frutas.
	- Puré verduras + pescado	
Miércoles	- Crema de calabaza. - Pollo asado con cebolla y patatas. - Lácteo.	- Bocado de lomo. - Papilla de frutas.
	- Puré verduras + pollo	
Jueves	- Lentejas con arroz. - Limanda con salsa de zanahorias. - Fruta de temporada.	- Bocado queso fresco. - Papilla de frutas.
	- Puré verduras + pescado	
Viernes	- Purrusalda. - Estofado de pavo con verduras. - Fruta.	- Yogur. - Galletas María.
	- Puré verduras + pavo	

HORTALIZAS: cebolla, ajo, puerro, pimiento, tomate y zanahoria. Todo pasado y añadido en la variedad de platos.
LEGUMBRES: Solo se cocinan con verduras.

Estos menús se elaboran en el propio centro por personal de **Serunión** (Empresa Registrada en AENOR ER-02552/2/98).

Semana de 9 a 13 de noviembre 2020

	Comidas	Meriendas
Lunes	- Crema de guisantes. - Lenguado al horno con ensalada. - Fruta de temporada.	- Bocado de lomo. - Papilla de frutas.
	- Puré verduras + lenguado	
Martes	- Judías verdes salteadas. - Lomo a la riojana. - Fruta de temporada.	- Bocado pechuga pavo. - Papilla de frutas.
	- Puré de verdura + lomo	
Miércoles	- Arroz con verduritas. - Tortilla francesa + calabacín a la plancha. - Lácteo.	- Bocado de queso fresco - Papilla de fruta.
	- Puré verduras + pavo	
Jueves	- Alubias pintas con verduras. - Merluza a la vasca. - Fruta de temporada.	- Rebanada de pan con aceite de oliva virgen. - Papilla de fruta.
	- Puré verduras + merluza	
Viernes	- Crema de zanahorias. - Pollo asado con patatas panadera. - Fruta de temporada.	- Yogur. - Galletas María.
	- Puré verduras + pollo	

HORTALIZAS: cebolla, ajo, puerro, pimiento, tomate y zanahoria. Todo pasado y añadido en la variedad de platos.
LEGUMBRES: Solo se cocinan con verduras.

Estos menús se elaboran en el propio centro por personal de **Serunió** (Empresa Registrada en AENOR ER-02552/2/98).

Semana de 16 a 20 de noviembre de 2020

	Comidas	Meriendas
Lunes	- Códigos boloñesa. - Tortilla de patatas + ensalada. - Fruta de temporada.	- Bocado jamón york. - Papilla de frutas.
	- Puré verduras + pavo	
Martes	- Lentejas con arroz. - Merluza en salsa verde. - Fruta de temporada.	- Bocado con chocolate. - Papilla de frutas.
	- Puré verduras + merluza	
Miércoles	- Menestra de verduras. - Pechuga de pollo empanada + lechuga. - Lácteo.	- Pan con queso fresco. - Papilla de fruta.
	- Puré de verduras + pollo	
Jueves	- Alubias blancas con verduras. - Lenguado al horno sobre lecho de tomate y cebolla. - Fruta de temporada.	- Rebanada de pan con aceite de oliva virgen. - Papilla de frutas.
	- Puré verduras + lenguado	
Viernes	- Judías verdes con patatas. - Escalopines en salsa de pimientos. - Fruta.	- Yogur. - Galletas María.
	- Puré verduras + ternera	

HORTALIZAS: cebolla, ajo, puerro, pimiento, tomate y zanahoria. Todo pasado y añadido en la variedad de platos.

LEGUMBRES: Solo se cocinan con verduras.

Estos menús se elaboran en el propio centro por personal de **Serunió** (Empresa Registrada en AENOR ER-02552/2/98).

Semana de 23 a 27 de noviembre de 2020

	Comidas	Meriendas
Lunes	- Lentejas estofadas con arroz. - Lenguado al horno con ensalada. - Fruta de temporada.	- Rebanada de pan con aceite de oliva virgen. - Papilla de frutas.
	- Puré verdura + lenguado	
Martes	- Crema de calabacín. - Lomo a la plancha con champis salteados. - Fruta de temporada.	- Bocado pechuga pavo. - Papilla de fruta.
	- Puré verduras + lomo	
Miércoles	- Sopa de ave* con estrellitas. - Estofado de pavo con patatas fritas. - Lácteo.	- Bocado queso fresco. - Papilla frutas.
	- Puré verduras + pavo.	
Jueves	- Potaje de garbanzos con verduras. - Merluza a la plancha + ensalada. - Fruta de temporada.	- Bocado de lomo. - Papilla de frutas.
	- Puré verduras + merluza	
Viernes	- Patas estofadas con verduras. - Pollo asado + ensalada. - Fruta de temporada.	- Yogur. - Galletas María.
	- Puré verduras con + pollo	

HORTALIZAS: cebolla, ajo, puerro, pimiento, tomate y zanahoria. Todo pasado y añadido en la variedad de platos.

LEGUMBRES: Solo se cocinan con verduras.

SOPA: pollo, garbanzos y verduras

Estos menús se elaboran en el propio centro por personal de **Serunió** (Empresa Registrada en AENOR ER-02552/2/98).



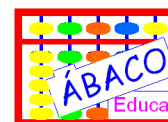
Semana de 30 de noviembre a 4 de diciembre de 2020

	Comidas	Meriendas
Lunes	<ul style="list-style-type: none"> - Puré de verduras. - Albóndigas con salsa de cebolla. - Fruta de temporada. 	<ul style="list-style-type: none"> - Bocado jamón york. - Papilla frutas.
	Puré de verduras + ternera	
Martes	<ul style="list-style-type: none"> - Lentejas estofadas con arroz. - Lenguado al horno sobre lecho de tomate y cebolla. - Fruta de temporada. 	<ul style="list-style-type: none"> - Bocado queso fresco. - Papilla frutas.
	-Puré de verduras + lenguado	
Miércoles	<ul style="list-style-type: none"> - Purrusalda. - Pollo en salsa con champiñones. - Yogur. 	<ul style="list-style-type: none"> - Rebanada de pan con aceite de oliva virgen. - Papilla frutas.
	- Puré de verduras + pollo.	
Jueves	<ul style="list-style-type: none"> - Alubias blancas con verduras. - Merluza en salsa verde. - Fruta de temporada. 	<ul style="list-style-type: none"> - Bocado pechuga de pavo - Papilla frutas.
	- Puré verduras + merluza.	
Viernes	<ul style="list-style-type: none"> - Arroz a la cubana. - Escalopines de ternera + ensalada. - Fruta de temporada. 	<ul style="list-style-type: none"> - Yogur. - Galletas María.
	- Puré verduras + ternera	

HORTALIZAS: cebolla, ajo, puerro, pimiento, tomate y zanahoria. Todo pasado y añadido en la variedad de platos.

LEGUMBRES: Solo se cocinan con verduras.

Estos menús se elaboran en el propio centro por personal de **Serunió** (Empresa Registrada en AENOR ER-02552/2/98).



Semana de 9 a 11 de diciembre de 2020

	Comidas	Meriendas
Miércoles	- Espaguetis con pisto de verduras. - Bacalao a la riojana. - Fruta de temporada.	- Bocado queso fresco. - Papilla de frutas.
	- Puré verduras + pescado	
Jueves	- Crema de calabacín. - Lomo a la plancha + champis salteados. - Fruta.	- Rebanada de pan con aceite de oliva virgen - Papilla de frutas.
	- Puré verdura + lomo	
Viernes	- Lentejas con verduras y arroz. - Halibut al horno + ensalada. - Yogur.	- Yogur - Galletas María
	- Puré verduras + pescado	

HORTALIZAS: cebolla, ajo, puerro, pimiento, tomate y zanahoria. Todo pasado y añadido en la variedad de platos.

LEGUMBRES: Solo se cocinan con verduras.

Estos menús se elaboran en el propio centro por personal de **Serunió** (Empresa Registrada en AENOR ER-02552/2/98).

Semana de 13 a 18 de diciembre de 2020

	Comidas	Meriendas
Lunes	- Patatas estofadas con verduras. - revuelto de huevo con atún + ensalada. - Fruta de temporada	- Bocado jamón york. - Papilla de fruta.
	- Puré verduras + lomo	
Martes	- Garbanzos con verduras. - Bacalao a la vizcaina. - Fruta de temporada.	- Rebanada de pan con aceite de oliva virgen. - Papilla de frutas.
	- Puré verduras + pescado	
Miércoles	- Crema de calabaza. - Pollo asado con cebolla y patatas. - Lácteo.	- Bocado de lomo. - Papilla de frutas.
	- Puré verduras + pollo	
Jueves	- Lentejas con arroz. - Limanda con salsa de zanahorias. - Fruta de temporada.	- Bocado queso fresco. - Papilla de frutas.
	- Puré verduras + pescado	
Viernes	- Purrusalda. - Estofado de pavo con verduras. - Fruta.	- Yogur. - Galletas María.
	- Puré verduras + pavo	

HORTALIZAS: cebolla, ajo, puerro, pimiento, tomate y zanahoria. Todo pasado y añadido en la variedad de platos.

LEGUMBRES: Solo se cocinan con verduras.

Estos menús se elaboran en el propio centro por personal de **Serunió** (Empresa Registrada en AENOR ER-02552/2/98).



Semana de 21 a 24 de diciembre de 2020

	Comidas	Meriendas
Lunes	- Crema de guisantes. - Lenguado al horno con ensalada. - Fruta de temporada.	- Bocado de lomo. - Papilla de frutas.
	- Puré verduras + lenguado	
Martes	- Judías verdes salteadas. - Lomo a la riojana. - Fruta de temporada.	- Bocado pechuga pavo. - Papilla de frutas.
	- Puré de verdura + lomo	
Miércoles	- Arroz con verduritas. - Tortilla francesa + calabacín a la plancha. - Lácteo.	- Bocado de queso fresco - Papilla de fruta.
	- Puré verduras + pavo	
Jueves	- Alubias pintas con verduras. - Merluza a la vasca. - Fruta de temporada.	Los niños salen a las 13:30
	- Puré verduras + merluza	
Viernes		
	NAVIDAD	

HORTALIZAS: cebolla, ajo, puerro, pimiento, tomate y zanahoria. Todo pasado y añadido en la variedad de platos.

LEGUMBRES: Solo se cocinan con verduras.

Estos menús se elaboran en el propio centro por personal de **Serunió** (Empresa Registrada en AENOR ER-02552/2/98).



Semana de 28 a 30 de diciembre de 2020

	Comidas	Meriendas
Lunes	- Coditos boloñesa. - Tortilla de patatas + ensalada. - Fruta de temporada.	- Bocadillo jamón york. - Papilla de frutas.
	- Puré verduras + pavo	
Martes	- Lentejas con arroz. - Merluza en salsa verde. - Fruta de temporada.	- Bocadillo con chocolate. - Papilla de frutas.
	- Puré verduras + merluza	
Miércoles	- Menestra de verduras. - Pechuga de pollo empanada + lechuga. - Lácteo.	- Pan con queso fresco. - Papilla de fruta.
	- Puré de verduras + pollo	

HORTALIZAS: cebolla, ajo, puerro, pimiento, tomate y zanahoria. Todo pasado y añadido en la variedad de platos.

LEGUMBRES: Solo se cocinan con verduras.

Estos menús se elaboran en el propio centro por personal de **Serunión** (Empresa Registrada en AENOR ER-02552/2/98).