



### Semana de 4 a 8 de enero 22021

	Comidas	Meriendas
<b>Lunes</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Puré de verduras.</li> <li>- Albóndigas con salsa de cebolla.</li> <li>- Fruta de temporada.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Bocado jamón york.</li> <li>- Papilla frutas.</li> </ul>
	Puré de verduras + ternera	
<b>Martes</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Lentejas estofadas con arroz.</li> <li>- Lenguado al horno sobre lecho de tomate y cebolla.</li> <li>- Fruta de temporada.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Bocado queso fresco.</li> <li>- Papilla frutas.</li> </ul>
	- Puré verdura + lenguado	
<b>Miércoles</b>		
	Festividad : Reyes Magos	
<b>Jueves</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Purrusalda.</li> <li>- Pollo en salsa con champiñones.</li> <li>- Yogur.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Rebanada de pan con aceite de oliva virgen.</li> <li>- Papilla frutas.</li> </ul>
	- Puré verduras + pollo	
<b>Viernes</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Alubias blancas con verduritas</li> <li>- Merluza en salsa verde</li> <li>- Fruta de temporada</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Yogur.</li> <li>- Galletas María.</li> </ul>
	- Puré de 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 11 a 15 de enero de 2021

	Comidas	Meriendas
<b>Lunes</b>	- Espaguetis con pisto de verduras. - Merluza al horno con verduras. - Fruta de temporada.	- Bocado queso fresco. - Papilla de frutas.
	- Puré verduras + pescado	
<b>Martes</b>	- Crema de calabacín. - Lomo a la plancha + champis salteados. - Fruta.	- Rebanada de pan con aceite de oliva virgen. - Papilla de frutas.
	- Puré verdura + lomo	
<b>Miércoles</b>	- Lentejas con verduras y arroz. - Halibut al horno + ensalada. - Yogur.	- Bocado lomo. - Papilla de frutas.
	- Puré verduras + pescado	
<b>Jueves</b>	- Crema de zanahorias. - Escalopines de ternera + patatas fritas. - Fruta.	- Bocado pechuga pavo. - Papilla de frutas.
	- Puré verduras + ternera	
<b>Viernes</b>	- Alubias pintas con verduras. - Bacalao a la riojana. - 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 18 a 22 de enero de 2021

<b>Lunes</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Patatas estofadas con verduras.</li> <li>- revuelto de huevo con atún + ensalada.</li> <li>- Fruta de temporada</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Bocadillo jamón york.</li> <li>- Papilla de fruta.</li> </ul>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Puré verduras + lomo</li> </ul>	
<b>Martes</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Garbanzos con verduras.</li> <li>- Bacalao a la vizcaina.</li> <li>- Fruta de temporada.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Rebanada de pan con aceite de oliva virgen.</li> <li>- Papilla de frutas.</li> </ul>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Puré verduras +pescado</li> </ul>	
<b>Miércoles</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Crema de calabaza.</li> <li>- Pollo asado con cebolla y patatas.</li> <li>- Lácteo.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Bocadillo de lomo.</li> <li>- Papilla de frutas.</li> </ul>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Puré verduras + pollo</li> </ul>	
<b>Jueves</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Lentejas con arroz.</li> <li>- Limanda con salsa de zanahorias.</li> <li>- Fruta de temporada.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Bocadillo queso fresco.</li> <li>- Papilla de frutas.</li> </ul>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Puré verduras + pescado</li> </ul>	
<b>Viernes</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Purrusalda.</li> <li>- Estofado de pavo con verduras.</li> <li>- Fruta.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Yogur.</li> <li>- Galletas María.</li> </ul>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Puré verduras + pavo</li> </ul>	

**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 25 a 29 de enero de 2021

	Comidas	Meriendas
<b>Lunes</b>	- Crema de guisantes. - Lenguado al horno con ensalada. - Fruta de temporada.	- Bocado de lomo. - Papilla de frutas.
	- Puré verduras + lenguado	
<b>Martes</b>	- Judías verdes salteadas. - Lomo a la riojana. - Fruta de temporada.	- Bocado pechuga pavo. - Papilla de frutas.
	- Puré de verdura + lomo	
<b>Miércoles</b>	- Arroz con verduritas. - Tortilla francesa + calabacín a la plancha. - Lácteo.	- Bocado de queso fresco - Papilla de fruta.
	- Puré verduras + pavo	
<b>Jueves</b>	- 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	
<b>Viernes</b>	- 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).



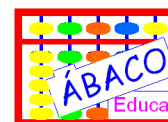
## Semana de 1 a 5 de febrero 2021

	Comidas	Meriendas
<b>Lunes</b>	- Coditos boloñesa. - Tortilla de patatas + ensalada. - Fruta de temporada.	- Bocado jamón york. - Papilla de frutas.
	- Puré verduras + pavo	
<b>Martes</b>	- Lentejas con arroz. - Merluza en salsa verde. - Fruta de temporada.	- Bocado con chocolate. - Papilla de frutas.
	- Puré verduras + merluza	
<b>Miércoles</b>	- Menestra de verduras. - Pechuga de pollo empanada + lechuga. - Lácteo.	- Pan con queso fresco. - Papilla de fruta.
	- Puré de verduras + pollo	
<b>Jueves</b>	- 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	
<b>Viernes</b>	- 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 8 al 12 de febrero 2021

	Comidas	Meriendas
<b>Lunes</b>	- Espaguetis con pisto. - Merluza a la plancha + ensalada. - Fruta de temporada.	
	- Puré de verduras+pescado	
<b>Martes</b>	- Crema de calabacín. - Lomo a la plancha con champis salteados. - Fruta de temporada.	- Bocadoillo pechuga pavo. - Papilla de fruta.
	- Puré verduras + lomo	
<b>Miércoles</b>	- Sopa de cocido* con estrellitas. - Estofado de pavo con patatas fritas. - Lácteo.	- Bocadoillo queso fresco. - Papilla frutas.
	- Puré verduras + pavo.	
<b>Jueves</b>	- Potaje de garbanzos con verduras. - Bacalao a la riojana. - Fruta de temporada.	- Bocadoillo de lomo. - Papilla de frutas.
	- Puré verduras + merluza	
<b>Viernes</b>	- 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 **Serunión** (Empresa Registrada en AENOR ER-02552/2/98).

## Semana de 15 a 19 de febrero de 2021

	Comidas	Meriendas
<b>Lunes</b>	<b>DÍA DE LA COMUNIDAD EDUCATIVA</b>	
<b>Martes</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Puré de verduras.</li> <li>- Albóndigas con salsa de cebolla.</li> <li>- Fruta de temporada.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Bocado queso fresco.</li> <li>- Papilla frutas.</li> </ul>
	Puré de verduras + ternera	
<b>Miércoles</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Purrusalda.</li> <li>- Pollo en salsa con champiñones.</li> <li>- Yogur.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Rebanada de pan con aceite de oliva virgen.</li> <li>- Papilla frutas.</li> </ul>
	- Puré de verduras + pollo.	
<b>Jueves</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Alubias blancas con verduras.</li> <li>- Merluza en salsa verde.</li> <li>- Fruta de temporada.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Bocado pechuga de pavo</li> <li>- Papilla frutas.</li> </ul>
	- Puré verduras + merluza.	
<b>Viernes</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Arroz a la cubana.</li> <li>- Escalopines de ternera + ensalada.</li> <li>- Fruta de temporada.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Yogur.</li> <li>- Galletas María.</li> </ul>
	- 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 22 a 26 de febrero 2021

	Comidas	Meriendas
<b>Lunes</b>	- Espaguetis con pisto de verduras - Merluza al horno con verduras. - Fruta de temporada.	- Bocado queso fresco. - Papilla frutas.
	Puré de verduras + pescado	
<b>Martes</b>	- Crema de calabacín. - Lomo plancha + champis salteados. - Yogur.	- Bocado lomo. - Papilla frutas.
	- Puré de verduras + lomo	
<b>Miércoles</b>	- Lentejas con verduras y arroz. - Halibut al horno + ensalada. - Yogur.	- Rebanada de pan con aceite de oliva virgen. - Papilla frutas.
	- Puré verduras + pescado.	
<b>Jueves</b>	- Crema de zanahorias. - Escalopines de ternera + patatas fritas - Fruta de temporada.	- Bocado pechuga de pavo. - Papilla frutas.
	- Puré de verduras + ternera	
<b>Viernes</b>	- Alubias pintas con verduras. - Bacalao a la riojana. - 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 1 a 5 de marzo 2021

	Comidas	Meriendas
<b>Lunes</b>	- Patatas estofadas con verduras. - revuelto de huevo con atún + ensalada. - Fruta de temporada	- Bocado jamón york. - Papilla de fruta.
	- Puré verduras + lomo	
<b>Martes</b>	- Garbanzos con verduras. - Bacalao a la vizcaina. - Fruta de temporada.	- Rebanada de pan con aceite de oliva virgen. - Papilla de frutas.
	- Puré verduras + pescado	
<b>Miércoles</b>	- Crema de calabaza. - Pollo asado con cebolla y patatas. - Lácteo.	- Bocado de lomo. - Papilla de frutas.
	- Puré verduras + pollo	
<b>Jueves</b>	- Lentejas con arroz. - Limanda con salsa de zanahorias. - Fruta de temporada.	- Bocado queso fresco. - Papilla de frutas.
	- Puré verduras + pescado	
<b>Viernes</b>	- 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 8 a 12 de marzo 2021

	Comidas	Meriendas
<b>Lunes</b>	- Crema de guisantes. - Lenguado al horno con ensalada. - Fruta de temporada.	- Bocado de lomo. - Papilla de frutas.
	- Puré verduras + lenguado	
<b>Martes</b>	- Judías verdes salteadas. - Lomo a la riojana. - Fruta de temporada.	- Bocado pechuga pavo. - Papilla de frutas.
	- Puré de verdura + lomo	
<b>Miércoles</b>	- Arroz con verduritas. - Tortilla francesa + calabacín a la plancha. - Lácteo.	- Bocado de queso fresco - Papilla de fruta.
	- Puré verduras + pavo	
<b>Jueves</b>	- 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	
<b>Viernes</b>	- 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 15 a 19 de marzo 2021

	Comidas	Meriendas
<b>Lunes</b>	- Códigos boloñesa. - Tortilla de patatas + ensalada. - Fruta de temporada.	- Bocado jamón york. - Papilla de frutas.
	- Puré verduras + pavo	
<b>Martes</b>	- Lentejas con arroz. - Merluza en salsa verde. - Fruta de temporada.	- Bocado con chocolate. - Papilla de frutas.
	- Puré verduras + merluza	
<b>Miércoles</b>	- Menestra de verduras. - Pechuga de pollo empanada + lechuga. - Lácteo.	- Pan con queso fresco. - Papilla de fruta.
	- Puré de verduras + pollo	
<b>Jueves</b>	- 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	
<b>Viernes</b>	- 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 22 a 26 de marzo 2021

	Comidas	Meriendas
<b>Lunes</b>	- 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	
<b>Martes</b>	- Crema de calabacín. - Lomo a la plancha con champis salteados. - Fruta de temporada.	- Bocado de pechuga pavo. - Papilla de fruta.
	- Puré verduras + lomo	
<b>Miércoles</b>	- Sopa de ave* con estrellitas. - Estofado de pavo con patatas fritas. - Lácteo.	- Bocado queso fresco. - Papilla frutas.
	- Puré verduras + pavo.	
<b>Jueves</b>	- Potaje de garbanzos con verduras. - Merluza a la plancha + ensalada. - Fruta de temporada.	- Bocado de lomo. - Papilla de frutas.
	- Puré verduras + merluza	
<b>Viernes</b>	- 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 29 de marzo a 2 de abril 2021**

	<b>Comidas</b>	<b>Meriendas</b>
<b>Lunes</b>	- Puré de verduras. - Albóndigas con salsa de cebolla. - Fruta de temporada.	- Bocado jamón york. - Papilla frutas.
	Puré de verduras + ternera	
<b>Martes</b>	- Lentejas estofadas con arroz. - Lenguado al horno sobre lecho de tomate y cebolla. - Fruta de temporada.	- Bocado queso fresco. - Papilla frutas.
	-Puré de verduras + lenguado	
<b>Miércoles</b>	- Purrusalda. - Pollo en salsa con champiñones. - Yogur.	- Rebanada de pan con aceite de oliva virgen. - Papilla frutas.
	- Puré de verduras + pollo.	
<b>Jueves</b>	<b>JUEVES SANTO</b>	
<b>Viernes</b>	<b>VIERNES SANTO</b>	

**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).