

nuestros expertos nutricionistas.

Menú Sin cerdo, huevo, ni frutos secos ni marisco

NOVIEMBRE 2025

LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
Atendiendo al Rgto. 1169/2011 pueden solicitar al personal de SERUNION la información de sustancias que pueden causar alergias o intolerancias				
03	04	05	06	07
Sopa de verduras con estrellitas	Paella de pollo	Lentejas estofadas con verduras	Crema de calabaza, puerro y boniato	Espaguetis con ajo y albahaca
Filete de ternera a la plancha	Merluza a la vizcaína	Muslos de pollo al horno	Lenguadina al horno o a la plancha	Filete de pechuga de pavo al horno / plancha
Patata al vapor	Ensalada de lechuga y zanahoria	Ensalada de lechuga y maíz	Tomate aliñado con oregano	Ensalada de lechuga y remolacha
Fruta fresca y pan blanco	Yogur y pan integral	Fruta fresca y pan blanco	Yogur y pan integral	Fruta fresca y pan blanco
10	11	12	13	14
Arroz con salsa de tomate (arroz, tomate, cebolla, zanahoria, ajo)	Alubias blancas estofadas	Crema de zanahoria (zanahoria, patata, cebolla)	Garbanzos estofados con verduras	Sopa de ave con fideos
Filete de pechuga de pavo al horno / plancha	Abadejo a la plancha / horno	Pollo al curry	Salmón al horno con eneldo	Filete de ternera a la plancha
Ensalada de lechuga y zanahoria	Ensalada de lechuga y tomate	Cous cous	Ensalada de lechuga y remolacha	Pisto de verduras (calabacin, tomate, pimiento rojo y verde, cebolla y ajo)
Fruta fresca y pan blanco	Yogur y pan integral	Fruta fresca y pan blanco	Yogur y pan integral	Fruta fresca y pan blanco
17	18	19	20	21
Crema de verduras y hortalizas (patata, cebolla, acelga, calabacín, calabaza, judía verde, zanahoria y puerro)	Lentejas con calabaza	Patatas con pollo	Tallarines en blanco	Arroz salteado con champiñones (arroz, champiñones, cebolla, ajo y laurel)
Filete de pechuga de pavo al horno / plancha	Filete de contramuslo de pollo al horno / plancha	Filete de merluza al horno con ajo y perejil	Filete de ternera a la plancha	Abadejo a la plancha / horno
Arroz pilaf (arroz, cebolla, laurel)	Ensalada de lechuga y brotes de soja	Maíz salteado	Ensalada de lechuga y zanahoria	Ensalada de lechuga y maíz
Fruta fresca y pan blanco	Yogur y pan integral	Fruta fresca y pan blanco	Yogur y pan integral	Fruta fresca y pan blanco
24	25	26	27	28
Coditos napolitana	Crema de coliflor	Garbanzos estofados	Arroz con salsa de tomate (arroz, tomate, cebolla, zanahoria, ajo)	Alubias blancas estofadas
Filete de ternera a la plancha	Pavo encebollado	Filete de merluza a la plancha / al horno	Jurel en salsa de cítricos	Jamoncitos de pollo al horno con finas hierbas
Ensalada de lechuga y zanahoria	Patatas dado fritas	Tomate aliñado con oregano	Ensalada de lechuga y maíz	Zanahoria dado salteada
Fruta fresca y pan blanco	Yogur y pan integral	Fruta fresca y pan blanco	Yogur y pan integral	Fruta fresca y pan blanco
Este menú es sano y equilibrado, diseñado por vartros expertos nutricionistas.				

la ruta saludable

Nuestro viaje de aprendizaje diario hacia una vida más saludable, inclusiva y sostenible



01 Salud

¡Comer bien hoy, crecer fuerte mañana! Aprendemos hábitos saludables para toda la vida.



02 Convivencia

En la mesa, ¡somos un equipo! Aprendemos a convivir, respetar y celebrar la diversidad.



¡Aprender jugando es más divertido! El mediodía es nuestro momento para reír y descubrir juntos.



03 Sostenibilidad

RECOMENDADOR DE CENAS











