



DIVENDRES

Festiu

1

4	DILLUNS	5	DIMARTS	6	DIMECRES	7	DIJOUS	8	DIVENDRES
Amanida variada	kCal 470.4	Enciam, tomaca i dacsia	kCal 638.3	Enciam, poma i carlota	kCal 530.4	Enciam, tomaca i cogembre	kCal 431.1	Amanida variada	kCal 447.2
Espirals integrals amb tonyina	CH 68.5	Cigrons estofats	CH 90.9	Sopa de menuts	CH 159.2	Rollets de pernil dolç i formatge crema	CH 87.4	Vichisoise eco	CH 46.5
Rodanxa de LLuç arrebossat	Prot 30.5	Truita de creülls amb ceba	Prot 40.8	Pollastre empanat amb creülls	Prot 24.6	Arròs a banda	Prot 53.8	Mandonguilles amb tomaca casolana	Prot 18.5
Pa i fruita	Lip 8.06	Pa integral i fruita	Lip 15.6	Pa i lacti artesanal	Lip 22.7	Pa integral i lacti	Lip 52.4	Pa i suc de taronja natural	Lip 20.3
Sopar recomanat		Sopar recomanat		Sopar recomanat		Sopar recomanat		Sopar recomanat	
Crema de porros, pernil dolç i fruita		Puré de verdures, salmó a la planxa i fruita		Espàrrecs amb maionesa, corvina al forn i fruita		Bajoquetes saltejades, pollastre a la planxa i fruita		Espàrrecs amb maionesa, corvina al forn i fruita	
11	DILLUNS	12	DIMARTS	13	DIMECRES	14	DIJOUS	15	DIVENDRES
Amanida variada	kCal 615.5	Enciam, tomaca i carlota	kCal 630.8	Enciam, tomaca i llombarda	kCal 570.9	Enciam, tomaca i brots de soja	kCal 673.1	Amanida variada	kCal 753.7
Llentilles amb carabassa ECO	CH 61.7	Macarrones integrales a la Toscana	CH 85.5	Sopa de menuts	CH 168.1	Crema de col-i-flor	CH 89.4	Arròs al forn	CH 85.8
Truita amb pernil dolç	Prot 47.7	Ventresca de lluç amb salsa de verdures	Prot 40.8	Pollastre al forn amb creülls	Prot 26.5	Lasanya bolonyesa vegetal casolana	Prot 44.9	Peix de llotja de proximitat	Prot 41
Pa, fruita i llet	Lip 20.6	Pa integral i fruita	Lip 13.4	Pa i lacti artesanal	Lip 19.8	Pa integral i fruita	Lip 14	Pa i fruita	Lip 27.9
Sopar recomanat		Sopar recomanat		Sopar recomanat		Sopar recomanat		Sopar recomanat	
Xampinyons gratinats, lluç al vapor i fruita		Crema de porros, conill a l'adob i fruita		Amanida valenciana, sandvitx de titot amb formatge fresc i fruita		Bullit valencià, daurada a la planxa i lacti		Crema de porros, conill a l'adob i fruita	

18	DILLUNS	19	DIMARTS	20	DIMECRES	21	DIJOUS	22	DIVENDRES
	Amanida variada kCal 648.8		Enciam, tomaca i olives kCal 505.1		Enciam, tomaca i dacsa kCal 560.6		Enciam, tomaca i cogembre kCal 720.8		Amanida variada kCal 374.3
	Tallarines con salsa funghi eco CH 80.5		Potatge de cigrons amb espinacs CH 57.8		Sopa de menuts CH 59.9		Montadito de pernil serrà amb tomaca CH 143.4		Crema de llegums CH 45.5
	Mandonguilles de bacallà amb samfaina casolana Prot 36.3		Truita de tonyina Prot 38.9		Pollastre empanat amb creïlles Prot 36.3		Paella Valenciana Prot 65.2		Magro en salsa andalusa Prot 17.4
	Pa i fruita Lip 20.15		Pa integral i fruita Lip 12.1		Pa i fruita Lip 18.9		Pa i lacti Lip 54.4		Pa integral i postre casola Lip 13.6
	Sopar recomanat		Sopar recomanat		Sopar recomanat		Sopar recomanat		Sopar recomanat
	Crema de porros, pernil dolç i fruita		Pimentons verds fregits, sardines i fruita		Albergínia farcida de soja texturitzada i fruita		Quínoa saltada amb verdures i fruita		Pa torrat amb humus de cigrons i fruita

25	DILLUNS	26	DIMARTS	27	DIMECRES	28	DIJOUS	29	DIVENDRES
	Amanida variada kCal 583.5		Enciam, tomaca i api ratllat kCal 661.4		Enciam, taronja i formatge fresc kCal 539.1		Enciam, tomaca i dacsa kCal 616.1		JORNADA GASTRONÓMICA ALT MAESTRAT
	Llentilles amb verdures i arròs integral CH 61.6		Macarrons a la bolonyesa ECO CH 71.1		Sopa de menuts CH 59.1		Arròs amb salsa de tomaca casolana CH 77		
	Truita de tonyina Prot 50.2		Bacallà gratinat amb all i oli Prot 43.6		Pollastre al forn amb creïlles Prot 37.2		Ou fregit i llonganissa Prot 37.4		
	Pa, fruita i llet Lip 16		Pa integral i fruita Lip 22.6		Pa i fruita Lip 17		Pa integral i fruita Lip 16.3		
	Sopar recomanat		Sopar recomanat		Sopar recomanat		Sopar recomanat		
	Crema de verdures, pit de pollastre a la planxa i fruita		Menestra de verdures, pollastre a la planxa amb espècies i fruita		Amanida de tomaca i cogembre, hamburguesa de pollastre amb ceba i fruita		Sopa de peix, tosta d'hummus i fruita		



Més esport i menja sa que la salut és a les teues mans

Menús valorats i avalats nutricionalment per Sheila Llop Trenco. (Dietista - Nutricionista COL N° CV00038)

En compliment de l'regament 1169/2011, l'empresa té a la seva disposició els al·lèrgens que contenen aquests menús.
Podran sol·licitar-ho a:: calidad@sercole.com



DIVENDRES

Festiu

1

4	DILLUNS	5	DIMARTS	6	DIMECRES	7	DIJOUS	8	DIVENDRES	
	Amanida variada Macarrons amb salsa de tomaca casolana i tonyina Lluç a la planxa Pà i fruita Sopar recomanat	kCal 553.1 CH 73.7 Prot 35.2 Lip 12.2	Enciam, tomaca i dacsia Cigrons estofats Truita de creülls amb ceba Pà i fruita Sopar recomanat	kCal 640.4 CH 79.7 Prot 52.6 Lip 15.6	Enciam, poma i carlota Sopa de menuts Pollastre a la planxa amb creülls Pà i lacti artesanal Sopar recomanat	kCal 445.6 CH 141.7 Prot 34.5 Lip 15.9	Enciam, tomaca i cogembre Rollets de pernil dolç i formatge crema Arròs a banda Pà i lacti Sopar recomanat	kCal 433.2 CH 76.2 Prot 65.6 Lip 52.4	Amanida variada Vichisoise eco Mandonguilles amb tomaca casolana Pà i suc de taronja natural Sopar recomanat	kCal 447.2 CH 34.5 Prot 30.5 Lip 20.3
	Amanida variada Cigrons amb carabassa ECO Truita amb pernil dolç Pà , fruita i llet Sopar recomanat	kCal 615.5 CH 49.7 Prot 59.7 Lip 20.6	Enciam, tomaca i carlota Pasta Toscana Ventresca de lluç amb salsa de verdures Pà i fruita Sopar recomanat	kCal 632.9 CH 74.3 Prot 52.6 Lip 13.4	Enciam, tomaca i llombarda Sopa de menuts Pollastre al forn amb creülls Pà i lacti artesanal Sopar recomanat	kCal 570.9 CH 156.1 Prot 38.5 Lip 19.8	Enciam, tomaca i brots de soja Crema de col-i-flor Tosta de pernil dolç i formatge fos Pà i fruita Sopar recomanat	kCal 579.8 CH 76.8 Prot 47.5 Lip 7.9	Amanida variada Arròs al forn Peix de llotja de proximitat Pà i fruita Sopar recomanat	kCal 753.7 CH 73.8 Prot 53 Lip 27.9
11	DILLUNS	12	DIMARTS	13	DIMECRES	14	DIJOUS	15	DIVENDRES	
	Amanida variada Cigrons amb carabassa ECO Truita amb pernil dolç Pà , fruita i llet Sopar recomanat	kCal 615.5 CH 49.7 Prot 59.7 Lip 20.6	Enciam, tomaca i carlota Pasta Toscana Ventresca de lluç amb salsa de verdures Pà i fruita Sopar recomanat	kCal 632.9 CH 74.3 Prot 52.6 Lip 13.4	Enciam, tomaca i llombarda Sopa de menuts Pollastre al forn amb creülls Pà i lacti artesanal Sopar recomanat	kCal 570.9 CH 156.1 Prot 38.5 Lip 19.8	Enciam, tomaca i brots de soja Crema de col-i-flor Tosta de pernil dolç i formatge fos Pà i fruita Sopar recomanat	kCal 579.8 CH 76.8 Prot 47.5 Lip 7.9	Amanida variada Arròs al forn Peix de llotja de proximitat Pà i fruita Sopar recomanat	kCal 753.7 CH 73.8 Prot 53 Lip 27.9

18	DILLUNS	19	DIMARTS	20	DIMECRES	21	DIJOUS	22	DIVENDRES
	Amanida variada	kCal 648.8	Enciam, tomaca i olives	kCal 507.2	Enciam, tomaca i dacsa	kCal 475.8	Enciam, tomaca i cogembre	kCal 720.8	Amanida variada
	Espaguetis amb salsa funghi	CH 68.5	Potatge de cigrons amb espinacs	CH 46.6	Sopa de menuts	CH 42.4	Montadito de pernil amb tomaca	CH 131.4	Crema de llegums
	Mandonguilles de bacallà amb samfaina casolana	Prot 48.3	Truita de tonyina	Prot 50.7	Pollastre a la planxa amb creïlles	Prot 46.2	Paella Valenciana	Prot 77.2	Magro en salsa andalusa
	Pa i fruita	Lip 20.15	Pa i fruita	Lip 12.1	Pa i fruita	Lip 12.1	Pa i lacti	Lip 54.4	postre casola
	Sopar recomanat		Sopar recomanat		Sopar recomanat		Sopar recomanat		Sopar recomanat

25	DILLUNS	26	DIMARTS	27	DIMECRES	28	DIJOUS	29	DIVENDRES
	Amanida variada	kCal 612	Enciam, tomaca i api ratllat	kCal 663.5	Enciam, taronja i formatge fresc	kCal 539.1	Enciam, tomaca i dacsa	kCal 618.2	JORNADA GASTRONÓMICA ALT MAESTRAT
	Llegums amb verdures i arròs	CH 56.7	Macarrons a la bolonyesa	CH 59.9	Sopa de menuts	CH 47.1	Arròs amb salsa de tomaca casolana	CH 65.8	
	Truita de tonyina	Prot 62	Bacallà gratinat amb all i oli	Prot 55.4	Pollastre al forn amb creïlles	Prot 49.2	Ou fregit i llonganissa	Prot 49.2	
	Pa , fruita i llet	Lip 16	Pa i fruita	Lip 22.6	Pa i fruita	Lip 17	Pa i fruita	Lip 16.3	
	Sopar recomanat		Sopar recomanat		Sopar recomanat		Sopar recomanat		



Més esport i menja sa que la salut és a les teues mans

Menús valorats i avalats nutricionalment per Sheila Llop Trenco. (Dietista - Nutricionista COL N° CV00038)

En compliment de l'regament 1169/2011, l'empresa té a la seva disposició els al·lèrgens que contenen aquests menús.
Podran sol·licitar-ho a:: calidad@sercole.com



VIERNES

Fiesta

1

4	LUNES	5	MARTES	6	MIÉRCOLES	7	JUEVES	8	VIERNES
Ensalada variada	kCal 470.4	Lechuga, tomate y maíz	kCal 638.3	Lechuga, manzana y zanahoria	kCal 530.4	Lechuga, tomate y pepino	kCal 431.1	Ensalada variada	kCal 447.2
Espirales integrales con atún	CH 68.5	Garbanzos estofados	CH 90.9	Sopa de menudillos	CH 159.2	Rollitos de york y queso crema	CH 87.4	Vichisoise eco	CH 46.5
Rodaja de merluza rebozada	Prot 30.5	Tortilla de patata y cebolla	Prot 40.8	Pollo empanado con patatas	Prot 24.6	Arroz a banda	Prot 53.8	Albóndigas con salsa de tomate casera	Prot 18.5
Pan y fruta	Lip 8.06	Pan integral y fruta	Lip 15.6	Pan y lácteo artesanal	Lip 22.7	Pan integral y lácteo	Lip 52.4	Pan y zumo de naranja nat	Lip 20.3
Cena recomendada		Cena recomendada		Cena recomendada		Cena recomendada		Cena recomendada	
Crema de puerros, jamón york y fruta		Puré de verduras, salmón a la plancha y fruta		Espárragos con mayonesa, corvina al horno y fruta		Bachocas salteadas, pollo a la plancha y fruta		Espárragos con mayonesa, corvina al horno y fruta	
11	LUNES	12	MARTES	13	MIÉRCOLES	14	JUEVES	15	VIERNES
Ensalada variada	kCal 615.5	Lechuga, tomate y zanahoria	kCal 630.8	Lechuga, tomate y lombarda	kCal 570.9	Lechuga, tomate y brotes de soja	kCal 673.1	Ensalada variada	kCal 753.7
Lentejas con calabaza ECO	CH 61.7	Macarrones integrales a la Toscana	CH 85.5	Sopa de menudillos	CH 168.1	Crema de coliflor	CH 89.4	Arroz al horno	CH 85.8
Tortilla de york	Prot 47.7	Ventresca de merluza en salsa de verduras	Prot 40.8	Pollo al horno con patatas	Prot 26.5	Lasaña boloñesa vegetal casera	Prot 44.9	Pescado de lonja de proximidad	Prot 41
Pan, fruta y leche	Lip 20.6	Pan integral y fruta	Lip 13.4	Pan y lácteo artesanal	Lip 19.8	Pan integral y fruta	Lip 14	Pan y fruta	Lip 27.9
Cena recomendada		Cena recomendada		Cena recomendada		Cena recomendada		Cena recomendada	
Champiñones gratinados, merluza al vapor y fruta		Crema de puerros, conejo adobado y fruta		Ensalada valenciana, sándwich de pavo con queso fresco y fruta		Hervido valenciano, dorada a la plancha y lácteo		Crema de puerros, conejo adobado y fruta	

18	LUNES	19	MARTES	20	MIÉRCOLES	21	JUEVES	22	VIERNES
	Ensalada variada kCal 648.8		Lechuga, tomate y aceitunas kCal 505.1		Lechuga, tomate y maíz kCal 560.6		Lechuga, tomate y pepino kCal 720.8		Ensalada variada kCal 374.3
	Tallarines con salsa funghi eco CH 80.5		Potaje de garbanzos con espinacas CH 57.8		Sopa de menudillos CH 59.9		Montadito de jamón serrano con tomate CH 143.4		Crema de legumbres CH 45.5
	Albóndigas de bacalao con pisto casero Prot 36.3		Tortilla de atún Prot 38.9		Pollo empanado con patatas Prot 36.3		Paella Valenciana Lip 18.9		Taguitos de magro en salsa andaluza Prot 17.4
	Pan y fruta Lip 20.15		Pan integral y fruta Lip 12.1		Pan y fruta Lip 18.9		Pan y lácteo Lip 54.4		Pan integral y postre casero Lip 13.6
	Cena recomendada		Cena recomendada		Cena recomendada		Cena recomendada		Cena recomendada
	Crema de puerros, jamón york y fruta		Pimientos verdes fritos, sardinas y fruta		Berenjena rellena de soja texturizada y fruta		Quinoa salteada con verduras y fruta		Tosta con humus de garbanzos y fruta

25	LUNES	26	MARTES	27	MIÉRCOLES	28	JUEVES	29	VIERNES
	Ensalada variada kCal 583.5		Lechuga, tomate y apio rallado kCal 661.4		Lechuga, naranja y queso fresco kCal 539.1		Lechuga, tomate y maíz kCal 616.1		JORNADA GASTRONÓMICA ALTO MAESTRAZGO
	Lentejas con verduras y arroz integral CH 61.6		Macarrones a la boloñesa ECO CH 71.1		Sopa de menudillos CH 59.1		Arroz con salsa de tomate casera CH 77		
	Tortilla de atún Prot 50.2		Bacalao gratinado con alioli Prot 43.6		Pollo al horno con patatas Prot 37.2		Huevo frito y longaniza Prot 37.4		
	Pan, fruta y leche Lip 16		Pan integral y fruta Lip 22.6		Pan y fruta Lip 17		Pan integral y fruta Lip 16.3		
	Cena recomendada		Cena recomendada		Cena recomendada		Cena recomendada		
	Crema de verduras, pechuga de pollo a la plancha y fruta		Menestra de verduras, pollo a la plancha con especias y fruta		Ensalada de tomate y pepino, hamburguesa de pollo con cebolla y fruta		Sopa de pescado, tosta de hummus y fruta		



GLUTEN



CRUSTÁCEOS



HUEVO



PESCADO



FRUTOS DE CÁSCARA



LACTOSA



MOLUSCOS



CACAHUETES



SOJA



APO



MOSTAZA



ALTRAMUCES



SULFITOS



LÁCTEO ARTESANAL



ECOLÓGICO



POSTRE CASERO



Más deporte y come sano que la salud está en tus manos

Menús valorados y avalados nutricionalmente por Sheila Llop Trenco. (Dietista - Nutricionista COL N° CV00038) *ELS ALIMENTS COM OLIVES O DACS NOMÉS ÉS DONA ALS ALUMNES DE L'ETAPA D'EDUCACIÓ PRIMÀRIA*

En cumplimiento del reglamento 1169/2011, la empresa tiene a su disposición los alérgenos que contienen estos menús. Podrán solicitarlo a: calidad@sercole.com



VIERNES

Fiesta

1

4	LUNES	5	MARTES	6	MIÉRCOLES	7	JUEVES	8	VIERNES
	Ensalada variada kCal 553.1		Lechuga, tomate y maíz kCal 640.4		Lechuga, manzana y zanahoria kCal 445.6		Lechuga, tomate y pepino kCal 433.2		Ensalada variada kCal 447.2
	Macarrones con salsa de tomate casera y atún CH 73.7		Garbanzos estofados CH 79.7		Sopa de menudillos CH 141.7		Rollitos de york y queso crema CH 76.2		Vichisoise eco CH 34.5
	Merluza a la plancha Prot 35.2		Tortilla de patata y cebolla Prot 52.6		Pollo a la plancha con patatas Prot 34.5		Arroz a banda Prot 65.6		Albóndigas con salsa de tomate casera Prot 30.5
	Pan y fruta Lip 12.2		Pan y fruta Lip 15.6		Pan y lácteo artesanal Lip 15.9		Pan y lácteo Lip 52.4		Pan y zumo de naranja nat. Lip 20.3
Cena recomendada		Cena recomendada		Cena recomendada		Cena recomendada		Cena recomendada	

11	LUNES	12	MARTES	13	MIÉRCOLES	14	JUEVES	15	VIERNES
	Ensalada variada kCal 615.5		Lechuga, tomate y zanahoria kCal 632.9		Lechuga, tomate y lombarda kCal 570.9		Lechuga, tomate y brotes de soja kCal 579.8		Ensalada variada kCal 753.7
	Garbanzos con calabaza ECO CH 49.7		Pasta Toscana CH 74.3		Sopa de menudillos CH 156.1		Crema de coliflor CH 76.8		Arroz al horno CH 73.8
	Tortilla de york Prot 59.7		Ventresca de merluza en salsa de verduras Prot 52.6		Pollo al horno con patatas Prot 38.5		Josta de york y queso fundido Prot 47.5		Pescado de lonja de proximidad Prot 53
	Pan, fruta y leche Lip 20.6		Pan y fruta Lip 13.4		Pan y lácteo artesanal Lip 19.8		Pan y fruta Lip 7.9		Pan y fruta Lip 27.9
Cena recomendada		Cena recomendada		Cena recomendada		Cena recomendada		Cena recomendada	

18	LUNES	19	MARTES	20	MIÉRCOLES	21	JUEVES	22	VIERNES
	Ensalada variada kCal 648.8		Lechuga, tomate y aceitunas kCal 507.2		Lechuga, tomate y maíz kCal 475.8		Lechuga, tomate y pepino kCal 720.8		Ensalada variada kCal 305.6
	Espaguetis con salsa funghi CH 68.5		Potaje de garbanzos con espinacas CH 46.6		Sopa de menudillos CH 42.4		Montadito de jamón con tomate CH 131.4		Crema de legumbres CH 32.2
	Albóndigas de bacalao con pisto casero Prot 48.3		Tortilla de atún Prot 50.7		Pollo a la plancha con patatas Prot 46.2		Paella Valenciana Prot 77.2		Taguitos de magro en salsa andaluza Prot 14.7
	Pan y fruta Lip 20.15		Pan y fruta Lip 12.1		Pan y fruta Lip 12.1		Pan y lácteo Lip 54.4		postre casero Lip 13.1
	Cena recomendada		Cena recomendada		Cena recomendada		Cena recomendada		Cena recomendada

25	LUNES	26	MARTES	27	MIÉRCOLES	28	JUEVES	29	VIERNES
	Ensalada variada kCal 612		Lechuga, tomate y apio rallado kCal 663.5		Lechuga, naranja y queso fresco kCal 539.1		Lechuga, tomate y maíz kCal 618.2		JORNADA GASTRONÓMICA ALTO MAESTRAZGO
	Legumbres con verduras y arroz CH 56.7		Macarrones a la boloñesa CH 59.9		Sopa de menudillos CH 47.1		Arroz con salsa de tomate casera CH 65.8		
	Tortilla de atún Prot 62		Bacalao gratinado con alioli Prot 55.4		Pollo al horno con patatas Prot 49.2		Huevo frito y longaniza Prot 49.2		
	Pan , fruta y leche Lip 16		Pan y fruta Lip 22.6		Pan y fruta Lip 17		Pan y fruta Lip 16.3		
	Cena recomendada		Cena recomendada		Cena recomendada		Cena recomendada		



GLUTEN



CRUSTÁCEOS



HUEVO



PESCADO



FRUTOS DE CÁSCARA



LACTOSA



MOLUSCOS



CACAHUETES



SOJA



APIO



MOSTAZA



ALTRAMUCES



SULFITOS



LÁCTEO ARTESANAL



ECOLÓGICO



POSTRE CASERO



Más deporte y come sano que la salud está en tus manos

Menús valorados y avalados nutricionalmente por Sheila Llop Trenco. (Dietista - Nutricionista COL. N° CV00038) *ELS ALIMENTS COM OLIVES O DACS NOMÉS ÉS DONA ALS ALUMNES DE L'ETAPA D'EDUCACIÓ PRIMÀRIA*

En cumplimiento del reglamento 1169/2011, la empresa tiene a su disposición los alérgenos que contienen estos menús. Podrán solicitarlo a: calidad@sercole.com