

2	DILLUNS	3	DIMARTS	4	DIMECRES	5	DIJOUS	6	DIVENDRES		
	Amanida variada	kCal 716.6		Buffet d'amanida	kCal 611.8		Enciam, tomaca i olives laminades	kCal 583.2		Amanida variada	kCal 429
	Macarrons integrals amb salsa de tomaca i tonyina	CH 110.7		Llentilles ECO a la Riojana	CH 77.8		Sopa de menuts amb verdures i llegums	CH 67		Vichisoise eco amb crostons	CH 38.3
	Filete de galineta en tempura amb verdures saltades	Prot 40.5		Truita hortolana amb verdures de temporada	Prot 30.3		Pollastre arrebossat amb creïlles	Prot 25.7		Taguets de magre amb samfaina casolana	Prot 27.6
	Pa i fruita	Lip 12.8		Pa integral i fruita	Lip 19.8		Pa i fruita	Lip 21.4		Pa integral i fruita	Lip 19.1
Sopar recomanat		Sopar recomanat		Sopar recomanat		Sopar recomanat		Sopar recomanat		Sopar recomanat	
Sopa de verdures, llobarro a la planxa i fruita		Sopa de verdures, llobarro a la planxa i fruita		Carabasseta a la planxa, polp a la graella i fruita		Crema de porros, pernil dolç i fruita		Hamburguesa de llentilles, creïlles a lo pòbre i lacti			
9	DILLUNS	10	DIMARTS	11	DIMECRES	12	DIJOUS	13	DIVENDRES		
	Amanida variada	kCal 798.9		Buffet d'amanida	kCal 604.4		Enciam, taronja i dacsa	kCal 504.55		Amanida variada	kCal 706.6
	Olleta del maestrat	CH 86.6		Arròs integral amb salsa de tomaca casolana	CH 76.4		Purè de llegums i verdures	CH 45.3		Espaguetis ECO prosciutto funghi	CH 87.4
	Ventresca de lluç amb "picadeta"	Prot 43.6		Ou fregit i llonganissa	Prot 25.7		Truita de creïlla	Prot 19.9		Peix de llotja de proximitat	Prot 31.3
	Pa, fruita i llet	Lip 30		Pa integral i fruita	Lip 20.7		Pa integral i Iogurt artesanal	Lip 23.31		Pa i fruita	Lip 25.4
Sopar recomanat		Sopar recomanat		Sopar recomanat		Sopar recomanat		Sopar recomanat		Sopar recomanat	
Amanida de tomaca i alvocat, titot adobat i fruita		Bajoquetes saltejades, pollastre a la planxa i fruita		Amanida de tomaca i alvocat, titot adobat i fruita		Llenguado a la llima, fesols saltats amb panses i fruita		Albergínies fàrcides de soja texturitzada i lacti			
16	DILLUNS	17	DIMARTS	18	DIMECRES	19	DIJOUS	20	DIVENDRES		
	Amanida variada	kCal 526.2		Buffet d'amanida	kCal 614.8		Enciam, carlota i olives verdes laminades	kCal 607		Amanida variada	kCal 709.2
	Llentilles ECO amb verdures i arròs integral	CH 67.3		Espirals amb salsa de formatge	CH 68.6		Sopa de menuts amb verdures i llegums	CH 71.8		Crema de pésols i porro	CH 102.1
	Truita francesa amb pit de titot	Prot 28.1		Bacallà al forn amb samfaina	Prot 44.9		Pollastre arrebossat amb creïlles	Prot 28.6		Canelons amb beixamel gratinats	Prot 35.9
	Pa i fruita	Lip 15.5		Pa integral i fruita	Lip 18.5		Pa i fruita	Lip 22.6		Pa i fruita	Lip 17.3
Sopar recomanat		Sopar recomanat		Sopar recomanat		Sopar recomanat		Sopar recomanat		Sopar recomanat	
Purè de verdures, salmó a la planxa i fruita		Bajoques saltades, pollastre a la planxa i fruita		Llenguado a la graella, carabasseta planxa i fruita		Festiu		Remenat d'alls tendres amb ou i lacti			

23	DILLUNS	
	Amanida variada	kCal 747.9
	Espaguetis ECO a la bolonyesa vegetal	CH 81.3
	Peix blanc al all i pebre	Prot 52.4
	Pa i fruita	Lip 24.1
Sopar recomanat		
Samfaina de verdures amb ou i fruita		

24	DIMARTS	
	Buffet d'amanida	kCal 738.7
	Potatge de cigrons amb espinacs	CH 80.6
	Truita de tonyina	Prot 41.6
	Pa integral, fruita i llet	Lip 27.4
Sopar recomanat		
Espàrrecs amb maïonesa, corvina al forn i fruita		

25	DIMECRES	
	Enciam, tomaca i dacsà	kCal 524.4
	Sopa de menuts amb hortalisses i llegums	CH 75.3
	Pollastre al forn amb creïlles	Prot 23.5
	Pa i fruita	Lip 11.8
Sopar recomanat		
Crema de porros, conill a l'adob i fruita		

26	DIJOUS	
	Enciam, pera i carlota	kCal 517.15
	Crema de menestra con verduras ECO	CH 33.1
	Mandonguilles amb tomaca casolona	Prot 18.7
	Pa integral i Iogurt artesanal	Lip 26.71
Sopar recomanat		
Pimentons verds fregits, sardines i fruita		

27	DIVENDRES	
	Amanida variada	kCal 753.7
	Arròs al forn	CH 85.8
	Peix de llotja de proximitat	Prot 41
	Pa i fruita	Lip 27.9
Sopar recomanat		
Amanida valenciana, sandvitx de titot amb formatge fresc i fruita		

30	DILLUNS	
	Amanida variada	kCal 527.3
	Estofat de llentilles ECO amb verduretes i escenalls de pernil	CH 63.3
	Llomello al ajillo amb salsa de xampinyons	Prot 36.6
	Pa i fruita	Lip 14.1
Sopar recomanat		
Crema de xampinyons, medallons de calamar i fruita		

31	DIMARTS	
	Jornada gastronòmica de la primavera	kCal 699.7
	Arròs primaveral estil oriental	CH 87.8
	Taquets de potón arrebossats amb amanida fresca de temporada	Prot 26.3
	Pa i Macedònia de fruites	Lip 15.04
Sopar recomanat		
Bullit valencià, ou i fruita		



Menús valorats i avalats nutricionalment per Sheila Llop Trenco. (Dietista - Nutricionista COL N.º CY00038)

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

2 LUNES	
Ensalada variada	kCal 716.6
Macarrones integrales con salsa de tomate y atún	CH 110.7
Filete de gallineta en tempura con verduritas salteadas	Prot 40.5
Pan y fruta	Lip 12.8
Cena recomendada	
Sopa de verduras, lubina a la plancha y fruta	

3 MARTES	
Buffet de ensaladas	kCal 611.8
Lentejas ECO a la riojana	CH 77.8
Tortilla hortelana con verduritas de temporada	Prot 30.3
Pan integral y fruta	Lip 19.8
Cena recomendada	
Sopa de verduras, lubina a la plancha y fruta	

4 MIÉRCOLES	
Lechuga, tomate y aceitunas laminadas	kCal 583.2
Sopa de menudillos con verduras y legumbres	CH 67
Pollo rebozado con patatas	Prot 25.7
Pan y fruta	Lip 21.4
Cena recomendada	
Calabacín a la plancha, pulpo a la parrilla y fruta	

5 JUEVES	
Lechuga, manzana y zanahoria	kCal 446.6
Jamón y queso edam	CH 49.3
Arroz con costilla, garbanzos y acelgas	Prot 26.6
Pan integral y Yogur	Lip 17.7
Cena recomendada	
Crema de puerros, jamón york y fruta	

6 VIERNES	
Ensalada variada	kCal 429
Vichisoise eco con picatostes	CH 38.3
Taguitos de magro con pisto casero	Prot 27.6
Pan integral y fruta	Lip 19.1
Cena recomendada	
Hamburguesa de lentejas, patatas a lo pobre y lácteo	

9 LUNES	
Ensalada variada	kCal 798.9
Olleta del maestrat	CH 86.6
Ventresca de merluza con picadillo	Prot 43.6
Pan, fruta y leche	Lip 30
Cena recomendada	
Ensalada de tomate y aguacate, pavo adobado y fruta	

10 MARTES	
Buffet de ensaladas	kCal 604.4
Arroz integral con salsa de tomate casera	CH 76.4
Huevo frito y longaniza	Prot 25.7
Pan integral y fruta	Lip 20.7
Cena recomendada	
Judías verdes salteadas, pollo a la plancha y fruta	

11 MIÉRCOLES	
Lechuga, tomate y brotes de soja	kCal 526.7
Sopa de menudillos con hortalizas y legumbres	CH 59.1
Pollo al horno con patatas	Prot 35.5
Pan y fruta	Lip 14.6
Cena recomendada	
Ensalada de tomate y aguacate, pavo adobado y fruta	

12 JUEVES	
Lechuga, naranja y maíz	kCal 504.55
Puré de legumbres y verduras	CH 45.3
Tortilla de patata	Prot 19.9
Pan integral y Yogur artesanal	Lip 23.31
Cena recomendada	
Lenguado al limón, judías salteadas con pasas y fruta	

13 VIERNES	
Ensalada variada	kCal 706.6
Espaguetis ECO prosciutto funghi	CH 87.4
Pescado de lonja de proximidad	Prot 31.3
Pan y fruta	Lip 25.4
Cena recomendada	
Berenjenas rellenas de soja texturizada y lácteo	

16 LUNES	
Ensalada variada	kCal 526.2
Lentejas ECO con verduras y arroz integral	CH 67.3
Tortilla francesa con pechuga de pavo	Prot 28.1
Pan y fruta	Lip 15.5
Cena recomendada	
Puré de verduras, salmón a la plancha y fruta	

17 MARTES	
Buffet de ensaladas	kCal 614.8
Espirales tricolor con salsa de queso	CH 68.6
Bacalao al horno con pisto	Prot 44.9
Pan integral y fruta	Lip 18.5
Cena recomendada	
Judías salteadas, pollo a la plancha y fruta	

18 MIÉRCOLES	
Lechuga, zanahoria y aceitunas verdes laminadas	kCal 607
Sopa de menudillos con verduras y legumbres	CH 71.8
Pollo rebozado con patatas	Prot 28.6
Pan y fruta	Lip 22.6
Cena recomendada	
Lenguado a la parrilla, calabacín a la plancha y fruta	

19 JUEVES	
<h1>Fiesta</h1>	

20 VIERNES	
Ensalada variada	kCal 709.2
Crema de guisantes y puerro	CH 102.1
Canelones con bechamel gratinados	Prot 35.9
Pan y fruta	Lip 17.3
Cena recomendada	
Revuelto de ajetes con huevo y lácteo	

23	LUNES
	Ensalada variada kCal 747.9
	Espaguetis ECO a la boloñesa vegetal CH 81.3
	Pescado blanco al "all i pebre" Prot 52.4
	Pan y fruta Lip 24.1
Cena recomendada	
Pisto de verduras con huevo y fruta	

24	MARTES
	Buffet de ensaladas kCal 738.7
	Potaje de garbanzos con espinacas CH 80.6
	Tortilla de atún Prot 41.6
	Pan integral, fruta y leche Lip 27.4
Cena recomendada	
Espárragos con mayonesa, corvina al horno y fruta	

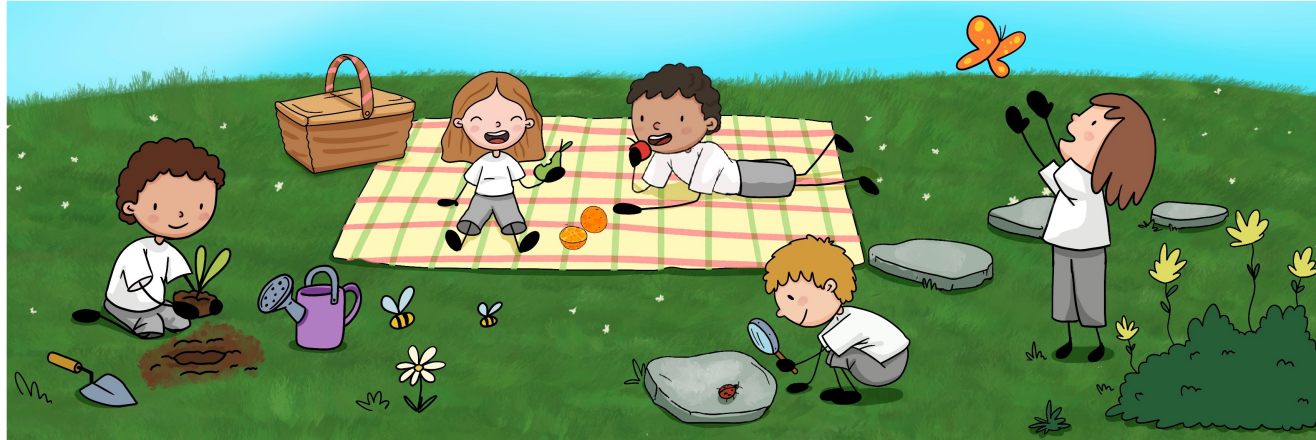
25	MIÉRCOLES
	Lechuga, tomate y maíz kCal 524.4
	Sopa de menudillos con hortalizas y legumbres CH 75.3
	Pollo al horno con patatas Prot 23.5
	Pan y fruta Lip 11.8
Cena recomendada	
Crema de puerros, conejo adobado y fruta	

26	JUEVES
	Lechuga, pera y zanahoria kCal 517.15
	Crema de menestra con verduras ECO CH 33.1
	Albóndigas con salsa de tomate casera Prot 18.7
	Pan integral y Yogur artesanal Lip 26.71
Cena recomendada	
Pimientos verdes fritos, sardinas y fruta	

27	VIERNES
	Ensalada variada kCal 753.7
	Arroz al horno CH 85.8
	Pescado de lonja de proximidad Prot 41
	Pan y fruta Lip 27.9
Cena recomendada	
Ensalada valenciana, sándwich de pavo con queso fresco y fruta	

30	LUNES
	Ensalada variada kCal 527.3
	Estofado de lentejas ECO con verduritas y virutas de jamón CH 63.3
	Lomo al ajillo con salsa de champiñones Prot 36.6
	Pan y fruta Lip 14.1
Cena recomendada	
Crema de champiñones, medallones de calamar y fruta	

31	MARTES
	Jornada gastronómica de la primavera kCal 699.7
	Arroz primaveral estilo oriental CH 87.8
	Taquetes de potón rebozados con ensalada fresca de temporada Prot 26.3
	Pan y Macedonia de frutas Lip 15.04
Cena recomendada	
Hervido valenciano, huevo y fruta	



Menús valorados y avalados nutricionalmente por Sheila Llop Trenco. (Dietista - Nutricionista COL N.º 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

2	DILLUNS	3	DIMARTS	4	DIMECRES	5	DIJOUS	6	DIVENDRES		
	Amanida variada	kCal 626.1		Buffet d'amanida	kCal 574.6		Enciam, tomaca i olives llaminades	kCal 451.7		Amanida variada	kCal 431.1
	Macarrons sense gluten amb salsa de tomaca casolana i tonyina	CH 64.1		Cigrons ofegats amb verdures i pimentò	CH 59.9		Sopa de menuts amb fideus	CH 41.9		Pernil i formatge edam	CH 38.1
	Escòrpora a la planxa amb verdures saltades	Prot 52.2		Truita hortolana amb verduretes de temporada	Prot 38.7		Pollastre a la planxa amb creïlles	Prot 32.8		Arròs amb costella, cigrons i bledes	Prot 38.4
	Pà sense gluten i fruita	Lip 18.7		Pà sense gluten i fruita	Lip 19.9		Pà sense gluten i fruita	Lip 14.1		Pà sense gluten i Iogurt	Lip 17.7
Sopar recomanat			Sopar recomanat			Sopar recomanat			Sopar recomanat		
9	DILLUNS	10	DIMARTS	11	DIMECRES	12	DIJOUS	13	DIVENDRES		
	Amanida variada	kCal 671.6		Buffet d'amanida	kCal 606.5		Enciam, taronja i dacsà	kCal 506.65		Amanida variada	kCal 706.6
	Olleta de verdures amb llegums	CH 80.1		Arròs integral amb salsa de tomaca casolana	CH 65.2		Purè de llegums i verdures	CH 34.1		Pasta sense gluten prosciutto e fungi	CH 75.4
	Ventresca de lluç amb "picadeta"	Prot 49.6		Ou fregit i llonganissa	Prot 37.5		Truita de creïlla	Prot 31.7		Peix de llotja de proximitat	Prot 43.3
	Pà sense gluten, fruita i llet	Lip 16		Pà sense gluten i fruita	Lip 20.7		Pà sense gluten i Iogurt artesanal	Lip 23.31		Pà sense gluten i fruita	Lip 25.4
Sopar recomanat			Sopar recomanat			Sopar recomanat			Sopar recomanat		
16	DILLUNS	17	DIMARTS	18	DIMECRES	19	DIJOUS	20	DIVENDRES		
	Amanida variada	kCal 535.8		Buffet d'amanida	kCal 616.9		Enciam, carlota i olives verdes llaminades	kCal 475.5		Amanida variada	kCal 450.9
	Cigrons amb verdures ECO	CH 51.6		Pasta sense gluten en salsa de formatge	CH 57.4		Sopa de menuts amb fideus	CH 46.7		Crema de pésols i porro	CH 37.8
	Truita francesa amb pit de titot	Prot 39.4		Bacallà al forn amb samfaina	Prot 56.7		Pollastre a la planxa amb creïlles	Prot 35.7		Llonganisses amb tomaca	Prot 29.3
	Pà sense gluten i fruita	Lip 18.7		Pà sense gluten i fruita	Lip 18.5		Pà sense gluten i fruita	Lip 15.3		Pà sense gluten i fruita	Lip 20.1
Sopar recomanat			Sopar recomanat			Sopar recomanat			Sopar recomanat		
Festiu											

23	DILLUNS	
	Amanida variada	kCal 747.9
	Pasta sense gluten a la bolonyesa vegetal	CH 69.3
	Peix blanc al all i pebre	Prot 64.4
	Pà sense gluten i fruita	Lip 24.1
Sopar recomanat		

24	DIMARTS	
	Buffet d'amanida	kCal 740.8
	Potatge de cigrons amb espinacs	CH 69.4
	Truita de tonyina	Prot 53.4
	Pà sense gluten, fruita i llet	Lip 27.4
Sopar recomanat		

25	DIMECRES	
	Enciam, tomaca i dacsà	kCal 524.4
	Sopa de menuts amb fideus	CH 63.3
	Pollastre al forn amb creïlles	Prot 35.5
	Pà sense gluten i fruita	Lip 11.8
Sopar recomanat		

26	DIJOUS	
	Enciam, pera i carlota	kCal 527.45
	Crema de verdures ECO	CH 22.7
	Mandonguilles amb tomaca casolona	Prot 31.1
	Pà sense gluten i Iogurt artesanal	Lip 27.01
Sopar recomanat		

27	DIVENDRES	
	Amanida variada	kCal 753.7
	Arròs al forn	CH 73.8
	Peix de llotja de proximitat	Prot 53
	Pà sense gluten i fruita	Lip 27.9
Sopar recomanat		

30	DILLUNS	
	Amanida variada	kCal 527.3
	Llegums sense gluten amb verdures eco y pernil	CH 51.3
	Llomello al ajillo amb salsa de xampinyons	Prot 48.6
	Pà sense gluten i fruita	Lip 14.1
Sopar recomanat		

31	DIMARTS	
	Jornada gastronòmica de la primavera	kCal 699.7
	Arròs primaverall estil oriental	CH 75.8
	Taquets de lluç arrebossats (sense gluten) amb amanida fresca de temporada	Prot 38.3
	Pà sense gluten i Macedònia de fruites	Lip 15.04
Sopar recomanat		



CERALS AMB GLUTEN



CRUSTACIS



OU



PEIX



FRUITS DE CLOSCA



LACTIS



MOL·LUSCS



CACAUETS



SOJA



API



MOSTASSA



TRAMUSSOS



SULFITS



LACTI ARTESANAL



ECOLÒGIC



POSTRE CASOLÀ



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.º CV00038)

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

2 LUNES	
	Ensalada variada kCal 626.1
	Macarrones sin gluten con salsa de tomate casera y atún CH 64.1
	Gallineta a la plancha con verduras salteadas Prot 52.2
	Pan sin gluten y fruta Lip 18.7
Cena recomendada	

3 MARTES	
	Buffet de ensaladas kCal 574.6
	Garbanzos rehogados con verduras y pimentón CH 59.9
	Tortilla hortelana con verduritas de temporada Prot 38.7
	Pan sin gluten y fruta Lip 19.9
Cena recomendada	

4 MIÉRCOLES	
	Lechuga, tomate y aceitunas laminadas kCal 451.7
	Sopa de menudillos con fideos CH 41.9
	Pollo a la plancha con patatas Prot 32.8
	Pan sin gluten y fruta Lip 14.1
Cena recomendada	

5 JUEVES	
	Lechuga, manzana y zanahoria kCal 448.7
	Jamón y queso edam CH 38.1
	Arroz con costilla, garbanzos y acelgas Prot 38.4
	Pan sin gluten y Yogur Lip 17.7
Cena recomendada	

6 VIERNES	
	Ensalada variada kCal 431.1
	Vichisoise eco CH 27.1
	Taguitos de magro con pisto casero Prot 39.4
	Pan sin gluten y fruta Lip 19.1
Cena recomendada	

9 LUNES	
	Ensalada variada kCal 671.6
	Olleta de verduras y legumbres CH 80.1
	Ventresca de merluza con picadillo Prot 49.6
	Pan sin gluten, fruta y leche Lip 16
Cena recomendada	

10 MARTES	
	Buffet de ensaladas kCal 606.5
	Arroz integral con salsa de tomate casera CH 65.2
	Huevo frito y longaniza Prot 37.5
	Pan sin gluten y fruta Lip 20.7
Cena recomendada	

11 MIÉRCOLES	
	Lechuga, tomate y brotes de soja kCal 526.7
	Sopa de menudillos con fideos CH 47.1
	Pollo al horno con patatas Prot 47.5
	Pan sin gluten y fruta Lip 14.6
Cena recomendada	

12 JUEVES	
	Lechuga, naranja y maíz kCal 506.65
	Puré de legumbres y verduras CH 34.1
	Tortilla de patata Prot 31.7
	Pan sin gluten y Yogur artesanal Lip 23.31
Cena recomendada	

13 VIERNES	
	Ensalada variada kCal 706.6
	Pasta sin gluten prosciutto funghi CH 75.4
	Pescado de lonja de proximidad Prot 43.3
	Pan sin gluten y fruta Lip 25.4
Cena recomendada	

16 LUNES	
	Ensalada variada kCal 535.8
	Garbanzos con verduras ECO CH 51.6
	Tortilla francesa con pechuga de pavo Prot 39.4
	Pan sin gluten y fruta Lip 18.7
Cena recomendada	






17 MARTES	
	Buffet de ensaladas kCal 616.9
	Pasta sin gluten en salsa de queso CH 57.4
	Bacalao al horno con pisto Prot 56.7
	Pan sin gluten y fruta Lip 18.5
Cena recomendada	

18 MIÉRCOLES	
	Lechuga, zanahoria y aceitunas verdes laminadas kCal 475.5
	Sopa de menudillos con fideos CH 46.7
	Pollo a la plancha con patatas Prot 35.7
	Pan sin gluten y fruta Lip 15.3
Cena recomendada	





19 JUEVES	
<h1>Fiesta</h1>	

20 VIERNES	
	Ensalada variada kCal 450.9
	Crema de guisantes y puerro CH 37.8
	Longanizas con tomate Prot 29.3
	Pan sin gluten y fruta Lip 20.1
Cena recomendada	

23	LUNES
  	Ensalada variada kCal 747.9
	Pasta sin gluten a la boloñesa vegetal CH 69.3
	Pescado blanco al "all i pebre" Prot 64.4
	Pan sin gluten y fruta Lip 24.1
Cena recomendada	




24	MARTES
 	Buffet de ensaladas kCal 740.8
	Potaje de garbanzos con espinacas CH 69.4
	Tortilla de atún Prot 53.4
	Pan sin gluten, fruta y leche Lip 27.4
Cena recomendada	

25	MIÉRCOLES
	Lechuga, tomate y maíz kCal 524.4
	Sopa de menudillos con fideos CH 63.3
	Pollo al horno con patatas Prot 35.5
	Pan sin gluten y fruta Lip 11.8
Cena recomendada	

26	JUEVES
	Lechuga, pera y zanahoria kCal 527.45
	Crema de verduras ECO CH 22.7
	Albóndigas con salsa de tomate casera Prot 31.1
	Pan sin gluten y Yogur artesanal Lip 27.01
Cena recomendada	

27	VIERNES
 	Ensalada variada kCal 753.7
	Arroz al horno CH 73.8
	Pescado de lonja de proximidad Prot 53
	Pan sin gluten y fruta Lip 27.9
Cena recomendada	

30	LUNES
 	Ensalada variada kCal 527.3
	Legumbres sin gluten con verduras eco y jamón CH 51.3
	Lomo al ajillo con salsa de champiñones Prot 48.6
	Pan sin gluten y fruta Lip 14.1
Cena recomendada	

31	MARTES
	Jornada gastronómica de la primavera kCal 699.7
	Arroz primaveral estilo oriental CH 75.8
	Tajitos de merluza rebozada (sin gluten) con ensalada fresca de temporada Prot 38.3
	Pan sin gluten y Macedonia de frutas Lip 15.04
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 Trencó. (Dietista - Nutricionista COL N.º CV00038) *ELS ALIMENTS COM OLIVES O DACS NOMÉS ES 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