



UN PASEO
POR NUESTROS
COMPROMISOS
CUMPLIDOS



UN COMEDOR ESCOLAR LLENO DE EXPERIENCIAS



SEMANA DE LA MIGA

Degustación de panes en el comedor escolar. Tuvimos panes diferentes durante toda la semana:

- Pan integral
- Pan de espelta
- Pan de Centeno
- Pan de semillas



CUINA I, TRADICIÓ

VIERNES / DIVENDRES 14

794,3Kcal - Prot:31,2g - Lip:36,0g - HC:78,9g

Ensalada de lechuga, manzana y maíz

Puchero de garbanzos

Filete de lomo en salsa al horno con patatas gajo

POSTRE CASERO (BIZCOCHO)

Pan blanco

Amanida d'encisam, poma i dacsa

Olla de cigrons

Filet de llomello en salsa al forn amb creilles grill

POSTRE CASERO

Pa blanc

POSTRE CASERO

Nuestro equipo de cocina nos ha preparado un postre casero para poder degustar sabores tradicionales

LA GUISADA DE SAN ROQUE

COCINADA POR TODOS NUESTROS CHEFS

Siguiendo nuestro proyecto de 'Cuina i tradició' este mes de octubre hemos probado este plato típico de la zona del Sur de la provincia de Valencia.



ENTREVISTA DEL MES



ANA ORTS

REFERENTE EXCELENCIA OPERACIONAL DE LA DELEGACIÓN DE LEVANTE.

¿EN QUÉ CONSISTE EL PROYECTO 'CUINA I TRADICIÓ'?

El proyecto consiste en solicitar a cada cocinero una receta que le recuerde a su infancia o algo tradicional de su población. Una vez seleccionada la receta se hace una búsqueda exhaustiva hasta encontrar la receta tradicional y se adapta a nuestros comensales principales, los niños, para que la puedan disfrutar. Lo bonito de este proyecto es que es un plato significativo para el cocinero.

¿CUÁL ES EL OBJETIVO DEL PROYECTO?

Hacer llegar a los niños la importancia de la tradición, ya que no solo la conocen gracias al plato sino que se complementa con actividades y jornadas especiales como el museo de la tradición, la fabricación de elementos tradicionales...

¿QUÉ HAREMOS EL MES DE NOVIEMBRE?

- Cita sostenible
- Día de la diabetes
- Cuina i tradició

ADIVINA EL PLATO

S _ _ _ P _ _ _
P _ _ _ _ _ R _ _ _

RECETA DEL MES

GUISADA DE SAN ROQUE

INGREDIENTES

- 1 pollo troceado
- 1 conejo troceado
- 2 dl. Aceite de Oliva
- 100 gr. Tomate maduro picado
- 500 gr. Albóndigas de carne
- Sal y Pimienta, Pimentón dulce
- Majado de ajo, perejil y almendra
- 1 cucharada de harina
- 250 gr. cebolla cortada fina



PREPARACIÓN

- Dora en el aceite caliente la a carne de conejo y pollo troceada hasta que dore y resérvala.
- Rehoga la cebolla sin que tome color y añádele la harina y fríe unos instantes sin que tome color, añade el pimentón y el tomate.
- Vierte la carne y enrasa de agua y cocerlo 15 minutos, incluye el majado.
- Incorpora las albóndigas y cuece hasta que este todo tierno, con el caldo justo y ligeramente trabado.

UN COMEDOR ESCOLAR LLENO DE EXPERIENCIAS

 La cita sostenible

**DÍA MUNDIAL DE
LA ECOLOGÍA
1 DE NOVIEMBRE**



**NUTRIFIENDS POR EL
PLANETA
TACO SUPERFOOD**

Este mes pudimos disfrutar de un taco de verduras superfood. En este proyecto celebramos una jornada gastronómica fomentando el protagonismo a las proteínas vegetales en nuestros platos para contribuir con nuestro planeta.

**CLUB
nutrifriends
por el planeta** 



JUEVES / DIJOURS 10

LA CITA SOSTENIBLE: +PROTE VEGETAL
NUTRIFIENDS POR EL PLANETA

Ensalada de col y zanahoria
Paella valenciana
TACO DE VERDURAS SUPERFOOD
Fruta de temporada
Pan blanco



**NUESTRO MENÚ DE LA
CITA SOSTENIBLE**



ELENA RIBES

RESPONSABLE DE LA DELEGACIÓN DE
LEVANTE DE LA APP COLECHEF

¿QUÉ APORTA LA APP A LAS FAMILIAS?

Implantar esta App conlleva una gran tranquilidad a las familias, ya que pueden conocer lo que comen sus niños y cómo han comido en cuanto termina el servicio de comedor. También reciben las actividades diarias que se llevan a cabo tanto a la hora del comedor escolar como en el patio o extraescolares.

¿CÓMO PUEDEN ACCEDER LAS FAMILIAS?

Las familias reciben una carta desde el centro educativo dando a conocer la aplicación con una pequeña explicación de cómo registrarse junto con el Código de Activación del centro. Simplemente tendrán que descargarse la aplicación y registrarse con su DNI, nombre completo, código de activación del centro y todos los datos de su hijo.

DÍA DE LA TRADICIÓN

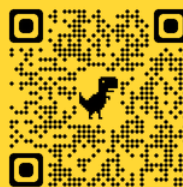
CUINA I TRADICIÓ BIZCOCHO DE BONIATO

RECETA:

Echamos en un bol 300g de azúcar y 300g de huevo, batimos bien.
Echamos 150g de aceite de girasol, 433g de harina y 34g de levadura y volvemos a batir. Añadimos 200g de boniato rallado, mezclamos. Finalmente espolvoreamos azúcar por encima y horneamos a 180° unos 30 minutos.



Accede a la vídeo receta:



NUESTRA RECETA DEL BIZCOCHO DE BONIATO

VIERNES / DIVEN

621,4Kcal - Prot:16,9g - Lip
Ensalada de lechuga, c
Arròs rossej
Croquetas de pollo con gu
COCA DE BONIATO
Pan blanc



DÍA MUNDIAL DE LA DIABETES EN NUESTROS MENÚS

LUNES / DILLUNS 14

DIA MUNDIAL DE LA DIABETES "IGUALANDO LA DIFERENCIA"

536,5Kcal - Prot:22,4g - Lip:16,4g - HC:70,0g

Ensalada de lechuga y zanahoria
Lentejas ECOLÓGICAS estofadas

Boquerones en tempura

Fruta de temporada

Pan blanco

ADIVINA EL PLATO

T _ _ _ C _ _ _
V _ _ _ _ R _ _ _



UN COMEDOR ESCOLAR LLENO DE EXPERIENCIAS

JUEVES / DIJOUS 22

**MENU ESPECIAL NAVIDAD:
UNA COMIDA CON ESTRELLAS**

SOPA AMB PILOTES DE NADAL
SURTIDO SALADO NAVIDEÑO
PROFITEROLES DE NATA CON CHOCOLATE

CUINA I
TRADICIO



LA FÁBRICA DE SUEÑOS

HA LLEGADO LA NAVIDAD A NUESTROS CENTROS

Con el lema 'La fábrica de sueños' nuestros comedores se han convertido en fábricas de sueños, juguetes y deseos navideños.



Accede al resumen de la jornada:



COMIDA DE ESTRELLAS

Para poner el broche final, invitaremos a todos nuestros equipos a disfrutar de una jornada muy especial: ¡UNA COMIDA DE ESTRELLAS DE NAVIDAD! En la que todos los comensales podrán disfrutar de un menú navideño con una receta de nuestro proyecto Cuina i tradició: Arrós amb pilotes de Nadal.

DÍA INTERNACIONAL DE LAS PERSONAS CON DISCAPACIDAD 3 DE DICIEMBRE DE 2022

En nuestros centros, con motivo de este día, el alumnado pintó un marcapáginas con un dibujo realizado por uno de nuestros alumnos/as de un CEE.





NATALIA MONTERO

RESPONSABLE DE CALIDAD DE LA
DELEGACIÓN DE LEVANTE

¿Cuál es la función de tu departamento en nuestros comedores escolares?

Nos encargamos de asegurar la calidad y la seguridad alimentaria de todos nuestros centros. Realizamos la implantación de protocolos de calidad y su verificación mediante la realización de auditorías in situ.

Además de nuestros centros, auditamos a todos nuestros proveedores tratando de asegurar en todo momento que todos los comensales comen seguro y de calidad.

¿Por qué es tan importante?

Gracias a la existencia de una política de calidad y de seguir un sistema integrado de gestión, podemos minimizar al máximo los riesgos que pueden surgir en el día a día de nuestros centros.

DÍA DE LA TRADICIÓN

CUINA I TRADICIÓ ARRÓS AMB PILOTES DE NADAL

INGREDIENTES PARA 4 PERSONAS

- Arroz redondo 200g
- Verdura para paella 120g
- Pilotes 8 uds
- Pollo troceado
- Costillas de cerdo
- Pimiento rojo 40g
- Tomate triturado 40g
- Ajo 2uds
- Aceite de oliva, sal, colorante y pimentón



PREPARACIÓN

Calentamos el aceite en una paella y añadimos la carne.

Mientras se sofríe, cortamos el pimiento y el ajo. Cuando la carne esté dorada, añadimos la bahoqueta y el pimiento rojo.

Echamos el tomate triturado y el ajo, integramos bien y añadimos el pimentón. Añadimos el garrofón, damos unas vueltas y vertemos el agua.

Quando empiece a hervir, echamos el arroz y el colorante. Dejamos que hierva 20 min.

Accede a la vídeo receta:



ADIVINA EL PLATO

P _ _ _ _ _

C _ _ _ _

R _ _ _ _

MANZANA ESPERIEGA

¡QUÉ RICAS QUE SANAS LAS
FRUTAS Y VERDURAS DE
TEMPORADA!

Este mes ha llegado a nuestros centros la manzana esperiega, una fruta de proximidad y de temporada que viene directa del Rincón de Ademuz.



UN COMEDOR ESCOLAR LLENO DE EXPERIENCIAS

La cita sostenible



DÍA DEL ÁRBOL EN LA C. VALENCIANA
31 DE ENERO

El 31 de enero, día del árbol en la Comunidad Valenciana, se realizaron varias actividades relacionadas con el fin de concienciar sobre la necesidad de combatir la desertificación con plantaciones masivas para la repoblación de zonas carentes de vegetación.

NUTRIFRIENDS POR EL PLANETA
ARROZ CON CALABAZA Y QUESO AZUL

Este mes pudimos disfrutar de un nuevo plato de nutrifriends. El objetivo es celebrar una jornada gastronómica fomentando el protagonismo a las proteínas vegetales en nuestros platos para contribuir con nuestro planeta.



Accede al vídeo:



MARTES / DIMARTS 31

LA CITA SOSTENIBLE: +PROTE VEGETAL

NUTRIFRIENDS POR EL PLANETA

677,5Kcal - Prot:16,4g - Lip:8,0g - HC:85,2g

Ensalada de lechuga, tomate y maíz

Nachos de hummus de garrofón y toque de pimentón

ARROZ VEGETAL

Fruta de temporada/Pan blanco

Amanida d'encisam, tomaca i dacsa

Natxos amb hummus de garrafó amb toc de pebre roig

ARRÒS VEGETAL

Fruta de temporada /Pa blanc

COLEGIO AGUSTINOS - Menú Basal - ENERO/GENER 23					
LUNES / DIMECRES 20 683,8Kcal - Prot:22,9g - Lip:12,9g - HC:78,9g Ensalada de lechuga, tomate y maíz Carpas de pato con guiso de verduras Arroz integral Fruta de temporada Pa blanc	MARTES / DIMARTS 21 794,8Kcal - Prot:24,9g - Lip:12,9g - HC:78,9g Ensalada de lechuga, tomate y maíz Carpas de pato con guiso de verduras Arroz integral Fruta de temporada Pa blanc	MÉRCOLES / DIMECRES 22 683,8Kcal - Prot:22,9g - Lip:12,9g - HC:78,9g Ensalada de lechuga, tomate y maíz Carpas de pato con guiso de verduras Arroz integral Fruta de temporada Pa blanc	JUEVES / DOBLE 23 794,8Kcal - Prot:24,9g - Lip:12,9g - HC:78,9g Ensalada de lechuga, tomate y maíz Carpas de pato con guiso de verduras Arroz integral Fruta de temporada Pa blanc	VIERNES / DIVENRES 24 683,8Kcal - Prot:22,9g - Lip:12,9g - HC:78,9g Ensalada de lechuga, tomate y maíz Carpas de pato con guiso de verduras Arroz integral Fruta de temporada Pa blanc	SÁBADO / DIABENES 25 794,8Kcal - Prot:24,9g - Lip:12,9g - HC:78,9g Ensalada de lechuga, tomate y maíz Carpas de pato con guiso de verduras Arroz integral Fruta de temporada Pa blanc
LUNES / DIMECRES 26 683,8Kcal - Prot:22,9g - Lip:12,9g - HC:78,9g Ensalada de lechuga, tomate y maíz Carpas de pato con guiso de verduras Arroz integral Fruta de temporada Pa blanc	MARTES / DIMARTS 27 794,8Kcal - Prot:24,9g - Lip:12,9g - HC:78,9g Ensalada de lechuga, tomate y maíz Carpas de pato con guiso de verduras Arroz integral Fruta de temporada Pa blanc	MÉRCOLES / DIMECRES 28 683,8Kcal - Prot:22,9g - Lip:12,9g - HC:78,9g Ensalada de lechuga, tomate y maíz Carpas de pato con guiso de verduras Arroz integral Fruta de temporada Pa blanc	JUEVES / DOBLE 29 794,8Kcal - Prot:24,9g - Lip:12,9g - HC:78,9g Ensalada de lechuga, tomate y maíz Carpas de pato con guiso de verduras Arroz integral Fruta de temporada Pa blanc	VIERNES / DIVENRES 30 683,8Kcal - Prot:22,9g - Lip:12,9g - HC:78,9g Ensalada de lechuga, tomate y maíz Carpas de pato con guiso de verduras Arroz integral Fruta de temporada Pa blanc	SÁBADO / DIABENES 31 794,8Kcal - Prot:24,9g - Lip:12,9g - HC:78,9g Ensalada de lechuga, tomate y maíz Carpas de pato con guiso de verduras Arroz integral Fruta de temporada Pa blanc
LUNES / DIMECRES 01 683,8Kcal - Prot:22,9g - Lip:12,9g - HC:78,9g Ensalada de lechuga, tomate y maíz Carpas de pato con guiso de verduras Arroz integral Fruta de temporada Pa blanc	MARTES / DIMARTS 02 794,8Kcal - Prot:24,9g - Lip:12,9g - HC:78,9g Ensalada de lechuga, tomate y maíz Carpas de pato con guiso de verduras Arroz integral Fruta de temporada Pa blanc	MÉRCOLES / DIMECRES 03 683,8Kcal - Prot:22,9g - Lip:12,9g - HC:78,9g Ensalada de lechuga, tomate y maíz Carpas de pato con guiso de verduras Arroz integral Fruta de temporada Pa blanc	JUEVES / DOBLE 04 794,8Kcal - Prot:24,9g - Lip:12,9g - HC:78,9g Ensalada de lechuga, tomate y maíz Carpas de pato con guiso de verduras Arroz integral Fruta de temporada Pa blanc	VIERNES / DIVENRES 05 683,8Kcal - Prot:22,9g - Lip:12,9g - HC:78,9g Ensalada de lechuga, tomate y maíz Carpas de pato con guiso de verduras Arroz integral Fruta de temporada Pa blanc	SÁBADO / DIABENES 06 794,8Kcal - Prot:24,9g - Lip:12,9g - HC:78,9g Ensalada de lechuga, tomate y maíz Carpas de pato con guiso de verduras Arroz integral Fruta de temporada Pa blanc
LUNES / DIMECRES 07 683,8Kcal - Prot:22,9g - Lip:12,9g - HC:78,9g Ensalada de lechuga, tomate y maíz Carpas de pato con guiso de verduras Arroz integral Fruta de temporada Pa blanc	MARTES / DIMARTS 08 794,8Kcal - Prot:24,9g - Lip:12,9g - HC:78,9g Ensalada de lechuga, tomate y maíz Carpas de pato con guiso de verduras Arroz integral Fruta de temporada Pa blanc	MÉRCOLES / DIMECRES 09 683,8Kcal - Prot:22,9g - Lip:12,9g - HC:78,9g Ensalada de lechuga, tomate y maíz Carpas de pato con guiso de verduras Arroz integral Fruta de temporada Pa blanc	JUEVES / DOBLE 10 794,8Kcal - Prot:24,9g - Lip:12,9g - HC:78,9g Ensalada de lechuga, tomate y maíz Carpas de pato con guiso de verduras Arroz integral Fruta de temporada Pa blanc	VIERNES / DIVENRES 11 683,8Kcal - Prot:22,9g - Lip:12,9g - HC:78,9g Ensalada de lechuga, tomate y maíz Carpas de pato con guiso de verduras Arroz integral Fruta de temporada Pa blanc	SÁBADO / DIABENES 12 794,8Kcal - Prot:24,9g - Lip:12,9g - HC:78,9g Ensalada de lechuga, tomate y maíz Carpas de pato con guiso de verduras Arroz integral Fruta de temporada Pa blanc
LUNES / DIMECRES 13 683,8Kcal - Prot:22,9g - Lip:12,9g - HC:78,9g Ensalada de lechuga, tomate y maíz Carpas de pato con guiso de verduras Arroz integral Fruta de temporada Pa blanc	MARTES / DIMARTS 14 794,8Kcal - Prot:24,9g - Lip:12,9g - HC:78,9g Ensalada de lechuga, tomate y maíz Carpas de pato con guiso de verduras Arroz integral Fruta de temporada Pa blanc	MÉRCOLES / DIMECRES 15 683,8Kcal - Prot:22,9g - Lip:12,9g - HC:78,9g Ensalada de lechuga, tomate y maíz Carpas de pato con guiso de verduras Arroz integral Fruta de temporada Pa blanc	JUEVES / DOBLE 16 794,8Kcal - Prot:24,9g - Lip:12,9g - HC:78,9g Ensalada de lechuga, tomate y maíz Carpas de pato con guiso de verduras Arroz integral Fruta de temporada Pa blanc	VIERNES / DIVENRES 17 683,8Kcal - Prot:22,9g - Lip:12,9g - HC:78,9g Ensalada de lechuga, tomate y maíz Carpas de pato con guiso de verduras Arroz integral Fruta de temporada Pa blanc	SÁBADO / DIABENES 18 794,8Kcal - Prot:24,9g - Lip:12,9g - HC:78,9g Ensalada de lechuga, tomate y maíz Carpas de pato con guiso de verduras Arroz integral Fruta de temporada Pa blanc
LUNES / DIMECRES 19 683,8Kcal - Prot:22,9g - Lip:12,9g - HC:78,9g Ensalada de lechuga, tomate y maíz Carpas de pato con guiso de verduras Arroz integral Fruta de temporada Pa blanc	MARTES / DIMARTS 20 794,8Kcal - Prot:24,9g - Lip:12,9g - HC:78,9g Ensalada de lechuga, tomate y maíz Carpas de pato con guiso de verduras Arroz integral Fruta de temporada Pa blanc	MÉRCOLES / DIMECRES 21 683,8Kcal - Prot:22,9g - Lip:12,9g - HC:78,9g Ensalada de lechuga, tomate y maíz Carpas de pato con guiso de verduras Arroz integral Fruta de temporada Pa blanc	JUEVES / DOBLE 22 794,8Kcal - Prot:24,9g - Lip:12,9g - HC:78,9g Ensalada de lechuga, tomate y maíz Carpas de pato con guiso de verduras Arroz integral Fruta de temporada Pa blanc	VIERNES / DIVENRES 23 683,8Kcal - Prot:22,9g - Lip:12,9g - HC:78,9g Ensalada de lechuga, tomate y maíz Carpas de pato con guiso de verduras Arroz integral Fruta de temporada Pa blanc	SÁBADO / DIABENES 24 794,8Kcal - Prot:24,9g - Lip:12,9g - HC:78,9g Ensalada de lechuga, tomate y maíz Carpas de pato con guiso de verduras Arroz integral Fruta de temporada Pa blanc
LUNES / DIMECRES 25 683,8Kcal - Prot:22,9g - Lip:12,9g - HC:78,9g Ensalada de lechuga, tomate y maíz Carpas de pato con guiso de verduras Arroz integral Fruta de temporada Pa blanc	MARTES / DIMARTS 26 794,8Kcal - Prot:24,9g - Lip:12,9g - HC:78,9g Ensalada de lechuga, tomate y maíz Carpas de pato con guiso de verduras Arroz integral Fruta de temporada Pa blanc	MÉRCOLES / DIMECRES 27 683,8Kcal - Prot:22,9g - Lip:12,9g - HC:78,9g Ensalada de lechuga, tomate y maíz Carpas de pato con guiso de verduras Arroz integral Fruta de temporada Pa blanc	JUEVES / DOBLE 28 794,8Kcal - Prot:24,9g - Lip:12,9g - HC:78,9g Ensalada de lechuga, tomate y maíz Carpas de pato con guiso de verduras Arroz integral Fruta de temporada Pa blanc	VIERNES / DIVENRES 29 683,8Kcal - Prot:22,9g - Lip:12,9g - HC:78,9g Ensalada de lechuga, tomate y maíz Carpas de pato con guiso de verduras Arroz integral Fruta de temporada Pa blanc	SÁBADO / DIABENES 30 794,8Kcal - Prot:24,9g - Lip:12,9g - HC:78,9g Ensalada de lechuga, tomate y maíz Carpas de pato con guiso de verduras Arroz integral Fruta de temporada Pa blanc
LUNES / DIMECRES 31 683,8Kcal - Prot:22,9g - Lip:12,9g - HC:78,9g Ensalada de lechuga, tomate y maíz Carpas de pato con guiso de verduras Arroz integral Fruta de temporada Pa blanc	MARTES / DIMARTS 01 794,8Kcal - Prot:24,9g - Lip:12,9g - HC:78,9g Ensalada de lechuga, tomate y maíz Carpas de pato con guiso de verduras Arroz integral Fruta de temporada Pa blanc	MÉRCOLES / DIMECRES 02 683,8Kcal - Prot:22,9g - Lip:12,9g - HC:78,9g Ensalada de lechuga, tomate y maíz Carpas de pato con guiso de verduras Arroz integral Fruta de temporada Pa blanc	JUEVES / DOBLE 03 794,8Kcal - Prot:24,9g - Lip:12,9g - HC:78,9g Ensalada de lechuga, tomate y maíz Carpas de pato con guiso de verduras Arroz integral Fruta de temporada Pa blanc	VIERNES / DIVENRES 04 683,8Kcal - Prot:22,9g - Lip:12,9g - HC:78,9g Ensalada de lechuga, tomate y maíz Carpas de pato con guiso de verduras Arroz integral Fruta de temporada Pa blanc	SÁBADO / DIABENES 05 794,8Kcal - Prot:24,9g - Lip:12,9g - HC:78,9g Ensalada de lechuga, tomate y maíz Carpas de pato con guiso de verduras Arroz integral Fruta de temporada Pa blanc



ENTREVISTA DEL MES



Agustinos
COLEGIO ST. TOMAS
DE VILLANUEVA
Valencia

serunion
educa



ANDREA LÓPEZ

RESPONSABLE DE NUTRICIÓN EN LA
DELEGACIÓN DE LEVANTE

¿Qué aportas a los centros?

Me encargo de crear y elaborar los proyectos nutricionales junto con mi equipo de nutricionistas para trabajar la educación nutricional en el espacio del comedor escolar, también elaboro y superviso los menús para conseguir que el alumnado supla todas sus necesidades nutricionales.

¿Cuál es el pilar fundamental en el que tú te basas para elaborar los menús?

La premisa de Serunion a nivel nutricional es acercar a los comensales unos buenos hábitos alimenticios para que crezcan en un ambiente saludable.

DÍA DE LA TRADICIÓN

CUINA I TRADICIÓ FIDEOS A LA CASSOLA

RECETA:

Preparar un caldo con carcasas de pollo. Sofreír la carne y las salchichas cortadas hasta que se doren. Incorporar el ajo picado, la cebolla y el pimiento verde y rojo a dados. Añadir el pimentón, el tomate triturado y dejar sofreír bien. Seguidamente añadir los fideos, sofreírlos para que se doren un poco. Añadir el caldo de carne. Hacer una picada con ajo y perejil y añadir a mitad de cocción de los fideos. Llevar al horno hasta que esté listo.



Accede a la vídeo receta:



EL DÍA DEL MES

'DESPIERTA TU ARTISTA FALLERO'

I CONCURSO FALLERO DE
SERUNION

Las obras de arte de nuestros peques estarán disponibles en nuestro 'Museo del Ninot interactivo'. Podéis encontrarnos en Instagram: @ninots.serunion

MUSEO DEL NINOT
INTERACTIVO



@NINOTS.SERUNION

ADIVINA EL PLATO

P _ _ _ _ _ Z _ _ _ _ _
_ _ _ _ _ S _ _ _ _ _

30 DE ENERO
DÍA ESCOLAR DE LA NO
VIOLENCIA Y LA PAZ

'NO HAY CAMINO
PARA LA PAZ, LA
PAZ ES EL CAMINO'

DÍA ESCOLAR DE LA PAZ Y LA NO VIOLENCIA
30 DE ENERO DE 2023



UN COMEDOR ESCOLAR LLENO DE EXPERIENCIAS

JORNADA ITALIANA



EL CALDO DE LA ABUELA VOLVIENDO A LOS ORÍGENES

Este mes pudimos disfrutar del plato "El caldo de la abuela" en la que cocinamos un caldo tradicional, preparamos una mesa expositora y dinamizamos los comedores con actividades relacionadas.



JORNADA ITALIANA NUESTROS COMEDORES SE HAN TRANSPORTADO A ITALIA

HEMOS CELEBRADO UNA JORNADA ITALIANA EN EL COMEDOR, MENÚ ESPECIAL Y DECORACIÓN

HA QUEDADO CHULÍSIMO



ENTREVISTA DEL MES



Agustinos
COLEGIO ST. TOMÁS
DE VILLANUEVA
Valencia



SERGIO VILLALBA RESPONSABLE DE INNOVACIÓN PEDAGÓGICA

¿Qué es el equipo de innovación pedagógica?
El departamento pedagógico de Serunion es el encargado de supervisar el funcionamiento de los equipos de monitores de los centros y dar apoyo para el buen funcionamiento en el día a día.

¿Qué tareas desarrolla?
El equipo desarrolla los proyectos y materiales necesarios para dotar de recursos educativos que dinamizan el día a día de nuestros comedores.

DÍA DE LA TRADICIÓN

CUINA I TRADICIÓ OLLA VALENCIANA

RECETA:
Ponemos a hervir alubias en agua fría junto con la careta de cerdo. Sacamos la careta y la troceamos. Sofreímos las costillas con pimentón. Echamos la carne en la olla. Añadimos las patatas, la zanahoria, las acelgas y las judías. Posteriormente echamos el arroz.



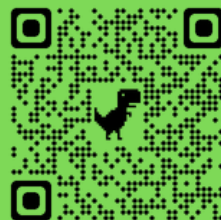
EDUCANDO EN POSITIVO

EDUCANDO EN POSITIVO CURSOS PRESENCIALES

Una vez finalizada la formación online del curso 'Educando en positivo' del neuropsicólogo Alvaro Bilbao ha llegado el momento de la formación presencial. Nuestros monitores tendrán acceso a diferentes cursos a lo largo del mes de febrero y marzo.



Accede a la vídeo receta:



FRUTAS Y VERDURAS DE TEMPORADA

ALCACHOFA DE TEMPORADA



serunion educa

ADIVINA EL PLATO

V _ _ _ M _ _ _ S
_ _ _ _ _

UN COMEDOR ESCOLAR LLENO DE EXPERIENCIAS



EL SABOR DE LA LECHE FRESCA VOLVIENDO A LOS ORÍGENES

Este mes pudimos degustar el sabor de la leche fresca. Nuestros comensales han podido probar leche recién ordeñada directa de una granja familiar de Elche. Además han disfrutado de animación sobre ella en el comedor.



CELEBRAMOS LAS FALLAS

LLEGA EL MES FALLERO Y EN NUESTRO COMEDOR HEMOS CELEBRADO LAS FALLAS CON UN MENÚ ESPECIAL DE PLATOS TÍPICOS VALENCIANOS Y NUESTRO EQUIPO NOS HA DECORADO EL COMEDOR.





NUTRIFRIENDS POR EL PLANETA

MACARRONES A LA CARBONARA VEGETAL

Este mes pudimos disfrutar de un nuevo plato de nutrifriends. El objetivo es celebrar una jornada gastronómica fomentando el protagonismo a las proteínas vegetales en nuestros platos para contribuir con nuestro planeta.

EDUCANDO EN POSITIVO

EDUCANDO EN POSITIVO

CURSOS PRESENCIALES

Una vez finalizada la formación online del curso 'Educando en positivo' del neuropsicólogo Alvaro Bilbao ha llegado el momento de la formación presencial. Nuestros monitores tuvieron diversas formaciones en febrero y las últimas se han celebrado este mes de marzo. Seguro que han aprendido técnicas que les ayudarán en la dinámica de comedor.



CUINA I TRADICIÓ

ARROZ AL HORNO DE BACALAO

RECETA:

Preparamos el caldo de pescado, sofreímos las patatas, los garbanzos y el arroz. Echamos el pimentón y el tomate triturado y removemos. Añadimos el bacalao y damos una vuelta. Colocamos en una cazuela de barro, colocamos el tomate y la patata y se echa el caldo. Llevamos al horno.



Accede a la vídeo receta:



ADIVINA EL PLATO

Z A

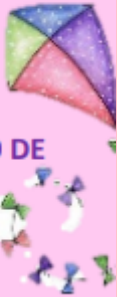
UN COMEDOR ESCOLAR LLENO DE EXPERIENCIAS



ENTREGAMOS LOS
PREMIOS DE LAS
RECETAS GANADORAS
DE LOS ABUELOS

MIÉRCOLES / DIMECRES 05
MENÚ ESPECIAL DE PASCUA

ENSALADA
PAELLA VALENCIANA
CROQUETAS DE BACALAO
COCA EN LLANDA CON HUEVITO DE
CHOCOLATE



JORNADA LITERARIA LAS MIL Y UNA NOCHES

Este año, para celebrar el día del libro, no hemos trasladado a Oriente. Nuestros comedores se han decorado con la temática de las 'Mil y una noches' y hemos trabajado diversas actividades sobre estos cuentos orientales tradicionales.

VIERNES / DIVENDRES 21
JORNADA ESPECIAL POR EL DIA DEL LIBRO

ENSALADA CERVANTES
Sopa ilustrada
Librito crujiente
Pluma de escritura (Flautas de chocolate)



¡NOS VAMOS DE PASCUA!

JUEGOS TRADICIONALES

Durante los 3 primeros días del mes, hemos hecho juegos tradicionales pascueros. A su vez, hicimos entrega de las tradicionales monas de pascua.

¡Nuestro alumnado se lo pasó en grande esperando las tan merecidas vacaciones!



DÍA DE LA TRADICIÓN

NUESTRO EQUIPO:
M^o JOSE, JULIA Y M^o JOSE



CUINA I TRADICIÓ PAELLA DE HABAS Y ALCACHOFA

RECETA:
Sofreímos el pollo, echamos sal y ponemos las alcachofas. Añadimos las habas y la cebolla picada. Ponemos pimentón rojo, tomate triturado y el arroz. Cuando esté integrado, añadimos el caldo, colocamos las pelotas y dejamos hervir.



Accede a la vídeo receta:



EL RELATO DE MI COLE

CONCURSO DE MICROCUENTOS

Nombre del colegio: CEIP CURSISTO CANTANYES
Localidad: ROSSIGNOL
Curso: 2n

Dibuja el microcuento

Escribe tu microcuento

Hi havia una vegada un arbre molt especial que vivia envoltat de flors de diferents formes i colors en un bell bosc. El nostre benllobat arbre complia el desig dels xiquets que creien en la seva màgia i quan complia aquest desig neixia una nova i bella flor. Complia els desigs dels xiquets que desitjaven per altres persones. Gràcies a la màgia, il·lusió i emoció que vivia en el cor dels



BOSQUECHER

ADIVINA EL PLATO

Z



Agustinos
COLEGIO STO. TOMÁS
DE VILLANUEVA
Valencia

UN COMEDOR ESCOLAR LLENO DE EXPERIENCIAS

UNA FIESTA EN LA COLMENA

DÍA DE LA ENFERMEDAD CELÍACA 16 DE MAYO

Con el objetivo de dar visibilidad a la enfermedad y aprender más sobre ésta, nuestros alumnos jugaron al juego "que hay de comer" para saber que alimentos pueden tomar o no las personas celiacas. Además, disfrutaron de un menú mediante el cual se fomentaba la igualdad, ya que lo podían tomar todos.



EL MENÚ DE LAS ABEJAS



PICOTEO DE LAS ABEJAS

Ensalada amarilla
Patatas bravas



EL MANJAR DE LA ABEJA REINA

Hamburguesa completa a la miel



EL DULCE POLEN

Helado multicolor

FLORES PARA NUESTROS MAYORES

No hay nada más bonito que llevar la ilusión de los niños/as a nuestros mayores, por ello nuestros pequeños artistas diseñaron y pintaron unos ramos de flores, que, a través de nuestro servicio de 'Menjar a domicili', llegaron a todos los usuarios. Los ramos se entregaron con las bandejas de comida que a diario se reparten a los mayores y les sacaron una gran sonrisa.





M^a JOSÉ MORANT

COCINERO/A DEL CENTRO

Lo que mejor se comen mis niños es la sopa de cocido o cualquier arroz al horno y de Segundo plato el pollo asado con patatas

DÍA DE LA TRADICIÓN

CUINA I TRADICIÓ PAELLA DE BOQUERÓN Y ESPINACAS

Este mes, el 'Cuina i tradició' nos ha llevado a Alicante. La receta que lo protagoniza es una buenísima paella de boquerón y espinacas.

Accede a la receta y mira su preparación:



MUSICA EN DIRECTO

Hemos realizado, en colaboración con el cole, una acción que ha gustado a pequeños y mayores: Música en directo con Serunion'.

En esta jornada, unos músicos han venido al comedor escolar y nos han divertido con sus canciones.

¡HA SIDO MUY DIVERTIDO!



ADIVINA EL PLATO

L _ _ _ _ _ A



NEWSLETTER

NUTRICIONAL

EDUCANDO A TRAVÉS DE LA ALIMENTACIÓN



DÍA MUNDIAL DE LA DIABETES

El día de la diabetes realizamos un menú especial y junto con la colaboración de alumnos del colegio que tienen diabetes acercamos esta patología a nuestros compañeros

MARTES / DIMARTS 16

DÍA INTERNACIONAL DE LA ENFERMEDAD CELIACA

600,4Kcal - Prot:24,1g - Lip:24,1g - HC:66,7g

Ensalada variada

Arroz a banda

Tortilla francesa con verduras frescas salteadas

Fruta de temporada/Pan blanco

Amanida variada

Arròs a banda

Truita francesa amb verdures fresques saltades

Fruta de temporada /Pa blanc



CHARLAS CON LAS FAMILIAS: PREVENCIÓN DE LOS TCA

HEMOS REALIZADO UNA CHARLA CON LAS FAMILIAS PARA CONCIENCIAR SOBRE LA PREVENCIÓN DE LOS TRASTORNOS DE LA CONDUCTA ALIMENTARIA Y CÓMO LLEVAR UNA BUENA ALIMENTACIÓN

LUNES / DILLUNS 20

¡QUE RICAS QUE SANAS LAS FRUTAS Y VERDURAS DE TEMPORADA!

773,4Kcal - Prot:25,8g - Lip:34,6g - HC:86,1g

Ensalada variada

PAELLA DE ALCACHOFAS

Longanizas con verduras de temporada

Fruta de temporada/Pan blanco

Amanida variada

PAELLA DE CARXOFES

longanisses amb verdures de temporada

Fruta de temporada /Pa blanc



JUEVES / DIIJOURS 08

¡QUE RICAS QUE SANAS LAS FRUTAS Y VERDURAS DE TEMPORADA!

562,5Kcal - Prot:34,2g - Lip:18,5g - HC:62,3g

Ensalada variada

Sopa de puchero

Jamoncito de pollo a la manzana con patatas dado

MELÓ D'ALGER

Pan blanco



NUESTRO NUTRICIONISTA DEL COLE

IGNACIO TORMO

¡Hola! Ignacio, soy el nutricionista del Colegio AGUSTINOS. Mi nº de colegiado es el CV00736.

Creo que los centros escolares son el mayor espacio para educar en hábitos de vida saludable, por eso realizamos charlas y talleres con los alumnos en los que les enseñamos a alimentarse bien.



CONTACTO DIRECTO CON LAS FAMILIAS: ALERGIAS E INTOLERANCIAS

Nuestro equipo de nutrición, diseña los menús en base a las particularidades del alumnado teniendo en cuenta todas sus patologías e intolerancias alimentarias, a la vez que buscamos cubrir todas sus necesidades nutricionales, teniendo un contacto estrecho con todas las familias implicadas.



CHARLAS CON LOS ALUMNOS:

Tenemos charlas con nuestro nutricionista, Ignacio en las que hablamos sobre etiquetado nutricional y reducción de la contaminación a través de la alimentación



Agustinos
COLEGIO STO. TOMÁS
DE VILLANUEVA
Valencia

serunion 
COMUNITAT VALENCIANA