



Mensualidad para nuevas residentes

1010€ /mes*

(9090€ total: sept – mayo)

Ver modo de pago en la próxima hoja.

Incluye:

Habitación individual recién reformada con WC incluido.

Acompañamiento psicopedagógico y orientación a nivel personal, educativa y profesional.

Pensión completa todos los días de la semana (excepto cena del sábado).

Adaptación a dieta específicas (acordar con anterioridad).

Comedor propio y menús saludables (ver anexo).

Entrega y cambio de sábanas y toallas (una vez a la semana).

Limpieza semanal de las habitaciones (WC incluido).

Entrega y cambio de sábanas y toallas (una vez a la semana).

Fibra óptica (wifi con clave individual) y actividades durante el curso.

Calefacción, luz, agua y mantenimiento.

Profesionales a su cuidado: 24 horas.

Horario de apertura de puertas de 07:00h. a 00h. Los jueves se abre también a las 02:00h y los viernes y sábado por la noche cada hora. Consultar excepciones puntuales con Dirección.

Atención médica primaria (toma de temperatura, dieta blanda, derivación al centro de salud...).

Programa de actividades, concursos...

Acceso compartido a Netflix, Prime video y servicio de paquetería.

Uso de espacios compartidos (salas de ocio, tv, gimnasio, música, office, capilla, terrazas, salón de actos, zonas de estudio, sala de arquitectura, cafetería y biblioteca).

Parking de bicicletas privado.

Además, existe la posibilidad de prolongar la estancia por días sueltos o durante el periodo de exámenes extraordinarios (junio/julio).

Señalamos que (1) no es motivo de descuento el cierre por vacaciones de Navidad y Semana Santa, (2) es posible guardar enseres personales para el próximo curso, (3) se puede estudiar el modo de pago en individual si alguna familia así lo requiere y (4) las alumnas internacionales han de acordar con administración su modo de pago previamente. (5) Dto. del 3% en pago del curso por adelantado.

La **concesión de plaza definitiva** requiere superar el proceso de admisión que parte de tener la plaza garantizada en la Universidad deseada, el envío de las notas de 1º de bachillerato y un vídeo de presentación. Posteriormente habrá una fase de entrevista en la cual se resuelve la admisión.

Si es favorable, en los próximos 3 días hay que hacer una transferencia de 1.450€ a nombre de RONCESVALLES, indicando:

Reserva y fianza de: **(nombre y 2 apellidos de la residente).**

Este pago se corresponde con 440€ de reserva de plaza + 1010€ de fianza (1 mensualidad).

La reserva de plaza no es reembolsable en ningún caso y no es deducible de ninguna cuota. Es un pago único (si se vive aquí más cursos, no hay que volver a hacerlo).

La fianza se devuelve al finalizar la estancia si todo está en perfecto estado. En caso de dejar la plaza descubierta más allá del 1 de septiembre, no hay opción a devolución de fianza.

El modo de pago es bimensual por domiciliación bancaria, quedando de la siguiente manera:

Meses en que se gira el pago:	Se pagan por adelantado los meses de ...
Julio	Septiembre / Octubre
Septiembre	Noviembre - Diciembre
Noviembre	Enero - Febrero
Enero	Marzo – Abril
Marzo	Mayo
Mayo	Junio (estancia extraordinaria/precio independiente)

Junto con el pago, ha de llegar también el **compromiso de residencia correctamente firmado**, en el que se aceptan las diferentes cláusulas a modo de contrato de arrendamiento y aceptación de la normativa reguladora de Roncesvalles. Dicho documento llega en el correo en el que se confirma la plaza.

En caso de no tener vacantes, existe la posibilidad de permanecer en la lista de espera, confiando que quedara alguna plaza libre. Dada la alta demanda, recomendamos revisen más opciones de alojamiento.



Menu Diciembre 2021

		LUNES 22	MARTES 23	MIÉRCOLES 24	JUEVES 25	VIERNES 26	SABADO 27	DOMINGO 28
COMIDA	Primer Plato	ENSALADA GRIEGA	ENSALADA MIXTA	ENSALADA CON ARROZ	ENSALADA DE PASTA	ENSALADA CON GARBANZOS	ENSALADA MIXTA	ENSALADA CAPRESE
		ALUBIA VERDE CON PATATA	GUISANTES CON JAMÓN	BRÓCOLI AL VAPOR	PORRUSALDA	PARRILLADA DE VERDURAS	LENTEJAS CON CALABAZA	ARROZ A LA MARINERA
	Segundo Plato	MACARRONES BOLOÑESA	MUSLOS DE POLLO AL HORNO	LIMANDA REBOZADA	LOMO CON PIMIENTOS	CHULETAS PAVO PLANCHA	RAPE A LA AMERICANA	POLLO AL CHILINDRÓN
CENA	Primer Plato	ENSALADA CANTÁBRICA	CENA	ENSALADA CON HUEVO DURO	ENSALADA MIXTA	ENSALADA CON FRUTA		ENSALADA MIXTA
		PURÉ DE VERDURAS	TEMÁTICA	SOPA DE AVE	ESPINACAS A LA CREMA	ALCACHOFAS CON JAMÓN		PISTO
	Segundo Plato	CABEZADA EN SALSA	MEXICANA	HAMBURGUESAS A LA PLANCHA	REVUELTO DE CHAMPIS	PASTA INTEGRAL CON TOMATE Y VERDURAS		TORTILLA DE JAMÓN Y QUESO
		LUNES 29	MARTES 30	MIÉRCOLES 1	JUEVES 2	VIERNES 3	SABADO 4	DOMINGO 5
COMIDA	Primer Plato	ENSALADA CON HUEVO DURO	ENSALADA MIXTA	ENSALADA GRIEGA	ENSALADA CON LENTEJAS	ENSALADA CON FRUTA	ENSALADA CANTÁBRICA	ENSALADA DE PASTA
		MENESTRA DE VERDURAS	ALUBIAS ESTILO SANGÜESA	BORRAJA	HABITAS CON ZANAHORIA	PAELLA	ESTOFADO DE GARBANZOS	BERZA CON SOFRITO DE AJOS
	Segundo Plato	CANELONES	ALITAS MARINADAS	TERNERA A LA JARDINERA	ARROZ CON VERDURAS	REVUELTO DE CHAMPIÑONES	LOMO EN SALSA	GUIZO DE PAVO
CENA	Primer Plato	ENSALADA MULTICOLOR	ENSALADA CON HUEVO DURO	ENSALADA CON NARANJA	ENSALADA MIXTA	ENSALADA MULTICOLOR		ENSALADA MIXTA
		ARROZ CON SETAS	SOPA DE VERDURAS	CREMA DE CALABACÍN	WOK DE VERDURAS	BRÓCOLI CON BACON		CREMA DE ZANAHORIA
	Segundo Plato	REVUELTO DE AJETES	TORTILLA DE PATATA	SALMÓN PLANCHA	HAMBURGUESA COMPLETA	RABAS		TORTILLA DE PATATA
		LUNES 6	MARTES 7	MIÉRCOLES 8	JUEVES 9	VIERNES 10	SABADO 11	DOMINGO 12
COMIDA	Primer Plato	ENSALADA CAPRESE	ENSALADA CON ARROZ ECOLÓGICO	ENSALADA CANTÁBRICA	ENSALADA CON GARBANZOS	ENSALADA MIXTA	ENSALADA DE PASTA	ENSALADA GRIEGA
		ACELGA CON PATATA	LENTEJAS	BRÓCOLI AL VAPOR	PORRUSALDA	PASTA CARBONARA	ALCACHOFAS CON JAMÓN	PATATAS A LA RIOJANA
	Segundo Plato	CALABACÍN RELLENO	CABEZADA EN SALSA	FILETE TERNERA	LASAÑA DE VERDURAS	MUSLOS POLLO HORNO	ALBÓNDIGAS CON TOMATE	PAELLA MIXTA
CENA	Primer Plato	ENSALADA CON HUEVO DURO	ENSALADA CON NARANJA	ENSALADA MIXTA	ENSALADA MULTICOLOR	ENSALADA CON FRUTA		ENSALADA MIXTA
		QUINOA CON VERDURAS	CREMA DE CALABACÍN	SOPA DE ESTRELLITAS	VERDURAS ASADAS	MARMITAKO		ESPINACAS A LA CREMA
	Segundo Plato	LIMANDA REBOZADA	REVUELTO TRIGUEROS Y GAMBAS	TORTILLA DE PATATA Y PIMIENTO VERDE	PATATAS A LA RIOJANA	HUEVOS FRITOS CON PATATAS		GUIZO PAVO
		LUNES 13	MARTES 14	MIÉRCOLES 15	JUEVES 16	VIERNES 17	SABADO 18	DOMINGO 19
COMIDA	Primer Plato	ENSALADA CON GARBANZOS	ENSALADA CON HUEVO DURO	ENSALADA GRIEGA	ENSALADA MIXTA	ENSALADA CON GARBANZOS	ENSALADA MULTICOLOR	ENSALADA GRIEGA
		COLIFLOR AL AJILLO	PASTA INTEGRAL CON VERDURAS	MENESTRA	ALUBIAS PINTAS	BERZA CON SOFRITO DE AJOS	PORRUSALDA	BRÓCOLI AL VAPOR
	Segundo Plato	LOMO ADOBADO	CABEZADA CON PIMIENTOS	FIDEHUÁ	REVUELTO AJETES Y JAMÓN	ALITAS DE POLLO	TERNERA EN SALSA	ARROZ A LA MARINERA
CENA	Primer Plato	ENSALADA CON NARANJA	ENSALADA CAPRESE	CENA	ENSALADA CESAR	ENSALADA MIXTA		ENSALADA MIXTA
		CREMA DE CALABAZA	VAINAS CON PATATA	ESPECIAL	WOK DE VERDURAS	CREMA ZANAHORIA		BORRAJA
	Segundo Plato	LIMANDA REBOZADA	PECHUGA DE POLLO	DE NAVIDAD	BACALAO ESTILO SIDRERÍA	PIZZA CASERA		TORTILLA DE PATATA

AUSOLAN es la empresa que confecciona los menús. En Roncesvalles prestan servicio 2 cocineros y 3 auxiliares, supervisados por una nutricionista.

Menú modelo del mes de diciembre de 2021, sujeto a variaciones. Quienes necesitan dietas específicas, por razón de intolerancia y/o alergia han de reseñar sus necesidades al hacer la inscripción para poder atenderlas, contar con prescripción médica y acuerdo previo con la cocinera. Lo mismo ocurre si se sigue una dieta vegetariana.

Desayunos compuestos por: zumos, leches, café y colacao, fruta, yogures, tostadas, mermelada, mantequilla, tomate, embutido, quesos, cereales, galletas y magdalenas.