

MES: Diciembre 2022

CENTRO:

CEIP Rei en Jaume

MENÚ: General

LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
			1	2
			1º Arroz con coliflor 2º Pescado fresco de lonja y tomate a cuartos (4) Postre: Fruta natural	1º Sopa de cocido ECO (1,3) 2º Ensalada variada (12) 3º Cocido completo (3,6,7,12) (garbanzos, verduras y carne) Postre: Fruta natural
5	6	7	8	9
Festivo	Festivo	1º Crema de remolacha y puerros 2º Tortilla paisana con ensalada de tomate y aceitunas (3) Postre: Fruta natural	Festivo	1º Sopa maravilla ECO con verduras (1,3) 2º Hamburguesa mixta con patatas (6) Postre: Fruta natural
12	13	14	15	16
1º Coditos con salsa de verduras y queso (1,3,7) 2º Jurel en salsa verde (4) con ensalada de tomate, pepino y aceitunas Postre: Lácteo (7)	1º Lentejas ECO caseras con verdura de temporada (1) 2º Magro asado en salsa verduras Postre: Fruta natural	1º Hervido de judías verdes, patata Zanahoria y cebolla 2º Tacos de pavo (6) con verduras de temporada Postre: Zumo de naranja natural	1º Crema de purrualda (puerros, zanahoria y cebolla) 2º Pescado fresco de lonja (4) con patata y champiñones Postre: Fruta natural	1º Arroz marinera (2,4,12,13) 2º Entremeses variados y ensalada de tomate (6,7) Postre: Fruta natural
19	20	21	22	
1º Crema de zanahoria con picatostes (1,6,7,8,11) 2º Albóndigas a la jardinera (1,6,12) Postre: Lácteo (7)	1º Ensalada jamón dulce, manzana, lechuga, pasas, zanahoria y mahonesa (3,5,8) 2º Arroz meloso con pollo Postre: Fruta natural	1º Potaje de garbanzos ECO con verduras 2º Tortilla de calabacín con mahonesa (3) Postre: Fruta natural	Menú Navidad Aperitivos y refrescos 1º Sopa de fideos (1,3) 2º Nuggets de pollo (1,3,6) Postre: especial navideño	Festivo



VALORACIÓN MEDIA DIARIA NUTRICIONAL

Kcal	Hidratos de Carbono	Proteínas	Lípidos	Fibra
737	101g	27g	25g	14g

PLATO SALUDABLE

La comida debe suponer el aporte del 35% de la energía diaria, lo que en edad escolar supone entre 1700 y 2300 Kcal.

Nuestros menús están elaborados para cubrir estas necesidades y su composición sigue las últimas recomendaciones de la Escuela Pública de Salud de Harvard, con un 50% de frutas y verduras, 25% de proteína saludable y 25% de granos (preferiblemente integrales):



Relación de alérgenos según RD 126/2015. Les informamos de los alérgenos que contienen directa o indirectamente cada plato siguiendo los siguientes números:

- 1 Cereales con gluten
- 2 Crustáceos
- 3 Huevos
- 4 Pescado
- 5 Cacahuets
- 6 Soja
- 7 Lácteos
- 8 Frutos de cáscara
- 9 Apio
- 10 Mostaza
- 11 Sésamo
- 12 E-X
- 13 Sulfitos
- 14 Moluscos
- 15 Altramuces



EQUILIBRA LAS COMIDAS Y CENAS

Si has comido: es recomendable cenar...

Cereal	↔	Verdura cocinada u hortaliza cruda
Verdura	↔	Cereal o féculas
Carne	↔	Pescado o huevo
Pescado	↔	Carne magra o huevo
Huevo	↔	Pescado o carne
Fruta	↔	Lácteo o fruta



Accede a los menús de tu centro en: www.servalia.org
 Usuario: **reienjaume**
 Contraseña: **4670**

C/ Poeta Ricard Sanmarti, 24 B
 46020 Valencia
 T 96 361 61 70 · F 96 393 70 07
www.servalia.org
servalia@servalia.org