

MES: Diciembre 2022

CENTRO:

CEIP Rei en Jaume

MENÚ: Sin huevo

LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
			1 1º Arroz con coliflor 2º Pescado fresco de lonja (sin huevo) y tomate a cuartos (4)  Postre: Fruta natural	2 1º Sopa de pollo con fideos (sin huevo) 2º Ensalada variada (12) (sin huevo) 3º Salteado de pollo, garbanzos y verdura  Postre: Fruta natural
5 <b>Festivo</b>	6 <b>Festivo</b>	7 1º Crema de remolacha y puerros 2º Lomo con ensalada de tomate y aceitunas (3)  Postre: Fruta natural	8 <b>Festivo</b>	9 1º Sopa de fideos (sin huevo) <b>ECO</b> con verduras (1) 2º Pechuga de pollo con patatas (6)  Postre: Fruta natural
12 1º Pasta (sin huevo) con salsa de verduras (1) 2º Jurel en salsa verde (4) con ensalada de tomate, pepino y aceitunas Postre: Lácteo (7)	13 1º Lentejas <b>ECO</b> caseras con verdura de temporada (1) 2º Magro asado en salsa verduras  Postre: Fruta natural	14 1º Hervido de judías verdes, patata Zanahoria y cebolla 2º Tacos de pavo (6) con verduras de temporada  Postre: Zumo de naranja natural	15 1º Crema de purrusalda (puerros, zanahoria y cebolla) 2º Pescado fresco de lonja (4) (sin huevo) con patata y champiñones  Postre: Fruta natural	16 1º Arroz marinera (2,4,12,13) 2º Tosta de jamón y ensalada de tomate (6,7)  Postre: Fruta natural
19 1º Crema de zanahoria 2º Magro a la jardinera  Postre: Lácteo (7)	20 1º Ensalada manzana, lechuga, pasas, zanahoria y mahonesa (5,8) (sin huevo) 2º Arroz meloso con pollo  Postre: Fruta natural	21 1º Potaje de garbanzos <b>ECO</b> con verduras 2º Tosta de atún con tomate (1,4,12)  Postre: Fruta natural	22 <b>Menú navidad</b> Aperitivos y refrescos 1º Sopa de fideos (sin huevo) (1) 2º Pechuga de pollo a la plancha  Postre: especial navideño (sin huevo)	



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:



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



**¡Muévete!**  
Haz ejercicio físico todos los días.

Accede a los menús de tu centro en: [www.servalia.org](http://www.servalia.org)

Usuario:

Usuario

Contraseña:

Contraseña

C/ Poeta Ricard Sanmartí, 24 B  
46020 Valencia  
T 96 361 61 70 · F 96 393 70 07  
[www.servalia.org](http://www.servalia.org)  
[servalia@servalia.org](mailto:servalia@servalia.org)

