



CEIP REI EN JAUME
-FOIOS-

MENÚ ABRIL

ACCEDER A LOS MENÚS DE TU CENTRO EN: WWW.SERVALIA.ORG

USUARIO: reienjaume

CONTRASEÑA: 4670



LUNES

MARTES

MIÉRCOLES

JUEVES

VIERNES

3
Crema de verduras de temporada
Salteado de menestra al ajillo
Lácteo
Pan

4
Sopa de fideos **ECO**
Pescado en salsa de verduras con patatas
Fruta de temporada
Pan

5
Ensalada completa con atún
Arroz al horno de verduras
Fruta de temporada
Pan integral

7
SIN CARNE:
Este menú no tendrá como ingrediente ningún alimentos procedente o derivado de la carne.

10

11

12

13

14

SEMANA SANTA

17

18

19

20

21

Macarrones napolitana
Croquetas de bacalao con ensalada
Fruta de temporada
Pan

Crema de calabacín
Tosta de queso y tomate con champiñones
Fruta de temporada
Pan integral

Estofado de alubias **ECO**
Huevo revuelto con ensalada
Zumo de naranja natural
Pan

Arroz caldoso de verduras
Pescado a la plancha con ensalada
Fruta de temporada
Pan

24

25

26

27

28

Día del libro
Sopa de letras
Pescado a la plancha con ensalada
Fruta de temporada
Pan

Tallarines con verduras
Tortilla de atún con ensalada
Fruta de temporada
Pan

Hervido valenciano
Tosta de queso y tomate con champiñones
Fruta de temporada
Pan integral

Lentejas **ECO** a la jardinera
Pescado fresco de lonja con ensalada
Fruta de temporada
Pan

Ensalada completa con huevo
Paella de verduras
Fruta de temporada
Pan

Somos una empresa comprometida con la calidad, seguridad y el medio ambiente:



Consulta toda la información nutricional y alérgenos de nuestra carta en el código QR:



¿SABÍAS QUÉ...?

Existen las flores comestibles.

🌸 🌻 🌿 ¡La primavera está en el aire! 🌼 🌺 🌻

Con motivo del día del libro, hemos decidido comer hojas... si si, lo que lees, hojas de flores comestibles.



Amapola

Se utiliza para adornar ensaladas y pasteles. También para aromatizar aceites.



Girasol

Sus pétalos tienen sabor amargo, pero se eliminan cocinándolos unos segundos al vapor. Se usa en ensaladas y sopas.



Camomila

Es de sabor muy dulce. Se utiliza en ensaladas y repostería.



Lavanda

Tiene un sabor ligeramente picante. Va muy bien para dorear carnes. También se utiliza para helados y dulces.



Rosa

Sabe entre dulce y un poco picante. Son los pétalos más utilizados de todos. Se usan para postres, helados, carnes, salsas...



Clavel

Su sabor es parecido al clavo y a la pimienta. Se usa para aliñar ensaladas y mantequillas.

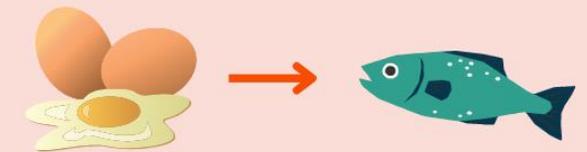
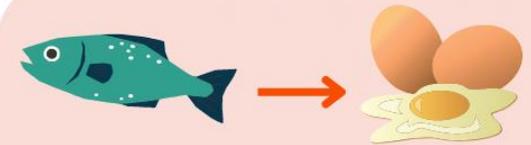


Albahaca

Es la flor más utilizada en la gastronomía mediterránea. Su sabor de ese toque especial a las pizzas más famosas.

El uso de flores para complementar una receta ya viene de hace siglos, cuando lugares como en México se empleaba la flor de calabaza, los romanos las violetas o los postres indios que eran adornados con pétalos de rosa.

RECOMENDADOR DE CENAS



Somos una empresa comprometida con la calidad, seguridad y el medio ambiente:



Consulta toda la información nutricional y alérgenos de nuestra carta en el código QR:



 servalia