



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
Albóndigas SFS en salsa con menestra
Lácteo
Pan

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

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

6
SIN FRUTOS SECOS (SFS) SIN ROSACEAS:
Se revisa el etiquetado diariamente
No se utilizarán ingredientes con trazas de frutos secos
Las ensaladas se aliñarán con aceite de oliva
Se presta especial atención a los ingredientes de salsas y procesados

10

11

12

13

14

SEMANA SANTA

17

18

19

20

21

Macarrones napolitana
Pescado plancha con ensalada SFS
Fruta de temporada
Pan

Crema de calabacín
Magro al horno al toque de romero con champiñones
Fruta de temporada
Pan integral

Estofado de alubias **ECO** con napicol, calabaza y jamón
Huevo revuelto con ensalada SFS
Zumo de naranja natural
Pan

Arroz caldoso
Pechuga de pollo a la plancha con ensalada SFS
Fruta de temporada
Pan

24

25

26

27

28

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

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

Hervido valenciano
Pollo al horno con champiñones
Fruta de temporada
Pan integral

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

Ensalada completa SFS con huevo
Paella valenciana
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.

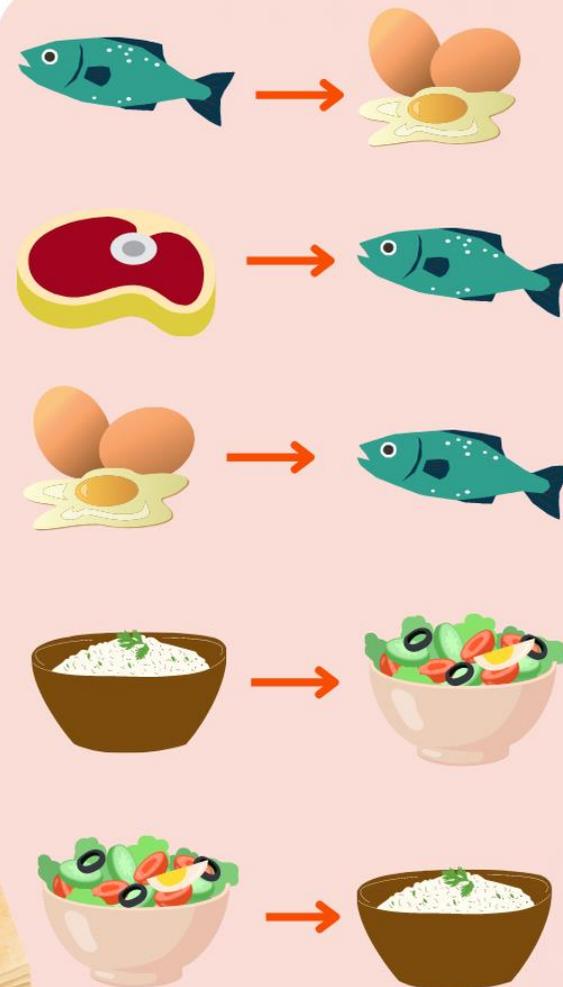


Albahaca

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