



# MENÚ ABRIL

LUNES

MARTES

MIÉRCOLES

JUEVES

VIERNES

3

Crema de verduras de temporada  
Magro en salsa SH con menestra  
Lácteo  
Pan

4

Sopa de fideos SH  
Pollo en salsa SH de verduras con patatas  
Fruta de temporada  
Pan

5

Ensalada completa SH con atún  
Arroz al horno (sin morcilla)  
Fruta de temporada  
Pan integral

6

**SIN HUEVO (SH):**

Se revisará el etiquetado antes del cocinado del menú  
No se utilizarán ingredientes con trazas de huevo ni derivados  
Se prestará especial atención a caldos, pastas y salsas

7

10

11

12

13

14

## SEMANA SANTA

17

Macarrones SH napolitana  
Pescado plancha con ensalada SH  
Fruta de temporada  
Pan

18

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

19

Estofado de alubias **ECO** con napicol, calabaza y jamón  
Lomo plancha con ensalada SH  
Zumo de naranja natural  
Pan

20

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

21

24

**Día del libro**  
Sopa de pasta SH  
Lomo plancha con ensalada SH  
Fruta de temporada  
Pan



25

Tallarines SH con verduras  
Tosta de atún con ensalada SH  
Fruta de temporada  
Pan

26

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

27

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

28

Ensalada completa SH  
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.

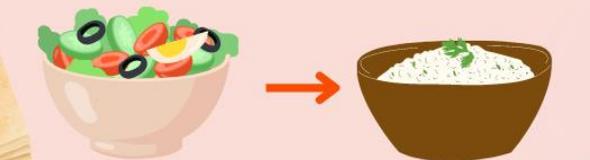
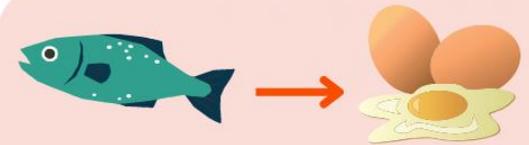


### Albahaca

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