

LUNES

MARTES

MIÉRCOLES

JUEVES

VIERNES

SIN GLUTEN (SG)

Se revisará el etiquetado antes del cocinado del menú
No se utilizarán ingredientes con trazas de gluten
Se Prestará especial atención a caldos y salsas.

Estofado de garbanzos con chorizo SG
Merluza a las finas hierbas con ensalada
Fruta de temporada

4
Hervido valenciano
Tortilla francesa con ensalada
Fruta de temporada

5
Crema de coliflor
Tacos de magro en salsa SG de cebolla con guarnición de patatas
Fruta de temporada

6
FESTIVO

7
FESTIVO

8
FESTIVO

11
Pasta SG primavera gratinados
Tortilla de jamón dulce con ensalada
Fruta de temporada

12
Sopa de fideos SG
Pollo plancha con ensalada
Fruta de temporada

13
Ensalada completa con huevo
Arroz marinera
Yogur artesano

14
Potaje de garbanzos con espinacas
Pescado fresco de lonja SG (maicena) y verduritas juliana
Fruta de temporada

15
Crema de champiñones
Filete de aguja al horno SG con patatas dado
Fruta de temporada

18
Pasta SG con queso, tomate y albahaca
Pescado plancha con ensalada de piña
Fruta de temporada

19
Crema de verduras
Tortilla francesa con lonchas de queso
Fruta de temporada

20
Hervido valenciano
Ventresca de merluza al limón SG con guisantes
Yogur artesano

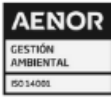
21
Arroz milanesa SG
Lomo de cinta a la provenzal con ensalada
Fruta de temporada

22
Menú especial Navidad
Sopa de pasta SG
Bastones navideños con ketchup
(Tiras de pollo plancha con patatas y ketchup SG)
Tronco de navidad
(Postre especial sin alérgenos)



El ingrediente principal de este plato es **ECO**.
Se servirá pan blanco SG.

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:



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

USUARIO:
reienjaume

CONTRASEÑA:
4670