

DILLUNS

DIMARTS

DIMECRES

DIJOUS

DIVENDRES

8	Espirals amb tomaca, tonyina i olives Truita de pernil dolç amb amanida Fruita de temporada	9	Paella valenciana Pernil de dolç i formatge amb amanida Fruita de temporada	10	Estofat de fesols amb pernil i carabassa Pizza <i>proscuitto</i> amb amanida logurt artesà	11	Sopa de fideus Lluç a andalusa amb creïlles Fruita de temporada	12	Crema de verdures de temporada Ragout de titot amb pèsols i carlota Fruita de temporada
15	Amanida cítrica Arròs al forn Fruita de temporada	16	Arròs amb verdures Hamburguesa mixta a la planxa amb amanida Fruita de temporada	17	Menú especial: Dia de la croqueta Llenties amb verdures Croquetes variades amb amanida logurt artesà	18	Crema de porros i carabassa Peix fresc de llotja amb creïlles Fruita de temporada	19	Macarrons bolonyesa Truita francesa amb amanida Fruita de temporada
22	Estofat de cigrons Truita francesa amb amanida Fruita de temporada	23	Creïlles a la de La Rioja Lluç al forn amb amanida Fruita de temporada	24	Crema de verdures de temporada Pit de pollastre planxa amb rodanxa de tomaca logurt artesà	25	Tallarines amb saltat de verdures i salsa de soja Delícies de mar amb amanida Fruita de temporada	26	Arròs amb tomaca Llonganisses casolanes al forn amb amanida Fruita de temporada
29	Amanida completa amb ou Arròs marinera Fruita de temporada	30	Sopa de fideus Mandonguilles en salsa amb menestra Fruita de temporada	31	Fesols amb verdures Truita de tonyina amb amanida de poma logurt artesà				

Som una empresa compromesa amb la qualitat, seguretat i el medi ambient:



Consulta tota la informació nutricional i al·lèrgica de la nostra carta en el codi QR:



L'ingredient principal d'este plat és **ECO**.
Se servirà pa blanc i integral.



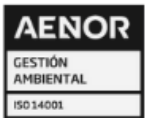
ACCEDIX ALS MENÚS DEL TEU CENTRE EN: WWW.SERVALIA.ORG

USUARI:

reienjaume

CONTRASENYA:

4670

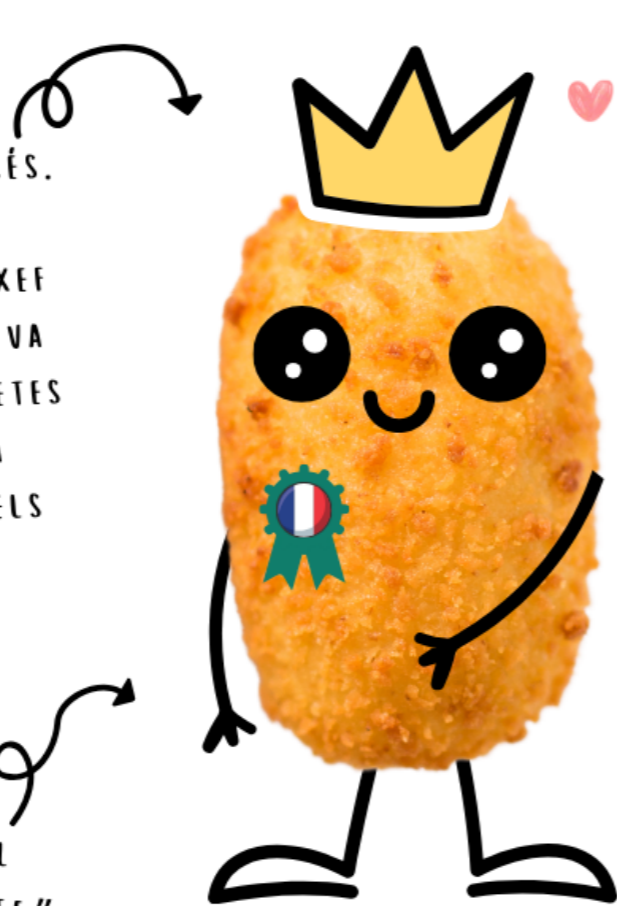


16 DE GENER: DIA MUNDIAL DE LA CROQUETA

En Servalia, volem donar el protagonisme que es mereix a aquesta elaboració estrella de la nostra gastronomia: Les croquetes. Així que per ací et deixem unes curiositats sobre elles.

EL SEU ORIGEN ÉS FRANCÉS.
AL GENER DEL 1817,
ANTONIN CÁREME, EL XEF
DELS REIS DE FRANÇA, VA
PRESENTAR LES CROQUETES
EN UN BANQUET I VA
CONQUISTAR A TOTS ELS
SEUS COMENSALS.

EL SEU NOM VE DEL
FRANCÉS "CROQUETTE"
SIGNIFICA CRUIXENT.



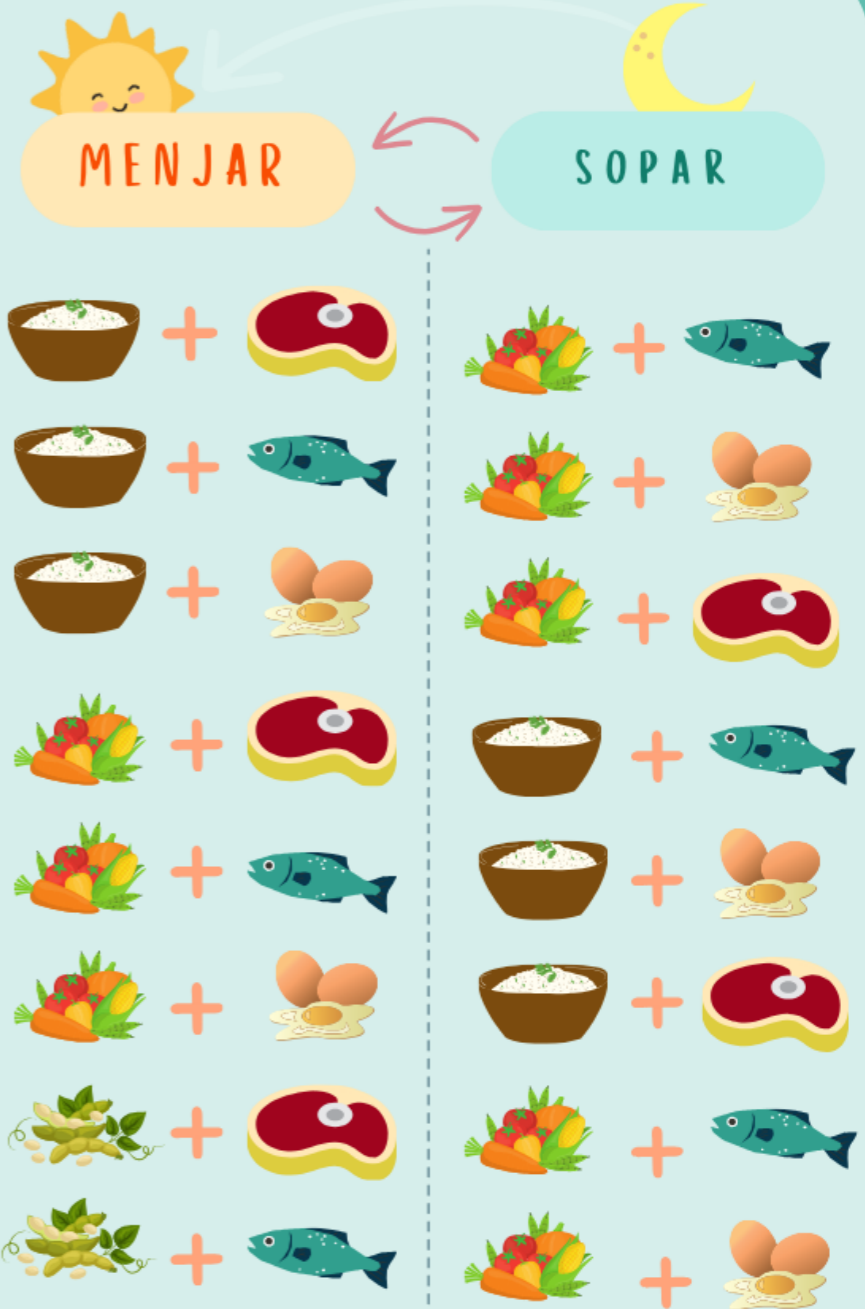
A ESPANYA ES MENGEN
UNES 80 CROQUETES DE
MITJANA A L'ANY.

ÉS UNA RECEPTE QUE
LLUITA CONTRA EL
DESAPROFITAMENT
ALIMENTARI, JA QUE EL
SEU FARCIMENT POT
VARIAR SEGONS LA
DISPONIBILITAT
D'ALIMENTS QUE TINGUES
EN LA NEVERA.

Per totes aquestes raons, durant el mes de gener podràs gaudir d'un menú especial en el menjador escolar, que per descomptat, inclourà unes delicioses croquetes.



RECOMENDADOR DE SOPARS



Elaborat per:
Ángela Navarro CVO0604
Raquel Sanz CVO0815

