

LUNES

MARTES

MIÉRCOLES

JUEVES

VIERNES

8

Espirales con tomate, atún y aceitunas
Tortilla de jamón dulce con ensalada
Fruta de temporada

9

Paella valenciana
Jamón de york y queso con ensalada
Fruta de temporada

10

Estofado de alubias con jamón y calabaza
Pizza *prosciutto* con ensalada
Yogur artesano



11

Sopa de fideos
Merluza a andaluza con patatas
Fruta de temporada



12

Crema de verduras de temporada
Ragout de pavo con guisantes y zanahoria
Fruta de temporada

15

Ensalada cítrica
Arroz al horno
Fruta de temporada

16

Arroz con verduras
Hamburguesa mixta a la plancha con ensalada
Fruta de temporada



17

Menú especial: Día de la croqueta
Lentejas con verduras
Croquetas variadas con ensalada
Yogur artesano



18

Crema de puerros y calabaza
Pescado fresco de lonja con patatas
Fruta de temporada

19

Macarrones boloñesa
Tortilla francesa con ensalada
Fruta de temporada

22

Estofado de garbanzos
Tortilla francesa con ensalada
Fruta de temporada

23

Patatas a la riojana
Merluza al horno con ensalada
Fruta de temporada



24

Crema de verduras de temporada
Pechuga de pollo plancha con rodaja de tomate
Yogur artesano



25

Tallarines con salteado de verduras y salsa de soja
Delicias de mar con ensalada
Fruta de temporada



26

Arroz con tomate
Longanizas caseras al horno con ensalada
Fruta de temporada

29

Ensalada completa con huevo
Arroz marinera
Fruta de temporada



30

Sopa de fideos
Albóndigas en salsa con menestra
Fruta de temporada



31

Alubias con verduras
Tortilla de atún con ensalada de manzana
Yogur artesano



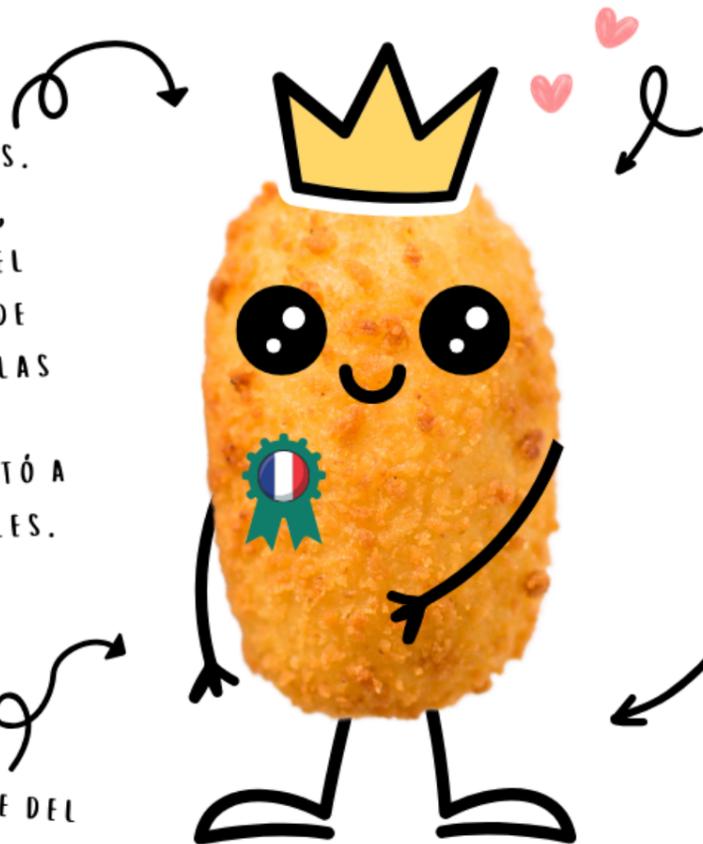


16 DE ENERO: DÍA MUNDIAL DE LA CROQUETA

En Servalia, queremos dar el protagonismo que se merece a esta elaboración estrella de nuestra gastronomía: Las croquetas. Así que por aquí te dejamos unas curiosidades sobre ellas.

SU ORIGEN ES FRANCÉS. EN ENERO DEL 1817, ANTONIN CÂREME, EL CHEF DE LOS REYES DE FRANCIA, PRESENTÓ LAS CROQUETAS EN UN BANQUETE Y CONQUISTÓ A TODOS SUS COMENSALES.

SU NOMBRE VIENE DEL FRANCÉS "CROQUETTE" SIGNIFICA CRUJIENTE.



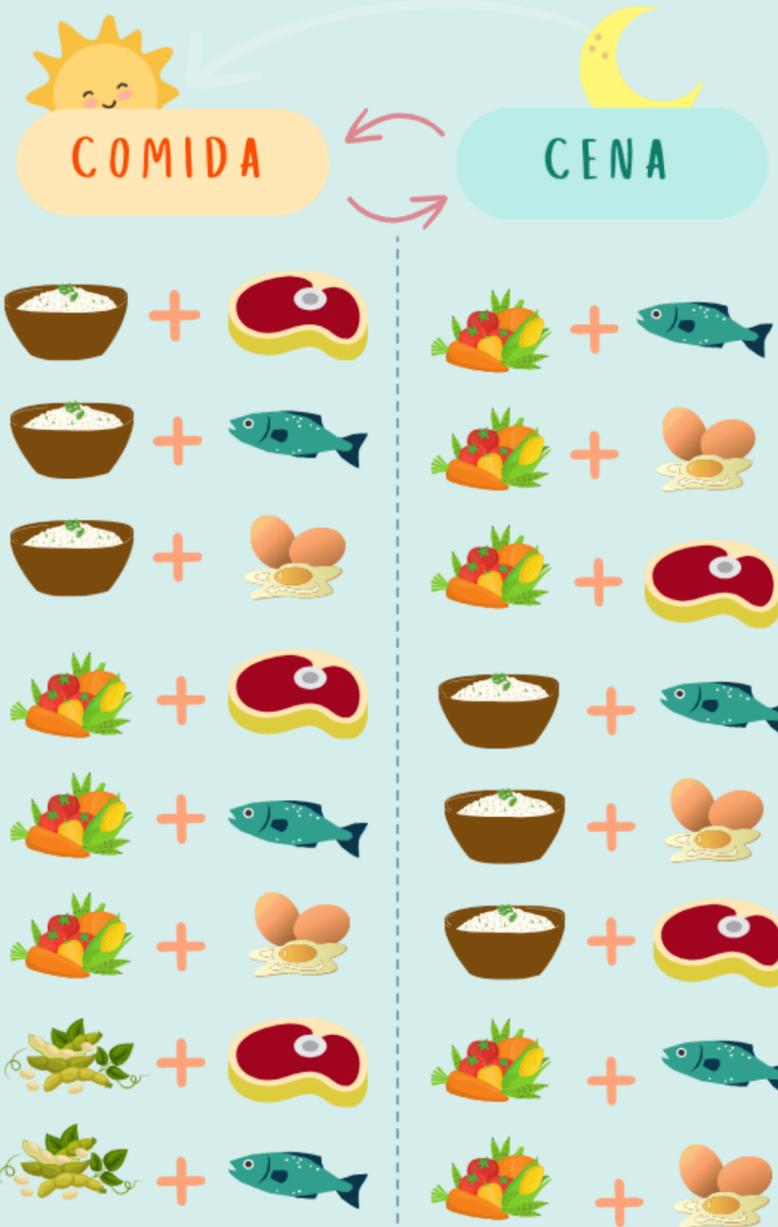
EN ESPAÑA SE COMEN UNAS 80 CROQUETAS DE MEDIA AL AÑO.

ES UNA RECETA QUE LUCHA CONTRA EL DESPERDICIO ALIMENTARIO, YA QUE SU RELLENO PUEDE VARIAR SEGÚN LA DISPONIBILIDAD DE ALIMENTOS QUE TENGAS EN LA NEVERA.

Por todas estas razones, durante el mes de enero podrás disfrutar de un menú especial en el comedor escolar, que por supuesto, incluirá unas deliciosas croquetas.



RECOMENDADOR DE CENAS



Elaborado por:
Ángela Navarro CVO0604
Raquel Sanz CVO0815

