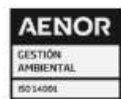




# MENÚ JUNIO

Somos una empresa comprometida con la calidad, seguridad y el medio ambiente:



LUNES

MARTES

MIÉRCOLES

JUEVES

VIERNES

## DIABETES

Este menú evitará fritos y precocinados  
El pan se servirá integral  
Las guarniciones serán de verdura

3	4	5	6	7
Ensalada cítrica Arroz de verduras Fruta de temporada	Alubias con verduras Tortilla de queso con ensalada Fruta de temporada	Sopa maravilla Muslo de pollo al horno con champiñones Gelatina 0%	Tallarines napolitana Merluza a las finas hierbas con ensalada Fruta de temporada	Vichyssoise Lomo a la plancha con verduras juliana Fruta de temporada
10	11	12	13	14
Estofado de lentejas Tortilla de atún con ensalada Fruta de temporada	Fideuà Entremeses con ensalada Fruta de temporada	Crema de coliflor Magro con tomate Gelatina 0%	Arroz meloso de verduras Pescado fresco de lonja a la plancha con ensalada Fruta de temporada	Ensalada de patata Pechuga de pollo en salsa Fruta de temporada
17	18	19	20	21
Crema de champiñones Pechuga de pollo con ensalada Fruta de temporada	Ensalada de pasta Palometa al horno con ensalada Fruta de temporada	Sopa de fideos Merluza asada con verduras juliana Gelatina 0%	Potaje de garbanzos con espinacas Tortilla de patatas con ensalada Fruta de temporada	<b>MENÚ FIN DE CURSO</b> Arroz con tomate Lomo a la plancha con ensalada Postre sin azúcares añadidos

Consulta toda la información nutricional y alérgenos de nuestra carta en el código QR:



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



ACCEDER A LOS MENÚS DE TU CENTRO EN: [WWW.SERVALIA.ORG](http://WWW.SERVALIA.ORG)

USUARIO:

reienjaume

CONTRASEÑA:

4670





# ¿PROBAMOS? : REFRESCOS SALUDABLES

¡Por fin ya está aquí el verano!

Llega el sol, el calor y las actividades al aire libre... momento perfecto para combatir las altas temperaturas con refrescos saludables, sin azúcares, como los que te proponemos a continuación:

## ¿CÓMO SE HACEN?

1. Corta trocitos de las frutas que más te gusten
2. Corta una ramita de hierba aromática
3. Dale un golpecito a los ingredientes, sin romperlos
4. Añade los trozos y las hierbas aromáticas en una jarra
5. Rellena de agua hasta cubrir las frutas
6. Deja reposar un día en la nevera
7. Sirve bien frío y disfruta

PEPINO, LIMÓN Y MENTA



NARANJA, ARÁNDANOS Y HIERBABUENA



FRESA Y ALBAHACA



## RECOMENDADOR DE CENAS



	+			+	
	+			+	
	+			+	
	+			+	
	+			+	
	+			+	
	+			+	
	+			+	

Consulta toda la información nutricional y alérgenos de nuestra carta en el código QR:

