



MENÚ JUNIO

LUNES

MARTES

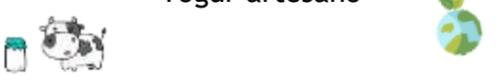
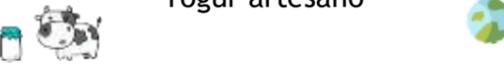
MIÉRCOLES

JUEVES

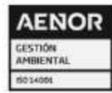
VIERNES

SIN CARNE

Este menú no tendrá carne como ingrediente ni derivados cárnicos.

3	4	5	6	7
<p>Ensalada cítrica Arroz de verduras Fruta de temporada</p>	<p>Alubias con verduras Tortilla de queso con ensalada Fruta de temporada</p>	<p>Sopa maravilla Palometa al horno con champiñones Yogur artesano</p> 	<p>Tallarines napolitana Merluza a las finas hierbas con ensalada Fruta de temporada</p> 	<p>Vichyssoise Revuelto de huevo y verduritas juliana Fruta de temporada</p>
10	11	12	13	14
<p>Estofado de lentejas Tortilla de atún con ensalada Fruta de temporada</p> 	<p>Fideuà Rollito de queso con ensalada Fruta de temporada</p>	<p>Crema de coliflor Merluza con tomate Yogur artesano</p> 	<p>Arroz meloso de verduras Pescado fresco de lonja con patatas Fruta de temporada</p> 	<p>Ensalada de patata (sin carne) Soja texturizada en salsa Fruta de temporada</p>
17	18	19	20	21
<p>Crema de champiñones Tortilla francesa con guarnición de arroz Fruta de temporada</p>	<p>Ensalada de pasta (sin carne) Albóndigas de bacalao con ensalada Fruta de temporada</p> 	<p>Sopa de fideos Merluza asada con verduritas juliana Yogur artesano</p> 	<p>Potaje de garbanzos con espinacas Tortilla de patatas con ensalada Fruta de temporada</p>	<p>MENÚ FIN DE CURSO Arroz con tomate Varitas de merluza con ensalada Vasito de helado</p> 

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:



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



ACCEDER A LOS MENÚS DE TU CENTRO EN: 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



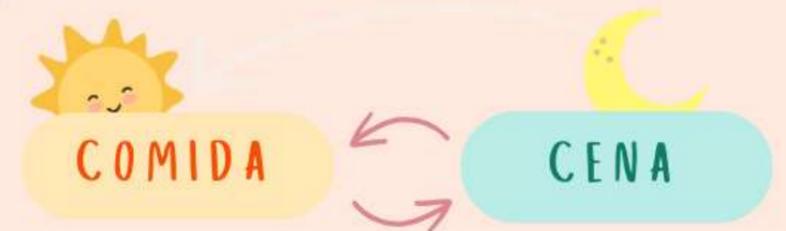
FRESA Y ALBAHACA



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



RECOMENDADOR DE CENAS



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

