

LUNES

MARTES

MIÉRCOLES

JUEVES

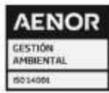
VIERNES

**SIN CERDO**

Este menú no tendrá cerdo como ingrediente ni derivados.

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



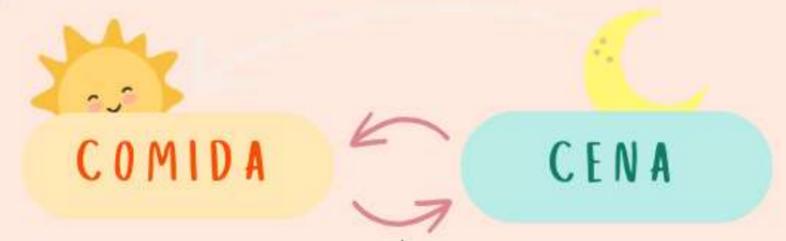
NARANJA, ARÁNDANOS Y HIERBABUENA



FRESA Y ALBAHACA



## RECOMENDADOR DE CENAS



|  |   |  |  |   |  |
|--|---|--|--|---|--|
|  | + |  |  | + |  |
|  | + |  |  | + |  |
|  | + |  |  | + |  |
|  | + |  |  | + |  |
|  | + |  |  | + |  |
|  | + |  |  | + |  |
|  | + |  |  | + |  |
|  | + |  |  | + |  |

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

