



# MENÚ JUNIO

LUNES

MARTES

MIÉRCOLES

JUEVES

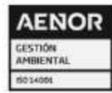
VIERNES

**SIN FRUTOS SECOS (SFS)  
SIN ROSACEAS**

No dar frutas rosáceas de postre: albaricoque, ciruela, cereza, endrina, guinda, melocotón, manzana, pera y nectarina.  
No se darán frutos secos, cacahuets o pasas ni alimentos que contengan sus trazas.  
Las ensaladas se aliñarán con aceite de oliva  
Se presta especial atención a los ingredientes de salsas y procesados

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



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



## RECOMENDADOR DE CENAS



COMIDA



CENA

