



MENÚ JUNIO

LUNES

MARTES

MIÉRCOLES

JUEVES

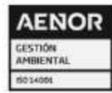
VIERNES

SIN GLUTEN (SG)

Se revisará el etiquetado antes del cocinado del menú
No se utilizarán ingredientes con trazas de gluten
Se prestará especial atención a pastas, caldos y salsas

3	4	5	6	7
<p>Ensalada cítrica SG Arroz al horno SG Fruta de temporada</p>	<p>Alubias con verduras Tortilla de queso con ensalada Fruta de temporada</p>	<p>Sopa de pasta SG Muslo de pollo al horno con champiñones Yogur artesano</p>	<p>Pasta SG napolitana Merluza a las finas hierbas con ensalada Fruta de temporada</p>	<p>Vichyssoise Lomo adobado SG con verduritas juliana Fruta de temporada</p>
<p>Hervido valenciano Tortilla de atún con ensalada Fruta de temporada</p>	<p>Fideuà con pasta SG Entremeses SG con ensalada Fruta de temporada</p>	<p>Crema de coliflor Magro con tomate Yogur artesano</p>	<p>Arroz meloso de verduras Pescado fresco de lonja SG a la plancha con patatas Fruta de temporada</p>	<p>Ensalada de patata SG Pechuga de pollo en salsa Fruta de temporada</p>
<p>Crema de champiñones Pechuga de pollo con guarnición de arroz Fruta de temporada</p>	<p>Ensalada de pasta SG Palometa al horno con ensalada Fruta de temporada</p>	<p>Sopa de pasta SG 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 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 SG.



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



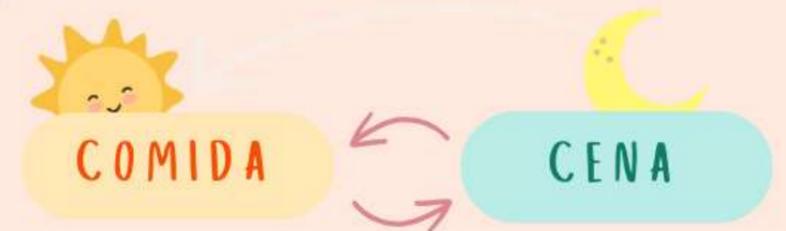
FRESA Y ALBAHACA



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



RECOMENDADOR DE CENAS



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

