



# MENÚ JUNIO

LUNES

MARTES

MIÉRCOLES

JUEVES

VIERNES

**SIN HUEVO (SH)**

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

3	4	5	6	7
<p>Ensalada cítrica SH Arroz al horno SH Fruta de temporada</p>	<p>Alubias con verduras Lomo de cinta a la plancha con ensalada Fruta de temporada</p>	<p>Sopa de pasta SH Muslo de pollo al horno con champiñones Yogur artesano</p>	<p>Pasta SH napolitana Merluza a las finas hierbas con ensalada Fruta de temporada</p>	<p>Vichyssoise Lomo adobado con verduritas juliana Fruta de temporada</p>
10	11	12	13	14
<p>Estofado de lentejas Merluza al horno con ensalada Fruta de temporada</p>	<p>Fideuà con pasta SH Entremeses SH 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 SH con patatas Fruta de temporada</p>	<p>Ensalada de patata SH Pechuga de pollo en salsa Fruta de temporada</p>
17	18	19	20	21
<p>Crema de champiñones Pechuga de pollo con guarnición de arroz Fruta de temporada</p>	<p>Ensalada de pasta SH Palometa al horno con ensalada Fruta de temporada</p>	<p>Sopa de pasta SH Merluza asada con verduritas juliana Yogur artesano</p>	<p>Potaje de garbanzos con espinacas Filete de pavo a la plancha con ensalada Fruta de temporada</p>	<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



## RECOMENDADOR DE CENAS



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

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

