



# MENÚ JUNIO

LUNES

MARTES

MIÉRCOLES

JUEVES

VIERNES

**SIN HUEVO (SH)  
SIN PESCADO  
SIN LENTEJAS**

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

Este menú no utilizará ingredientes procedentes del pescado o de sus derivados  
Tampoco utilizará ingredientes con trazas de marisco o moluscos  
No se utilizarán caldos ni salsas con trazas de pescado.

Este menú no contiene lentejas como ingrediente principal ni como trazas.

3

4

5

6

7

Ensalada cítrica SH/sin pescado  
Arroz al horno SH  
Fruta de temporada

Alubias con verduras  
Lomo de cinta a la plancha con ensalada  
Fruta de temporada



Sopa de pasta SH  
Muslo de pollo al horno con champiñones  
Yogur artesano



Pasta SH napolitana  
Tosta SH de tomate y queso fresco  
Fruta de temporada

Vichyssoise  
Lomo adobado con verduritas juliana  
Fruta de temporada

10

11

12

13

14

Hervido valenciano  
Filete de pavo a la plancha con ensalada  
Fruta de temporada

Fideuà de verduras con pasta SH  
Entremeses SH con ensalada  
Fruta de temporada

Crema de coliflor  
Magro con tomate  
Yogur artesano



Arroz meloso de verduras  
Salteado de patatas y verduras  
Fruta de temporada



Ensalada de patata SH/sin pescado  
Pechuga de pollo en salsa  
Fruta de temporada

17

18

19

20

21

Crema de champiñones  
Pechuga de pollo con guarnición de arroz  
Fruta de temporada

Ensalada de pasta SH/sin pescado  
Tosta SH de hummus  
Fruta de temporada



Sopa de pasta SH  
Salteado de pollo con verduritas juliana  
Yogur artesano



Potaje de garbanzos con espinacas  
Filete de pavo a la plancha con ensalada  
Fruta de temporada

**MENÚ FIN DE CURSO**

Arroz con tomate  
Lomo a la plancha con ensalada  
Postre sin alérgenos



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.SERVALLIA.ORG](http://WWW.SERVALLIA.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



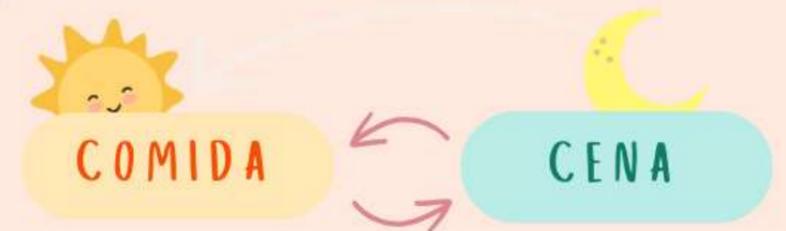
FRESA Y ALBAHACA



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



## RECOMENDADOR DE CENAS



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

