



Diciembre



Lunes

Martes

Miércoles

Jueves

Viernes

1

2

3

4

5

BASAL

Vichyssoise (7)

Alubias guisadas con jamón

Espirales con tomate, queso y albahaca (1,3,6,7,10)

Sopa de cocido con garbanzos y fideos (1,3,6,10)

Paella valenciana

Ragout de pavo con verduras (6)

Tortilla de patata (3)

Pescado fresco de lonja (1,2,3,4,6,10,13)

Cocido completo (1,3,6,10)

Entremeses variados (6,7)

Ensalada variada
Fruta de temporada
Pan (1)

Pisto de verduras
Fruta de temporada
Pan (1) integral

Ensalada variada
Fruta de temporada
Pan (1)

Ensalada variada
Fruta de temporada
Pan (1) integral

Ensalada variada
Yogur (7) / Fruta de temporada
Pan (1)

En las derivaciones sólo aparecen los platos y/o ingredientes a modificar, según las necesidades de cada comensal. El resto del menú permanecerá igual.

Sin gluten (SG) Sin salmón	Pan SG	Pan SG	1º espirales SG con tomate, queso y albahaca 2º pescado fresco de lonja SG Pan SG	1º sopa de cocido con garbanzos y fideos SG Pan SG	Pan SG
Sin cerdo		1º alubias con verduras		1º sopa de verduras con garbanzos y fideos 2º pollo a la plancha	
Sin lactosa (SL)	1º vichyssoise SL		1º espirales con tomate y verduras (sin queso) 2º pescado fresco de lonja SL		2º rollito de jamón Fruta de temporada
Sin nueces (SFS)			2º pescado fresco de lonja SFS	2º cocido completo SFS	
Sin pollo ni pavo				1º sopa de verduras con garbanzos y fideos 2º lomo a la plancha	1º paella de verduras
Diabética 5 raciones	1º vichyssoise (150g patata=3R) 2º ragout de pavo con verduras Fruta de temporada 2R No pan	1º alubias guisadas con jamón (150g alubias=3R) 2º tortilla francesa Fruta de temporada 2R No pan	1º espirales con tomate y queso (150g pasta=3R) 2º pescado fresco de lonja a la plancha Fruta de temporada 2R No pan	1º sopa de cocido con garbanzos y fideos (150g pasta y garbanzos=3R) 2º cocido completo (solo carne) Fruta de temporada 2R No pan	1º paella valenciana (120g arroz=3R) 2º entremeses variados Yogur 1u=1,5R Pan 10g=0,5R
	Peso cocinado: 50g de pasta = 1R 50 g de legumbres = 1R 50g de patata cocida = 1R 30 g patatas fritas =1R 40g arroz cocido = 1R 20g pan= 1R FRUTAS - Manzana: 100 g = 1R - Pera: 100 g = 1R - Plátano: 50 g = 1R - Naranja: 100 g = 1R - Mandarina: 100 g = 1R - Fresas: 200 g = 1R				

Elaborado por el Departamento de Calidad:
Raquel Sanz CV00815
Amparo Sáez CV00813
Nuria Escrig CV02177



Legenda de alérgenos:



USUARIO:

CONTRASEÑA:

Accede a los menús de tu centro en www.servalia.org

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

