



# Diciembre

Lunes

1

Vichyssoise (7)

Martes

2

Alubias guisadas con jamón

Miércoles

3

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

Jueves

4

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

Viernes

5

Paella valenciana

**BASAL**

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.**

<b>Sin gluten (SG) Sin salmón</b>	Pan SG	Pan SG	<b>1º espirales SG con tomate, queso y albahaca 2º pescado fresco de lonja SG Pan SG</b>	<b>1º sopa de cocido con garbanzos y fideos SG Pan SG</b>	Pan SG
<b>Sin cerdo</b>		<b>1º alubias con verduras</b>		<b>1º sopa de verduras con garbanzos y fideos 2º pollo a la plancha</b>	
<b>Sin lactosa (SL)</b>	<b>1º vichyssoise SL</b>		<b>1º espirales con tomate y verduras (sin queso) 2º pescado fresco de lonja SL</b>		<b>2º rollito de jamón Fruta de temporada</b>
<b>Sin nueces (SFS)</b>			<b>2º pescado fresco de lonja SFS</b>	<b>2º cocido completo SFS</b>	
<b>Sin pollo ni pavo</b>				<b>1º sopa de verduras con garbanzos y fideos 2º lomo a la plancha</b>	<b>1º paella de verduras</b>
<b>Diabética 5 raciones</b>	<b>1º vichyssoise (150g patata=3R) 2º ragout de pavo con verduras Fruta de temporada 2R No pan</b>	<b>1º alubias guisadas con jamón (150g alubias=3R) 2º tortilla francesa Fruta de temporada 2R No pan</b>	<b>1º espirales con tomate y queso (150g pasta=3R) 2º pescado fresco de lonja a la plancha Fruta de temporada 2R No pan</b>	<b>1º sopa de cocido con garbanzos y fideos (150g pasta y garbanzos=3R) 2º cocido completo (solo carne) Fruta de temporada 2R No pan</b>	<b>1º paella valenciana (120g arroz=3R) 2º entremeses variados Yogur 1u=1,5R Pan 10g=0,5R</b>
			<b>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</b>	<b>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</b>	

Elaborado por el Departamento de Calidad:

Raquel Sanz CV00815

Amparo Sáez CV00813

Nuria Escrig CV02177



Leyenda de alérgenos:



USUARIO:

CONTRASEÑA:

Accede a los menús de tu centro en  
[www.servalia.org](http://www.servalia.org)

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

