

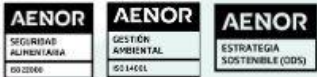


Desembre



	Dilluns	Dimarts	Dimecres	Dijous	Divendres
	15	16	17	18	19
BASAL	Pasta integral amb verdures i salsa de soja (1,3,6,10) Abadejo al forn en salsa verda (2,4,13) Ensalada variada Fruita de temporada Pa (1)	Sopa de lletres (1,3,6,10) Filet de magre en salsa de ceba Ensalada variada Fruita de temporada Pa (1) integral	Crema de carabassa Cuixa de pollastre al romer Verdures amb creïlles rostides Fruita de temporada Pa (1)	Arròs melós de magre i verdures Salmó al forn (4) Ensalada variada Fruita de temporada Pa (1) integral	Olleta alacantina (1) Truita de pernil dolç (3,6) Ensalada variada logurt (7) / Fruita de temporada Pa (1)
	En les derivacions només apareixen els plats i/o ingredients a modificar, segons les necessitats de cada comensal. La resta del menú romandrà igual.				
	Sense gluten (*SG) Sense salmó	1r pasta *SG amb verdures i tomaca Pa *SG	1r sopa de lletres *SG Pa *SG	Pa *SG	2n lluç al forn Pa *SG
Sense porc		1r sopa de lletres de verdures 2n filet de pollastre en salsa de ceba		1r arròs melós de verdures	
Sense lactosa (SL)					Fruita de temporada
Sense anous (*SFS)			1r crema de verdures		
Sense pollastre ni polit		1r sopa de lletres de verdures	2n llom a la planxa		
Diabètica 5 racions	1r pasta integral amb verdures (*150g pasta=3R) 2n abadejo en salsa verda Fruita de temporada 2R No pa	1r sopa de lletres (*150g pasta=3R) 2n filet de magre en salsa de ceba Fruita de temporada 2R No pa	1r crema de carabassa (*150g creïlla=3R) 2a cuixa de pollastre al romer Fruita de temporada 2R No pa	1r arròs melós de magre i verdures (*120g arròs=3R) 2n salmó al forn Fruita de temporada 2R No pa	1r olleta alacantina sense arròs (*150g llegums=3R) 2n truita de pernil dolç logurt *1u=1,5R Pa *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	

Elaborat pel Departament de Qualitat:
Raquel Sanz CV00815
Amparo Sáez CV00813
Nuria Escrig CV02177



Llegenda d'al·lèrgògens:



USUARI:

CONTRASENYA:

Accedix als menús del teu centre en www.servalia.org

Consulta tota la informació
nutricional i al·lèrgògens de la
nostra carta en el codi QR:

