



Enero



	Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes	
	19	20	21	22	23	
BASAL	Ensalada completa con huevo (3) Fideuà (1,2,3,4,6,10,13) Ensalada variada Fruta de temporada Pan (1)	Crema de brócoli Albóndigas a la jardinera (6,12) Ensalada variada Fruta de temporada Pan (1) integral	Salteado oriental de arroz y verduras (1,6) Pescado fresco de lonja (1,2,4,6,10,13) Ensalada variada Fruta de temporada Pan (1)	Olleta alicantina (1) Tiras de pollo a la mostaza (10) Champiñones al horno Fruta de temporada Pan (1) integral	Guisado de patata con magro y verduras Merluza (4) al horno en salsa de tomate 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	2º fideuà SG Pan SG	2º albóndigas a la jardinera SG Pan SG	1º arroz con verduras (sin soja) 2º pescado fresco de lonja SG Pan SG	1º olleta alicantina (sin lentejas) Pan SG	Pan SG
	Sin cerdo		2º tacos de pavo a la jardinera			1º guisado de patata con pollo y verduras
Sin lactosa (SL)			2º pescado fresco de lonja SL		Fruta de temporada	
Sin nueces (SFS)			2º pescado fresco de lonja SFS			
Sin pollo ni pavo				2º lomo de cerdo a la mostaza		
Diabética 5 raciones	1º ensalada completa con huevo 2º fideuà (150g pasta=3R) Fruta de temporada 2R No pan	1º crema de brócoli (150g patata=3R) 2º albóndigas a la jardinera Fruta de temporada 2R No pan	1º arroz con verduras (sin soja) (120g arroz=3R) 2º pescado fresco de lonja a la plancha Fruta de temporada 2R No pan	1º olleta alicantina (100g legumbres+40g arroz=3R) 2º tiras de pollo a la mostaza Fruta de temporada 2R No pan	1º guisado de patata con magro y verduras (175g patata=3,5R) 2º merluza al horno en salsa de tomate 1 yogur=1,5R No pan	
	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



Leyenda 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:

