




Enero



	Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
	26	27	28	29	30
BASAL	Hervido valenciano	Arroz milanesa	Potaje de garbanzos con espinacas	Crema de verduras de temporada	 <div>Lazos de esperanza (Lacitos con carbonara de espinacas (1,3,6,7,10)) Cartas de amistad (Merluza empanada (1,4)) Ensalada variada Yogur con fideos de chocolate (5,6,7,8) Pan (1)</div>
	Ragout de pavo con verduras y guisantes (6) Ensalada variada Fruta de temporada	Palometa al horno en salsa Mery (2,4,13) Ensalada variada Fruta de temporada	Revuelto de calabacín (3) Ensalada variada Fruta de temporada	Pollo al horno Verduras asadas Fruta de temporada	
	Pan (1)	Pan (1) integral	Pan (1)	Pan integral (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	Pan SG	Pan SG	1º pasta SG con carbonara de espinacas 2º merluza empanada SG Pan SG
Sin cerdo		1º arroz milanesa sin cerdo			
Sin lactosa (SL)					1º lacitos con tomate y espinacas SL 2º merluza empanada al horno Fruta de temporada
Sin nueces (SFS)					2º merluza empanada al horno Yogur sin chocolate
Sin pollo ni pavo	2º magro con verduras y guisantes	1º arroz milanesa sin pollo ni pavo		2º lomo a la plancha	
Diabética 5 raciones	1º hervido valenciano (150g patata=3R) 2º ragout de pavo con verduras y guisantes Fruta de temporada 2R No pan	1º arroz milanesa (120g arroz=3R) 2º palometa al horno Fruta de temporada 2R No pan	1º potaje de garbanzos con espinacas (150g garbanzos=3R) 2º revuelto de calabacín Fruta de temporada 2R No pan	1º crema de verduras de temporada (150g patata=3R) 2º pollo al horno Fruta de temporada 2R No pan	1º lacitos con carbonara de espinacas (175g pasta=3,5R) 2º merluza al horno 1yogur=1,5R (sin chocolate)
			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:

