



Gener



Dilluns

Dimarts

Dimecres

Dijous

Divendres

5

6

7

8

9

BASAL

VACACIONS

Macarrons a la napolitana (1,3,6,7,10)
Hamburguesa de coliflor i formatge al forn (1,3,7,11)
Ensalada variada
Fruita de temporada
Pa (1)

Arròs al forn (3,6,7,8)
Lluç a la llima amb pésols (4)
Ensalada variada
Fruita de temporada
Pa (1) integral

Fesols amb verdures
Truita de creïlla (3)
Ensalada variada
iogurt (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)			1r pasta SG a la napolitana 2n pit de pollastre a la planxa Pa SG	Pa SG	Pa SG
Sense salmó				1r arròs amb pollastre i verdures	
Sense porc					
Sense lactosa (SL)			1r macarrons amb tomaca i verdures SL 2n pit de pollastre a la planxa		Fruita de temporada
Sense anous (*SFS)				1r arròs amb magre	
Sense pollastre ni polit					
Diabètica 5 racions			1r macarrons a la napolitana (*150g pasta=3R) 2n hamburguesa de formatge i coliflor al forn Fruita de temporada 2R No pa	1r arròs al forn (*120g arròs=3R) 2n lluç a la llima amb pésols Fruita de temporada 2R No pa	1r fesols amb verdures (175g pastura=3,5R) 2n truita francesa 1 iogurt=1,5R No pa
			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·lergògens:



USUARI:

CONTRASENYA:

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

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

