



Marzo



Lunes

Martes

Miércoles

Jueves

Viernes

30

31

BASAL

Estofado de patata, magro y verduras (12)
(Patata, magro, judía verde y verduras)
Ventresca de merluza al limón con guisantes (4)
Ensalada variada
Fruta de temporada
Pan (1)

Sopa de cocido con garbanzos y fideos ECO (1,3,6,10,12)
(Pasta, verduras, garbanzos y carne)
Cocido completo (1,3,6,10,12)
Ensalada variada
Fruta de temporada
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		1º sopa de cocido con garbanzos y pasta SG			
Sin cerdo	1º estofado de patata y verduras	1º sopa de verduras con garbanzos y fideos 2º pollo en salsa			
Sin lactosa (SL)					
Sin nueces (SFS)		2º cocido completo SFS			
Sin pollo ni pavo					
Diabética 5 raciones	1º estofado de patata, magro y verduras (150g patata=3R) 2º ventresca de merluza al limón (sin guisantes) Fruta de temporada 2R No pan	1º sopa de cocido con garbanzos y fideos (150g pasta y garbanzos=3R) 2º cocido completo (solo carne) Fruta de temporada 2R 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



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:

