



Junio

Lunes

Martes

Miércoles

Jueves

Viernes

1

2

3

4

5

BASAL

Espaguetis integrales a la carbonara (1,3,6,7,10)
(Pasta integral, bacon, cebolla, nata y leche)

Merluza en salsa de tomate (4)

Ensalada variada
Fruta de temporada
Pan (1)

Alubias con verduras (12)
(Alubias, cebolla, pimiento y zanahoria)

Tortilla de patata (3,12)

Ensalada variada
Fruta de temporada
Pan integral (1)

Crema de zanahoria (12)
(Patata, puerro, cebolla y zanahoria)

Pescado fresco de lonja (1,2,4,6,10,13)

Pisto de verduras
Fruta de temporada
Pan (1)

Estofado de patata, magro y verduras (12)
(Patata, magro, judía verde y verduras)

Pollo al ajillo

Ensalada variada
Fruta de temporada
Pan integral (1)

Arroz con tomate
(Arroz con sofrito de tomate)

Longanizas al horno (6,12)

Salteado de maíz
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 PAN SG	1º pasta SG carbonara		2º pescado fresco SG		
Sin cerdo	1º pasta con nata y champiñones			1º estofado de patata y verduras	2º hamburguesa de pollo
Sin lactosa (SL)	1º pasta con tomate y bacon		2º pescado fresco SL		Fruta de temporada
Sin nueces (SFS)			2º pescado fresco SFS		
Sin pollo ni pavo				2º lomo al ajillo	
Diabética 5 raciones	1º espaguetis integrales a la carbonara (150g pasta=3R) 2º merluza en salsa de tomate Fruta de temporada 2R No pan	1º alubias con verduras (150g alubias=3R) 2º tortilla de patata (120g=1R) Fruta de temporada 1R No pan	1º crema de zanahoria (150g patata=3R) 2º pescado fresco de lonja a la plancha Fruta de temporada 2R No pan	1º estofado de patata, magro y verduras (150g patata=3R) 2º pollo al ajillo Fruta de temporada 2R No pan	1º arroz con tomate (140g arroz=3,5R) 2º longanizas al horno Yogur azucarado 1ud=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:

