



# Juny

Di lluns

Dimarts

Dimecres

Dijous

Divendres

15

16

17

18

19

BASAL

Olleta alacantina (1)  
(Llenties, fesols, arròs i verdures)

Truita de tonyina (3,4)

Ensalada variada  
Fruita de temporada  
Pa (1)

Ensalada de creïlla (3,6,12)  
(Creïlla, tomaca, olives, ou, titot i carlota ratllada)

Hamburguesa mixta a la planxa (6,12)

Samfaina de verdures  
Fruita de temporada  
Pa integral (1)

Macarrons integrals amb verdures i salsa de soja (1,3,6,10)  
(Pasta integral, carlota, ceba, carabasseta, pimentó i salsa de soja)

Rap en salsa verda (2,4,13)

Ensalada variada  
Fruita de temporada  
Pa (1)

Crema bretona (fesols ECO) (12)  
(Fesols, creïlla, ceba, porro i carlota)

Pernilets de pollastre al forn

Ensalada variada  
Fruita de temporada  
Pa integral (1)

Paella valenciana  
(Arròs, pollastre i verdures de paella)

Fritada variada (1,2,3,4,5,6,7,8,9,10,11,12,13)  
Ensalada variada  
Lacti (7\*) / Fruita de temporada  
Pa integral (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.**

<b>Sense gluten (SG)</b> <b>Sense salmó</b> <b>PA SG</b>	1r fesols amb arròs i verdures		1r pasta *SG amb verdures i tomaca		2n pit de pollastre empanat SG
<b>Sense porc</b>		2n hamburguesa de pollastre a la planxa			2n fritada variada de peix
<b>Sense lactosa (SL)</b>					2n pit de pollastre empanat SL Poster adaptat
<b>Sense anous (SFS)</b>					2n pit de pollastre empanat SFS Postres adaptades
<b>Sense pollastre ni polit</b>		1r ensalada de creïlla sense polit		2n llom a la planxa	1r paella de verdures 2n fritada variada de peix
<b>Diabètica 5 racions</b>	1r olleta alacantina (100 llentilles i fesols, 40g arròs=3R) 2n truita de tonyina Fruita de temporada 2R No pa	1r ensalada de creïlla (150g creïlla=3R) 2n hamburguesa mixta a la planxa Fruita de temporada 2R No pa	1r macarrons integrals amb verdures i salsa de soja (150g pasta=3R) 2n rap en salsa verda Fruita de temporada 2R No pa	1r crema bretona 150g entre llegum i creïlla=3R) 2n Pernilets de pollastre al forn Fruita de temporada 2R No pa	1r paella valenciana (60g arròs=1,5R) 2n croquetes (100g=2R) logurt ensucrat 1ud=1,5R No pa
			<b>Peso cocinado:</b> 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	<b>FRUTAS</b> - 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·lèrgens:



**USUARI:**

**CONTRASENYA:**

Accedix als menús del teu centre en [www.servalia.org](http://www.servalia.org)

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

