



Diciembre



Lunes

Martes

Miércoles

Jueves

Viernes

1

2

3

4

5

BASAL

Vichyssoise (7) con picatostes (1,3,5,6,7,8,10)

Ragout de pavo con verduras (6)

Ensalada variada  
Fruta de temporada  
Pan (1)

Alubias guisadas con jamón

Tortilla de patata (3)

Pisto de verduras  
Fruta de temporada  
Pan (1) integral

Espirales con tomate, queso y albahaca (1,3,6,7,10)

Pescado fresco de lonja (1,2,3,4,6,10,13)

Ensalada variada  
Fruta de temporada  
Pan (1)

Sopa de cocido con garbanzos y fideos (1,3,6,10)

Cocido completo (1,3,6,10)

Ensalada variada  
Fruta de temporada  
Pan (1) integral

Paella valenciana

Entremeses variados (6,7)

Ensalada variada  
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 frutos secos (SFS), sin pescado azul	1º vichyssoise sin picatotes		2º meluza al horno	1º sopa de cocido SFS con garbanzos y fideos 2º cocido completo SFS	
Sin huevo crudo (SH)		2º pescado a la plancha			
Sin melocotón	Este menú no tendrá melocotón como ingrediente ni como opción de postre.				
Sin pera	Este menú no tendrá pera como ingrediente ni como opción de postre.				
Sin cerdo		1º alubias guisadas con verduras		1º sopa de verduras con garbanzos y fideos 2º pollo a la plancha	2º rollito de queso
Sin calabaza	Este menú no tendrá calabaza como ingrediente en sus elaboraciones.				
Sin alubias, judías ni lentejas		1º patatas con jamón 2º tortilla francesa			
Sin leche	Este menú no ofrecerá leche como ingrediente, en sus elaboraciones u opción de postre.				
Sin gluten ni fructosa (SG)	1º crema de patata 2º pavo a la plancha Sin ensalada Fruta permitida Pan SG	1º patatas con jamón 2º tortilla francesa Sin pisto Fruta permitida Pan SG	1º pasta SG aliñada con magro 2º pescado fresco de lonja a la plancha Sin ensalada Fruta permitida Pan SG	1º sopa de ave de pasta SG 2º pollo a la plancha Sin ensalada Fruta permitida Pan SG	1º arroz blanco aliñado con pollo 2º lomo a la plancha Sin ensalada Yogur Pan SG
Sin gluten (SG), huevo (SH) ni legumbres (SS)	1º vichyssoise sin picatostes 2º pollo con verduras Pan SG	1º patatas con jamón 2º pescado a la plancha Pan SG	1º espirales SG/SS/SH con tomate y queso 2º pescado fresco de lonja a la plancha Pan SG	1º sopa de pasta SG/SH/SS 2º pollo a la plancha Pan SG	1º arroz con pollo y verduras SS 2º rollito de queso Pan SG
Sin gluten (SG)	1º vichyssoise sin picatostes Pan SG	Pan SG	1º espirales SG con tomate y queso 2º pescado fresco de lonja a la plancha Pan SG	1º sopa de cocido con garbanzos y fideos SG 2º cocido completo SG Pan SG	Pan SG

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](http://www.servalia.org)

Consulta toda la información  
nutricional y alérgenos de  
nuestra carta en el código QR:





Diciembre



Lunes

Martes

Miércoles

Jueves

Viernes

1

2

3

4

5

BASAL

Vichyssoise (7) con picatostes (1,3,5,6,7,8,10)

Ragout de pavo con verduras (6)

Ensalada variada  
Fruta de temporada  
Pan (1)

Alubias guisadas con jamón

Tortilla de patata (3)

Pisto de verduras  
Fruta de temporada  
Pan (1) integral

Espirales con tomate, queso y albahaca (1,3,6,7,10)

Pescado fresco de lonja (1,2,3,4,6,10,13)

Ensalada variada  
Fruta de temporada  
Pan (1)

Sopa de cocido con garbanzos y fideos (1,3,6,10)

Cocido completo (1,3,6,10)

Ensalada variada  
Fruta de temporada  
Pan (1) integral

Paella valenciana

Entremeses variados (6,7)

Ensalada variada  
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.

Ovovegetariano	2º soja texturizada con verduras	1º alubias con verduras	2º hamburguesa vegetal	1º sopa de verduras con garbanzos y fideos 2º tortilla francesa	1º arroz con verduras 2º rollito de queso
Sin carne	2º soja texturizada con verduras	1º alubias con verduras		1º sopa de verduras con garbanzos y fideos 2º tortilla francesa	1º arroz con verduras 2º rollito de queso
SFS: Cacahuete	1º vichyssoise sin picatostes		2º pescado fresco de lonja a la plancha	1º sopa de cocido SFS con garbanzos y fideos 2º cocido completo SFS	
SFS: Nueces	1º vichyssoise sin picatostes		2º pescado fresco de lonja a la plancha	1º sopa de cocido SFS con garbanzos y fideos 2º cocido completo SFS	
Sin pollo ni pavo, sin soja (SS)	1º vichyssoise sin picatostes 2º lomo con verduras	1º patatas con jamón	1º espirales SS con tomate y queso 2º pescado fresco de lonja a la plancha	1º sopa de verduras de pasta SS 2º tortilla francesa	1º arroz con verduras
Sin pescado			2º lomo a la plancha		
Sin marisco			2º merluza a la plancha (sin trazas)		
Sin lechuga	Este menú no tendrá lechuga como ingrediente. Se prestará especial atención a las ensaladas, no se empleará.				
Sin lactosa (SL)	1º vichyssoise SL sin picatostes		1º espirales con tomate y verduras 2º pescado fresco de lonja a la plancha		2º rollito de jamón Fruta de temporada
Vegetariano	2º soja texturizada con verduras	1º alubias con verduras	2º hamburguesa vegetal	1º sopa de verduras con garbanzos y fideos 2º tortilla francesa	1º arroz con verduras 2º rollito de queso
Sin pescado, alubias, melón, calabaza		1º patatas con jamón	2º lomo a la plancha	En este menú no se ofrecerá melón como opción de postre. Todas las frutas se darán peladas.	

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](http://www.servalia.org)

Consulta toda la información  
nutricional y alérgenos de  
nuestra carta en el código QR:







Diciembre



Lunes		Martes		Miércoles		Jueves		Viernes	
8		9		10		11		12	
BASAL	FESTIVO	Lentejas ECO a la jardinera (1) Tortilla de atún (3,4)		Arroz con tomate Longanizas al horno (12)		Pasta integral con verduras (1,3,6,10) Merluza a la portuguesa (4)		Crema de verduras de temporada Pollo en salsa de zanahoria	
		Ensalada variada Fruta de temporada Pan (1) integral		Pimientos asados Fruta de temporada Pan (1)		Ensalada variada Fruta de temporada Pan (1) integral		Ensalada variada 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 frutos secos (SFS), sin pescado azul		2º tortilla de queso			
Sin huevo crudo (SH)		2º salmón al horno			
Sin melocotón	Este menú no tendrá melocotón como ingrediente ni como opción de postre.				
Sin pera	Este menú no tendrá pera como ingrediente ni como opción de postre.				
Sin cerdo			2º pavo en salsa		
Sin calabaza	Este menú no tendrá calabaza como ingrediente en sus elaboraciones.				
Sin alubias, judías ni lentejas		1º garbanzos con verduras			
Sin leche	Este menú no ofrecerá leche como ingrediente, en sus elaboraciones u opción de postre.				
Sin gluten ni fructosa (SG)		1º patata hervida 2º tortilla de atún Sin ensalada Fruta permitida Pan SG	1º arroz aliñado 2º longanizas al horno Sin pimientos Fruta permitida Pan SG	1º pasta SG con magro 2º merluza al horno Sin ensalada Fruta permitida Pan SG	1º crema de patata 2º pollo al horno Sin ensalada Yogur Pan SG
Sin gluten (SG), huevo (SH) ni legumbres (SS)		1º patatas con verduras SS 2º salmón al horno Pan SG	2º pavo SS en salsa Pan SG	1º pasta SG/SS/SH con verduras Pan SG	1º crema de verduras de temporada SS pan SG
Sin gluten (SG)		1º garbanzos con verduras Pan SG	Pan SG	1º pasta SG con verduras Pan SG	Pan SG

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](http://www.servalia.org)

Consulta toda la información  
nutricional y alérgenos de  
nuestra carta en el código QR:





Diciembre



Lunes

Martes

Miércoles

Jueves

Viernes

8

9

10

11

12

BASAL

FESTIVO

Lentejas ECO a la jardinera (1)  
Tortilla de atún (3,4)

Ensalada variada  
Fruta de temporada  
Pan (1) integral

Arroz con tomate  
Longanizas al horno (12)

Pimientos asados  
Fruta de temporada  
Pan (1)

Pasta integral con verduras (1,3,6,10)  
Merluza a la portuguesa (4)

Ensalada variada  
Fruta de temporada  
Pan (1) integral

Crema de verduras de temporada  
Pollo en salsa de zanahoria

Ensalada variada  
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.

Ovovegetariano		2º tortilla de queso	2º hamburguesa de queso y coliflor	2º tortilla de calabacín	2º soja texturizada en salsa con verduras
Sin carne			2º hamburguesa de queso y coliflor		2º soja texturizada en salsa con verduras
SFS: Cacahuete					
SFS: Nueces					
Sin pollo ni pavo, sin soja (SS)			2º lomo a la plancha		2º tacos de magro en salsa
Sin pescado		2º tortilla de queso		2º tortilla de calabacín	
Sin marisco		2º tortilla de atún (sin trazas)		2º merluza a la portuguesa (sin trazas)	
Sin lechuga	Este menú no tendrá lechuga como ingrediente. Se prestará especial atención a las ensaladas, no se empleará.				
Sin lactosa (SL)				1º pasta integral con verduras sin queso	Fruta de temporada
Vegetariano		2º tortilla de queso	2º hamburguesa de queso y coliflor	2º tortilla de calabacín	2º soja texturizada en salsa con verduras
Sin pescado, alubias, melón, calabaza		2º tortilla de queso		2º tortilla de calabacín	
En este menú no se ofrecerá melón como opción de postre. Todas las frutas se darán peladas.					

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](http://www.servalia.org)

Consulta toda la información  
nutricional y alérgenos de  
nuestra carta en el código QR:







# Diciembre



Lunes		Martes		Miércoles		Jueves		Viernes		
15		16		17		18		19		
BASAL	Pasta con boloñesa (1,3,5,6,7,10) Palometa al horno en salsa verde (2,4,13)		Crema de calabaza Muslo de pollo al romero		Garbanzos guisados con verduras Tortilla de champiñones (3)		Arroz meloso de magro y verduras Salmón al horno (4)		Sopa de letras (1,3,6,10) Filete de magro en salsa de cebolla	
	Ensalada variada Fruta de temporada Pan (1)		Ensalada variada Fruta de temporada Pan (1) integral		Ensalada variada Fruta de temporada Pan (1)		Ensalada variada Fruta de temporada Pan (1) integral		Verduras con patatas asadas 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 frutos secos (SFS), sin pescado azul		1º crema de verduras				2º merluza al horno				
Sin huevo crudo (SH)				2º lomo a la plancha						
Sin melocotón	Este menú no tendrá melocotón como ingrediente ni como opción de postre.									
Sin pera	Este menú no tendrá pera como ingrediente ni como opción de postre.									
Sin cerdo	1º pasta con tomate y pollo					1º arroz meloso de verduras		1º sopa de letras de verduras 2º filete de pollo en salsa de cebolla		
Sin calabaza		1º crema de verduras								
Sin alubias, judías ni lentejas										
Sin leche	Este menú no ofrecerá leche como ingrediente, en sus elaboraciones u opción de postre.									
Sin gluten ni fructosa (SG)	1º pasta SG con magro 2º palometa al horno Sin ensalada Fruta de temporada Pan SG	1º crema de patata 2º muslo de pollo al horno Sin ensalada Fruta de temporada Pan SG		1º patata hervida 2º tortilla francesa Sin ensalada Fruta de temporada Pan SG		1º arroz aliñado con magro 2º salmón al horno Sin ensalada Fruta de temporada Pan SG		1º sopa de ave de pasta SG 2º filete de magro a la plancha Patata asada Yogur Pan SG		
Sin gluten (SG), huevo (SH) ni legumbres (SS)	1º pasta SG con tomate y magro SS 2º palometa al horno en salsa verde SS Pan SG	Pan SG		1º patatas guisadas con verduras SS 2º lomo a la plancha Pan SG		1º arroz meloso de magro y verduras SS Pan SG		1º sopa de pasta SS/SG/SH Pan SG		
Sin gluten (SG)	1º pasta SG con tomate y magro Pan SG	Pan SG		Pan SG		Pan SG		1º sopa de pasta SG Pan SG		

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](http://www.servalia.org)

Consulta toda la información  
nutricional y alérgenos de  
nuestra carta en el código QR:





Diciembre



Lunes

Martes

Miércoles

Jueves

Viernes

15

16

17

18

19

BASAL

Pasta con boloñesa (1,3,5,6,7,10)  
Palometa al horno en salsa verde  
(2,4,13)

Ensalada variada  
Fruta de temporada  
Pan (1)

Crema de calabaza  
Muslo de pollo al romero

Ensalada variada  
Fruta de temporada  
Pan (1) integral

Garbanzos guisados con verduras  
Tortilla de champiñones (3)

Ensalada variada  
Fruta de temporada  
Pan (1)

Arroz meloso de magro y verduras  
Salmón al horno (4)

Ensalada variada  
Fruta de temporada  
Pan (1) integral

Sopa de letras (1,3,6,10)  
Filete de magro en salsa de cebolla

Verduras con patatas asadas  
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.

Ovovegetariano	1º pasta con soja texturizada y tomate 2º tosta con pisto y huevo	2º tortilla de patata		1º arroz meloso de verduras 2º guisantes salteados con cebolla	1º sopa de letras de verduras 2º soja texturizada en salsa de cebolla
Sin carne	1º pasta con soja texturizada y tomate	2º tortilla de patata		1º arroz meloso de verduras	1º sopa de letras de verduras 2º soja texturizada en salsa de cebolla
SFS: Cacahuete		1º crema de verduras			
SFS: Nueces		1º crema de verduras			
Sin pollo ni pavo, sin soja (SS)	1º pasta SS con tomate y magro 2º palometa al horno en salsa verde SS	2º tortilla de patata	1º patatas guisadas con verduras SS	1º arroz meloso de magro y verduras SS	1º sopa de pasta SS de verduras
Sin pescado	2º tosta con pisto y huevo			2º pavo a la plancha	
Sin marisco	2º merluza al horno en salsa verde (sin trazas)			2º salmón al horno (sin trazas)	
Sin lechuga	Este menú no tendrá lechuga como ingrediente. Se prestará especial atención a las ensaladas, no se empleará.				
Sin lactosa (SL)	1º pasta con boloñesa sin queso				Fruta de temporada
Vegetariano	1º pasta con soja texturizada y tomate 2º tosta con pisto y huevo	2º tortilla de patata		1º arroz meloso de verduras 2º guisantes salteados con cebolla	1º sopa de letras de verduras 2º soja texturizada en salsa de cebolla
Sin pescado, alubias, melón, calabaza	2º tosta con pisto y huevo		En este menú no se ofrecerá melón como opción de postre. Todas las frutas se darán peladas.		

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](http://www.servalia.org)

Consulta toda la información  
nutricional y alérgenos de  
nuestra carta en el código QR:







Diciembre



Lunes

Martes

Miércoles

Jueves

Viernes

DUENDES NAVIDEÑOS

22

23

24

25

26

BASAL

Nevada invernal  
(Sopa de lluvia 1,3,6,10)  
Bastones navideños  
(Flamenquines con patatas fritas  
(1,2,3,4,6,7,12,13))  
Ensalada variada  
Bocaditos dulces  
(1,3,6,7,5,8,10,11)  
Pan (1)



VACACIONES

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 frutos secos (SFS), sin pescado azul	2º pollo en salsa con patatas fritas SFS Yogur				
Sin huevo crudo (SH)					
Sin melocotón	Este menú no tendrá melocotón como ingrediente ni como opción de postre.				
Sin pera	Este menú no tendrá pera como ingrediente ni como opción de postre.				
Sin cerdo	1º sopa de lluvia de verduras 2º pollo en salsa con patatas fritas				
Sin calabaza	Este menú no tendrá calabaza como ingrediente en sus elaboraciones.				
Sin alubias, judías ni lentejas					
Sin leche	Este menú no ofrecerá leche como ingrediente, en sus elaboraciones u opción de postre.				
Sin gluten ni fructosa (SG)	1º sopa de ave de pasta SG 2º pollo con patatas fritas SG Sin ensalada Yogur Pan SG				
Sin gluten (SG), huevo (SH) ni legumbres (SS)	1º sopa de pasta SG/SS/SH 2º pollo en salsa con patatas fritas SG/SS/SH Yogur				
Sin gluten (SG)	1º sopa de pasta SG 2º pollo en salsa con patatas fritas SG Yogur				

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](http://www.servalia.org)

Consulta toda la información  
nutricional y alérgenos de  
nuestra carta en el código QR:





Diciembre



Lunes

Martes

Miércoles

Jueves

Viernes

DUENDES NAVIDEÑOS

22

23

24

25

26

BASAL

Nevada invernal  
(Sopa de lluvia 1,3,6,10)  
Bastones navideños  
(Flamenquines con patatas fritas  
(1,2,3,4,6,7,12,13))  
Ensalada variada  
Bocaditos dulces  
(1,3,6,7,5,8,10,11)  
Pan (1)



VACACIONES

En las derivaciones sólo aparecen los platos y/o ingredientes a modificar, según las necesidades de cada comensal. El resto del menú permanecerá igual.

Ovovegetariano	1º sopa de lluvia de verduras 2º hamburguesa de queso y coliflor con patatas fritas				
Sin carne	1º sopa de lluvia de verduras 2º hamburguesa de queso y coliflor con patatas fritas				
SFS: Cacahuete	2º pollo en salsa con patatas fritas SFS Yogur				
SFS: Nueces	2º pollo en salsa con patatas fritas SFS Yogur				
Sin pollo ni pavo, sin soja (SS)	1º sopa de pasta SS de verduras 2º magro en salsa con patatas fritas SS Yogur				
Sin pescado	2º pollo en salsa con patatas fritas				
Sin marisco	2º pollo en salsa con patatas fritas				
Sin lechuga	Este menú no tendrá lechuga como ingrediente. Se prestará especial atención a las ensaladas, no se empleará.				
Sin lactosa (SL)	2º pollo en salsa con patatas fritas SL Fruta de temporada				
Vegetariano	1º sopa de lluvia de verduras 2º hamburguesa de queso y coliflor con patatas fritas				
Sin pescado, alubias, melón, calabaza	2º pollo en salsa con patatas fritas				
En este menú no se ofrecerá melón como opción de postre. Todas las frutas se darán peladas.					

Elaborado por el Departamento de Calidad:  
Raquel Sanz CV00815  
Amparo Sáez CV00813  
Nuria Escrig CV02177



Legenda de alérgenos:



USUARIO:

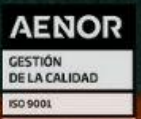
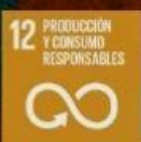
CONTRASEÑA:

Accede a los menús de tu centro en [www.servalia.org](http://www.servalia.org)

Consulta toda la información  
nutricional y alérgenos de  
nuestra carta en el código QR:







# Los duendes encienden la magia

En las noches de Navidad, los duendes salen en silencio con los bolsillos llenos de cintas de colores para adornar los árboles con estrellas y luces. Al despertar, todo brilla: es la magia de la Navidad, mientras los duendes sonríen felices desde su escondite.

Servalia

## RECOMENDADOR DE CENAS

### Comida

Pasta/ Arroz	Proteína vegetal
Pasta/ Arroz	Pescado
Pasta/ Arroz	Huevos
Verduras	Carne
Verduras	Pescado
Verduras	Huevos
Legumbres	Carne
Legumbres	Pescado

### Cena

Verduras	Pescado
Verduras	Huevos
Verduras	Carne
Pasta/ Arroz	Proteína vegetal
Pasta/ Arroz	Pescado
Pasta/ Arroz	Huevos
Verduras	Carne
Verduras	Proteína vegetal

### Postre

Lácteos	Fruta
Fruta	Lácteos

Consulta toda la información nutricional y alérgenos de nuestra carta en el código QR:

