



LUNES

MARTES

MIÉRCOLES

JUEVES

VIERNES

Somos una empresa comprometida con la calidad, seguridad y el medio ambiente:



| | | | | |
|--|---|---|---|---|
| | | | | 1 Crema de verduras con picatostes Pechuga de pollo en salsa Yogur |
| 4 Ensalada César Tallarines salteados con verduras y salsa de soja Fruta de temporada | 5 Lentejas a la jardinera Tortilla de patatas Fruta de temporada | 6 Sopa de fideos Ragout de pavo en salsa Fruta de temporada | 7 Arroz tres delicias Merluza al limón con ensalada variada Fruta de temporada | 8 Día de la Mujer Crema Lila Pollo al horno Yogur |
| 11 Coditos con boloñesa vegetal Tortilla a la francesa con ensalada Fruta de temporada | 12 Potaje de garbanzos con espinacas Pescado fresco de lonja con ensalada Fruta de temporada | 13 Ensalada de tomate, queso fresco y orégano Arroz del senyoret Fruta de temporada | 14 Estofado de alubias con verduras Tosta de pan natural con pisto y atún Zum de naranja natural | 15 Vichyssoise con picatostes Pollo a la "Cola" Yogur |
| 18 FESTIVO | 19 FESTIVO | 20 Menú especial primavera Espirales primavera Figuritas de pescado con ensalada Batido de frutas con sirope chocolate | 21 Crema de calabacín, zanahoria con guisantes Pechuga de pollo en salsa de mostaza Fruta de temporada | 22 Día mundial del agua Lentejas con arroz Pizza de jamón y queso Yogur |
| 25 Ensalada con queso Espaguetis con albóndigas en salsa Fruta de temporada | 26 Potaje de garbanzos al toque de curry Pescado fresco de lonja con ensalada Fruta de temporada | 27 Arroz a la cubana con huevo Longanizas caseras al horno Fruta de temporada | 28-29 SEMANA SANTA | |

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



El ingrediente principal de este plato es **ECO**. Se servirá pan blanco e integral.



ACCEDER A LOS MENÚS DE TU CENTRO EN: WWW.SERVALIA.ORG

USUARIO:

loreto

CONTRASEÑA:

0341



20 DE MARZO: EQUINOCCIO DE PRIMAVERA

¿SABÍAS QUE?

El uso de flores para complementar una receta ya viene de hace siglos, cuando lugares como en México se empleaba la flor de calabaza, los romanos las violetas o los postres indios que eran adornados con pétalos de rosa.

Girasol

Sus pétalos tienen sabor amargo, pero se elimina cocinándolos un segundo al vapor. Se usa en ensaladas y sopas.



Amapola

Se utiliza para adornar ensaladas y pasteles. También para aromatizar aceites.



Lavanda

Tiene un sabor ligeramente picante. Va muy bien para dizezar carnes. También se utiliza para helados y dulces.



Clavel

Su sabor es parecido al clavo y a la pimienta. Se usa para aliñar ensaladas y mantequillas.



Albahaca

Es la flor más utilizada en la gastronomía mediterránea. Su sabor de ese toque especial a las pizzas más famosas

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



Añadir flores a nuestra comida...

- La hace más fresca y divertida
- Aporta nuevos sabores
- Tienen vitaminas del grupo A y B

¿A QUÉ ESPERAS PARA PROBARLAS?

RECOMENDADOR DE CENAS

COMIDA

CENA

| | | | | | |
|--|---|--|--|---|--|
| | + | | | + | |
| | + | | | + | |
| | + | | | + | |
| | + | | | + | |
| | + | | | + | |
| | + | | | + | |
| | + | | | + | |
| | + | | | + | |

Elaborado por:
 Ángela Navarro CVO0604
 Raquel Sanz CVO0815

