

## Lunes

1

<b>BASAL</b>	Vichyssoise (7)	Alubias guisadas con jamón	Paella valenciana	Sopa de cocido con garbanzos y fideos (1,3,6,10)	Espirales con tomate, queso y albahaca (1,3,6,7,10)
	Ragout de pavo con verduras (6)	Tortilla de patata (3)	Entremeses variados (6,7)	Cocido completo (1,3,6,10)	Pescado fresco de lonja (1,2,3,4,6,10,13)
	Ensalada variada Fruta de temporada Pan (1)	Pisto de verduras Fruta de temporada Pan (1) integral	Ensalada variada 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.**

<b>Vegetariano</b>	2º soja texturizada con verduras	1º alubias guisadas con verduras	1º paella de verduras 2º rollito de queso	1º sopa de verduras con garbanzo y fideos 2º tortilla de calabacín	2º
<b>Sin cerdo</b>		1º alubias guisadas con verduras	2º rollito de queso	1º sopa de verduras con garbanzo y fideos 2º tortilla de calabacín	
<b>Sin cacahuate SFS Sin marisco Sin huevo crudo (correcta cocción del huevo)</b>				1º sopa de cocido SFS con garbanzos y fideos 2º cocido completo SFS	2º salmón a la plancha (sin trazas de marisco)
<b>Sin carne</b>	2º soja texturizada con verduras	1º alubias guisadas con verduras	1º paella de verduras 2º rollito de queso	1º sopa de verduras con garbanzo y fideos 2º tortilla de calabacín	
<b>SPLV, Sin gluten SG Sin frutos secos SFS Sin cacahuate</b>	1º vichyssoise SPLV Pan SG	Pan SG	2º rollito de queso Pan SG	1º sopa de cocido SFS con garbanzos y fideos SG (sin ternera) 2º cocido completo SFS (sin ternera) Pan SG	1º espirales SG con tomate y verduras (sin queso) 2º pescado fresco de lonja a la plancha Pan SG Fruta de temporada
<b>Sin nueces, sin avellanas, sin frutos secos SFS</b>				1º sopa de cocido SFS con garbanzos y fideos 2º cocido completo SFS	2º pescado fresco de lonja a la plancha
<b>Sin lactosa SL</b>	1º vichyssoise SL		2º rollito de jamón		1º espirales con tomate y verduras (sin queso) 2º pescado fresco de lonja a la plancha Fruta de temporada
<b>Sin azúcar</b>					Yogur natural
<b>Sin frutos secos SFS Sin huevo SH</b>		2º merluza al horno		1º sopa de cocido SFS con garbanzos y fideos SH 2º cocido completo SFS	2º pescado fresco de lonja a la plancha
<b>SPLV Sin soja SS</b>	1º vichyssoise SPLV 2º pechuga de pollo con verduras	1º patatas guisadas con jamón 2º tortilla francesa	1º arroz con pollo y verduras SS 2º tosta SS/SPLV con tomate y atún	1º sopa de pasta SS (sin ternera) 2º tortilla de calabacín	1º espirales SS con tomate y verduras (sin queso) 2º pescado fresco de lonja a la plancha Fruta de temporada
<b>Sin lentejas, sin huevo SH</b>		2º merluza al horno		1º sopa de cocido con garbanzos y fideos SH 2º cocido completo SH	1º espirales SH con tomate y queso 2º pescado fresco de lonja a la plancha
<b>Sin carne, SG Pan SG</b>	2º pescado a la plancha	1º alubias con verduras	1º paella de verduras 2º rollito de queso	1º sopa de verduras con garbanzos y fideos SG 2º tortilla de calabacín	1º espirales SG con tomate y queso 2º pescado fresco de lonja a la plancha

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:



Lunes

Martes

Miércoles

Jueves

Viernes

8

9

10

11

12

BASAL

FESTIVO

Lentejas ECO a la jardinera (1)

Tortilla de champiñones (3)

Ensalada variada

Fruta de temporada

Pan (1) integral

Pasta con boloñesa de soja  
texturizada (1,3,5,6,8,10)

Merluza a la portuguesa (4)

Ensalada variada

Fruta de temporada

Pan (1)

Arroz con tomate

Longanizas al horno (12)

Pimientos asados

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.**

Vegetariano			2º guisantes salteados con cebolla	2º tortilla de queso	2º hamburguesa de queso y coliflor
<b>Sin cerdo</b>				<b>2º tortilla de queso</b>	
<b>Sin cacahuete SFS</b> <b>Sin marisco</b> <b>Sin huevo crudo</b> <b>(correcta cocción del huevo)</b>			<b>1º pasta con tomate y magro</b> <b>2º merluza a la portuguesa (sin trazas de marisco)</b>		
<b>Sin carne</b>				<b>2º tortilla de queso</b>	<b>2º hamburguesa de queso y coliflor</b>
<b>SPLV, Sin gluten SG</b> <b>Sin frutos secos SFS</b> <b>Sin cacahuete</b>		<b>1º alubias con verduras</b> Pan SG	<b>1º pasta SG con tomate y magro (sin queso)</b> Pan SG	Pan SG	Pan SG Fruta de temporada
<b>Sin nueces, sin avellanas, sin frutos secos SFS</b>			<b>1º pasta con tomate y magro</b>		
<b>Sin lactosa SL</b>			<b>1º pasta con boloñesa de soja texturizada (sin queso)</b>		<b>Fruta de temporada</b>
<b>Sin azúcar</b>					<b>Yogur natural</b>
<b>Sin frutos secos SFS</b> <b>Sin huevo SH</b>		<b>2º pavo a la plancha</b>	<b>1º pasta SH con tomate y magro</b>		
<b>SPLV</b> <b>Sin soja SS</b>		<b>1º patatas con verduras SS</b>	<b>1º pasta SS con tomate y magro (sin queso)</b>	<b>2º tortilla francesa</b>	<b>Fruta de temporada</b>
<b>Sin lentejas, sin huevo SH</b>		<b>1º alubias con verduras</b> <b>2º pavo a la plancha</b>	<b>1º pasta SH con tomate y magro</b>		
<b>Sin carne, SG</b> <b>Pan SG</b>		<b>1º alubias con verduras</b>	<b>1º pasta SG con tomate y verduras</b>	<b>2º tortilla de queso</b>	<b>2º salmón al horno</b>

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:



Lunes

15

Pasta integral con verduras y salsa de soja (1,3,6,10)  
Palometa al horno en salsa verde (2,4,13)  
Ensalada variada  
Fruta de temporada  
Pan (1)

Martes

16

Sopa de letras (1,3,6,10)  
Filete de magro en salsa de cebolla  
Ensalada variada  
Fruta de temporada  
Pan (1) integral

Miércoles

17

Garbanzos guisados con verduras  
Tortilla de jamón dulce (3,6)  
Ensalada variada  
Fruta de temporada  
Pan (1)

Jueves

18

Arroz meloso de magro y verduras  
Salmón al horno (4)  
Ensalada variada  
Fruta de temporada  
Pan (1) integral

Viernes

19

Crema de calabaza  
Muslo de pollo al romero  
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.**

Vegetariano	2º judías salteadas con cebolla y tomate	1º sopa de verduras 2º soja texturizada en salsa de cebolla	2º tortilla francesa	1º arroz meloso de verduras 2º tosta con tomate y queso	2º tortilla de calabacín
Sin cerdo		1º sopa de verduras 2º soja texturizada en salsa de cebolla	2º tortilla de atún	1º arroz meloso de verduras	
Sin cacahuete SFS Sin marisco Sin huevo crudo (correcta cocción del huevo)	2º merluza al horno en salsa verde (sin trazas de marisco)			2º salmón al horno (sin trazas de marisco)	1º crema de verduras
Sin carne		1º sopa de verduras 2º soja texturizada en salsa de cebolla	2º tortilla de atún	1º arroz meloso de verduras	2º tortilla de calabacín
SPLV, Sin gluten SG Sin frutos secos SFS Sin cacahuete	1º pasta SG con verduras y tomate (sin queso)	1º sopa de letras (sin ternera)			1º crema de verduras Fruta de temporada
Sin nueces, sin avellanas, sin frutos secos SFS					1º crema de verduras
Sin lactosa SL					Fruta de temporada
Sin azúcar					Yogur natural
Sin frutos secos SFS Sin huevo SH	1º pasta SH con verduras y salsa de soja	1º sopa de letras SH	2º pavo a la plancha		1º crema de verduras
SPLV Sin soja SS	1º pasta SS con verduras y tomate (si queso)	1º sopa de pasta SS	1º patatas guisadas con verduras SS 2º tortilla de atún	1º arroz meloso de magro y verduras SS	Fruta de temporada
Sin lentejas, sin huevo SH	1º pasta SH con verduras y salsa de soja	1º sopa de letras SH	2º pavo a la plancha		
Sin carne, SG Pan SG	1º pasta SG con verduras y tomate	1º sopa de verduras SG 2º merluza a la plancha	2º tortilla de atún	1º arroz meloso de verduras	2º tortilla de calabacín

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:



Lunes

**DUENDES NAVIDEÑOS** 22

**BASAL**  
**Macarrones con tomate y queso**  
 (1,3,6,7,10)  
**Bastones navideños**  
 (Flamenquines (1,2,3,4,6,7,12,13))  
**Ensalada variada**  
**Bocaditos dulces**  
 (1,3,6,7,5,8,10,11)  
**Pan (1)**

Martes

23



Miércoles

24

VACACIONES

Jueves

25

Viernes

26

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

<b>Vegetariano</b>	2º tortilla de queso				
<b>Sin cerdo</b>	2º pollo en salsa				
<b>Sin cacahuete SFS</b> <b>Sin marisco</b> <b>Sin huevo crudo</b> <b>(correcta cocción del huevo)</b>	2º pollo en salsa Yogur				
<b>Sin carne</b>	2º tortilla de queso				
<b>SPLV, Sin gluten SG</b> <b>Sin frutos secos SFS</b> <b>Sin cacahuete</b>	1º macarrones SG con tomate y verduras (sin queso) 2º pollo en salsa Pan SG Fruta de temporada				
<b>Sin nueces, sin avellanas, sin frutos secos SFS</b>	2º pollo en salsa Yogur				
<b>Sin lactosa SL</b>	1º macarrones con tomate y verduras (sin queso) 2º pollo en salsa Fruta de temporada				
<b>Sin azúcar</b>	Yogur natural				
<b>Sin frutos secos SFS</b> <b>Sin huevo SH</b>	1º macarrones SH con tomate y verduras 2º pollo en salsa Yogur				
<b>SPLV</b> <b>Sin soja SS</b>	1º macarrones SS con tomate y verduras (sin queso) 2º pollo en salsa Fruta de temporada				
<b>Sin lentejas, sin huevo SH</b>	1º macarrones SH con tomate y verduras 2º pollo en salsa Yogur				
<b>Sin carne, SG</b> <b>Pan SG</b>	1º macarrones SG con tomate y verduras 2º tortilla de queso Yogur				

Elaborado por el Departamento de Calidad:

**Raquel Sanz CV00815**

**Amparo Sáez CV00813**

**Nuria Escrig CV02177**



Leyenda de alérgenos:



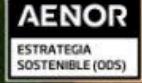
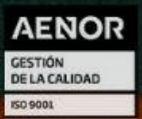
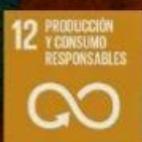
USUARIO:

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:





## 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



#### Postre



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

