

Lunes

Martes

Miércoles

Jueves

Viernes

1

2

3

4

5

BASAL

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

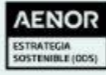
Ensalada variada
Yogur (7) / Fruta de temporada
Pan (1)

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

Vegetariano	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
Sin cerdo		1º alubias guisadas con verduras	2º rollito de queso	1º sopa de verduras con garbanzo y fideos 2º tortilla de calabacín	
Sin cacahuete SFS Sin marisco Sin huevo crudo (correcta cocción del huevo)				1º sopa de cocido SFS con garbanzos y fideos 2º cocido completo SFS	2º salmón a la plancha (sin trazas de marisco)
Sin carne	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	
SPLV, Sin gluten SG Sin frutos secos SFS Sin cacahuete	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
Sin nueces, sin avellanas, sin frutos secos SFS				1º sopa de cocido SFS con garbanzos y fideos 2º cocido completo SFS	2º pescado fresco de lonja a la plancha
Sin lactosa SL	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
Sin azúcar					Yogur natural
Sin frutos secos SFS Sin huevo SH		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
SPLV Sin soja SS	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
Sin lentejas, sin huevo SH		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
Sin carne, SG Pan SG	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

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

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

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



Lunes

Martes

Miércoles

Jueves

Viernes

15

16

17

18

19

BASAL

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)

Sopa de letras (1,3,6,10)

Filete de magro en salsa de cebolla

Ensalada variada
Fruta de temporada
Pan (1) integral

Garbanzos guisados con verduras

Tortilla de jamón dulce (3,6)

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

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

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



Lunes

Martes

Miércoles

Jueves

Viernes

DUENDES NAVIDEÑOS

22

23

24

25

26

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)



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.

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



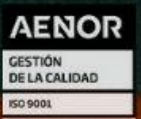
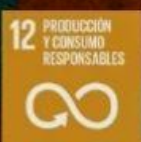
USUARIO:

CONTRASEÑA:

Accede a los menús de tu centro en
www.servalia.org

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:

