

Octubre

Servalia^v

Lunes

Martes

Miércoles

Jueves

Viernes

1

2

3

BASAL

Sopa de fideos ECO (1,3,6,10)

Crema de brócoli

Pasta con boloñesa vegetal
(1,3,5,6,7,8,10)

Hamburguesa de coliflor y queso al horno (1,3,7,11)

Albóndigas de cerdo en salsa (12)

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

Menestra de verduras

Ensalada variada

Ensalada variada

Fruta de temporada

Fruta de temporada

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

Pan (1)

Pan (1) integral

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 gluten
(SG)**

1º Sopa de fideos SG
2º Pechuga de pollo a la plancha
Pan SG

2º Lomo de cerdo en salsa
Pan SG

1º Pasta SG con tomate y verduras
2º Pescado fresco de lonja SG
Pan SG

6
Guisado de patata, magro y judías verdes
Pizza Servalia (1,6,7,10)

Arroz milanesa

Lentejas ECO con verduras (1)

BASAL

Ensalada variada
Fruta de temporada
Pan (1)

Merluza en salsa Mery (4)
Pisto de verduras
Fruta de temporada
Pan (1) integral

Pollo al horno
Patatas y zanahoria asada
Fruta de temporada
Pan (1)

FESTIVO

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 gluten
(SG)**

2º Panini SG de jamón y queso
Pan SG

2º Merluza en salsa Mery SG
Pan SG

1º Crema de verduras
Pan SG

Elaborado por el Departamento de Calidad:

Raquel Sanz CV00815

Amparo Sáez CV00813

Ángela Navarro CV00604



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:



Octubre

Servalia

Lunes

Martes

Miércoles

Jueves

Viernes

13

14

15

16

17

BASAL	Guiso marinero (2,4,13)	Alubias guisadas con jamón	Vichyssoise (7)	Sopa de cocido con garbanzos y pasta ECO (1,3,6,10)	Paella valenciana
	Revuelto de bacon (6)	Salmón al horno (4)	Ragout de pavo (6)	Cocido completo (1,3,6,10)	Entremeses variados (6,7)
	Ensalada variada	Ensalada variada	Guisantes y zanahoria	Ensalada variada	Ensalada variada
	Fruta de temporada	Fruta de temporada	Fruta de temporada	Fruta de temporada	Yogur (7) / Fruta de temporada
	Pan (1)	Pan (1) integral	Pan (1)	Pan (1) integral	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 gluten (SG)	Pan SG	2º Salmón al horno SG Pan SG	Pan SG	1º Sopa de cocido con garbanzos y pasta SG 2º Cocido completo SG Pan SG	Pan SG
------------------------	--------	--	--------	---	--------

BASAL	Arroz a la cubana (3)	Lentejas a la jardinera (1)	Pasta integral al queso (1,3,6,7,10)	Crema de verduras y legumbres ECO(1)	Hervido valenciano
	Longanizas al horno (12)	Tortilla de champiñones (3)	Abadejo a la portuguesa (2,4,13)	Pollo en salsa de zanahoria	Pescado fresco de lonja (1,2,4,6,10,13)
	Ensalada variada	Ensalada variada	Ensalada variada	Pimientos asados	Maíz salteado
	Fruta de temporada	Fruta de temporada	Fruta de temporada	Fruta de temporada	Yogur (7) / Fruta de temporada
	Pan (1)	Pan (1) integral	Pan (1)	Pan (1) integral	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 gluten (SG)	Pan SG	1º Crema de verduras Pan SG	1º Pasta SG al queso 2º Abadejo a la portuguesa SG Pan SG	1º Crema de verduras SG Pan SG	2º Pescado fresco de lonja SG Pan SG
------------------------	--------	---------------------------------------	---	--	--

Elaborado por el Departamento de Calidad:

Raquel Sanz CV00815

Amparo Sáez CV00813

Ángela Navarro CV00604



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:



Octubre

Servalia^v

Lunes

27

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

Martes

28

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

Miércoles

29

Crema de calabaza
Muslo de pollo al romero
Verduras con patatas asadas
Fruta de temporada
Pan (1)

Jueves

Arroz con verduras al curry (1,10)
Tortilla de atún(3,4)
Ensalada variada
Fruta de temporada
Pan (1) integral

Viernes

MENÚ "SERES MÁGICOS" 31
Caldero mágico (Fabada (1,3,6))
Delicias de brujas (Croquetas (1,2,3,4,6,7,13))
Ensalada variada
Gelatina de dragón (Gelatina de fresa)
Pan (1)

BASAL

Sin gluten (SG)

1º Pasta SG con verduras y tomate
2º Rape al horno en salsa verde SG
Pan SG

1º Sopa de pasta SG
2º Filete de magro en salsa SG de cebolla
Pan SG

Pan SG

1º Arroz con verduras sin curry
Pan SG

1º Alubias con verduras SG
2º Pechuga de pollo a la plancha
Pan SG

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

Elaborado por el Departamento de Calidad:

Raquel Sanz CV00815
Amparo Sáez CV00813
Ángela Navarro CV00604



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:

