

Septiembre

Servalia

Lunes

Martes

Miércoles

Jueves

Viernes

8

9

10

11

12

BASAL

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

Libritos de york y queso
(1,2,3,4,6,7,10)

Ensalada variada

Fruta de temporada

Pan (1)



Lentejas ECO a la jardinera (1)

Filete de magro en salsa de
cebolla

Ensalada variada

Fruta de temporada

Pan (1) integral

Ensalada de patata (4)

Tortilla de atún (3,4)

Ensalada variada

Fruta de temporada

Pan (1)

Alubias a la riojana (6,7,12)

Muslo de pollo al romero

Verduras asadas

Fruta de temporada

Pan (1) integral

Paella de verduras

Rape al horno en salsa verde
(4)

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.

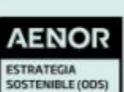
Sin gluten (SG)

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:



Septiembre

Servalia

Lunes

Martes

Miércoles

Jueves

Viernes

15

Crema de coliflor

Ternera en salsa con verduras

Ensalada variada

Fruta de temporada

Pan (1)

16

Arroz al horno (3,8)

Albóndigas de bacalao al horno
(1,2,3,4,6,7,14)

Ensalada variada

Fruta de temporada

Pan (1) integral

17

Garbanzos con verduras al
curry (1,10)

Tortilla de patata (3)

Ensalada variada

Fruta de temporada

Pan (1)

18

Sopa maravilla (1,3,6,10)

Filete de pavo adobado a la
plancha (6)

Ensalada variada

Fruta de temporada

Pan (1) integral

19

Pasta integral a la carbonara
(1,3,6,7,10)

Pescado fresco de lonja (2,4,14)

Verduritas salteadas

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.

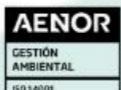
Sin gluten (SG)	2º Ternera en salsa con verduras SG Pan SG	1º Arroz al horno SG 2º Merluza al horno Pan SG	1º Garbanzos con verduras (sin curry) Pan SG	1º Sopa maravilla SG 2º Filete de pavo adobado a la plancha SG Pan SG	1º Pasta SG con tomate y verduras 2º Pescado fresco de lonja SG Pan SG
Sin carne				1º Sopa maravilla de verduras 2º Pescado al horno	1º Pasta con tomate y verduras

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:



Septiembre

Servalia

Lunes

22

Arroz meloso de pollo y verduras
Merluza gratinada (4) con alioli (3)
Ensalada variada
Fruta de temporada
Pan (1)

Martes

23

Lentejas a la castellana (1)
Revuelto de calabacín (3)
Ensalada variada
Fruta de temporada
Pan (1) integral

Miércoles

24

Guisado de patata y verdura de temporada
Hamburguesa mixta (12) al horno
Pisto de verduras
Fruta de temporada
Pan (1)

Jueves

25

Pasta integral con verduras y salsa de soja (1,3,6,10)
Salmón horneado al eneldo (4)
Ensalada variada
Fruta de temporada
Pan (1) integral

Viernes

26

Crema bretona (crema de verduras y alubias ECO)
Fajitas de pollo y verduras (1,6,10)
Ensalada variada
Yogur (7)/ Fruta de temporada
Pan (1)

BASAL

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 Merluza gratinada SG con alioli Pan SG	1º Crema de verduras Pan SG	2º Hamburguesa mixta al horno SG Pan SG	1º Pasta SG con tomate y verduras (sin salsa de soja) 2º Salmón al eneldo SG Pan SG	2º Pollo salteado con verduras SG Pan SG
Sin carne	1º Arroz meloso de verduras (sin carne)	1º Lentejas con verduras	2º Hamburguesa de coliflor y queso		2º Fajitas de soja texturizada y verduras

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:



Septiembre

Servalia

Lunes

Martes

Miércoles

Jueves

Viernes

29

30

BASAL

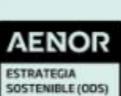
- | | |
|---|---|
| Salteado oriental de arroz y verduras (1,6) | Potaje de garbanzos (garbanzos, espinacas y patata) |
| Pastel de hortalizas (3) | Tiras de pollo a la mostaza (10) |
| Ensalada variada | Ensalada variada |
| Fruta de temporada | Fruta de temporada |
| Pan (1) | Pan (1) integral |

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 Salteado de arroz y verduras (sin soja) Pan SG	2º Tiras de pollo a la mostaza SG Pan SG			
Sin carne		2º Pescado al horno			

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:

