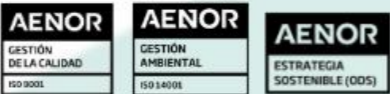


Septiembre

	Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes	
		8	9	10	11	12
BASAL	Sopa de letras (1,3,6,10)	Lentejas ECO a la jardinera (1)	Ensalada de patata (4)	Alubias a la riojana (6,7,12)	Paella de verduras	
	Libritos de york y queso (1,2,3,4,6,7,10)	Filete de magro en salsa de cebolla	Tortilla de atún (3,4)	Muslo de pollo al romero	Rape al horno en salsa verde (4)	
	Ensalada variada	Ensalada variada	Ensalada variada	Verduras asadas	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)						

Elaborado por el Departamento de Calidad:
Raquel Sanz CV00815
Amparo Sáez CV00813
Ángela Navarro CV00604



Leyenda de alérgenos:

1	2	3	4	5	6	7
8	9	10	11	12	13	14

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	Crema de coliflor	Arroz al horno (3,8)	Garbanzos con verduras al curry (1,10)	Sopa maravilla (1,3,6,10)	Pasta integral a la carbonara (1,3,6,7,10)
	Ternera en salsa con verduras	Albóndigas de bacalao al horno (1,2,3,4,6,7,14)	Tortilla de patata (3)	Filete de pavo adobado a la plancha (6)	Pescado fresco de lonja (2,4,14)
	Ensalada variada Fruta de temporada	Ensalada variada Fruta de temporada	Ensalada variada Fruta de temporada	Ensalada variada Fruta de temporada	Verduritas salteadas 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)	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



	Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
	22	23	24	25	26
BASAL	Arroz meloso de pollo y verduras	Lentejas a la castellana (1)	Guisado de patata y verdura de temporada	Pasta integral con verduras y salsa de soja (1,3,6,10)	Crema bretona (crema de verduras y alubias ECO)
	Merluza gratinada (4) con alioli (3)	Revuelto de calabacín (3)	Hamburguesa mixta (12) al horno	Salmón horneado al eneldo (4)	Fajitas de pollo y verduras (1,6,10)
	Ensalada variada Fruta de temporada	Ensalada variada Fruta de temporada	Pisto de verduras Fruta de temporada	Ensalada variada Fruta de temporada	Ensalada variada 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)	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



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						