



MENÚ SETEMBRE

DILLUNS

DIMARTS

DIMECRES

DIJOUS

DIVENDRES

11

Petxinetes amb formatge,
tomaca i alfàbega
Mandonguilles de bacallà amb
amanida de pinya
Fruita de temporada
Pa

12

Llenties **ECO** a la jardinera
Truita francesa amb rodanxes
de formatge
Fruita de temporada
Pa

13

Bullit valencià
Llom de cinta a la provençal
amb arròs
Fruita de temporada
Pa integral

14

Arròs milanesa
Ventresca de lluç a la llima
amb pèsols
Fruita de temporada
Pa

15

Guisat de cigrons al toc de curri
Pernillets de pollastre amb
allada amb verdures
logurt artesà
Pa

18

Espirals amb tomaca, tonyina i
olives
Truita francesa amb amanida
Fruita de temporada
Pa

19

Paella valenciana
Pernil de york i formatge
amb amanida
Fruita de temporada
Pa

20

Estofat de fesols amb pernil i
carabassa
Llonganisses casolanes amb
amanida
Fruita de temporada
Pa integral

21

Sopa de fideus **ECO**
Peix fresc de llotja amb
creïlles
Fruita de temporada
Pa

22

Crema de verdures de
temporada
Ragout de polit amb pèsols i
carlota
logurt artesà
Pa

25

Amanida completa amb ou
Arròs marinera
Fruita de temporada
Pa

26

Olla de cigrons **ECO**
Hamburguesa mixta a la
planxa amb amanida
Fruita de temporada
Pa

27

Sopa meravella
Lluç a andalusa amb creïlles
Fruita de temporada
Pa integral

28

Crema de porros i carabassa
Pollastre al forn amb carlota i
ceba
Fruita de temporada
Pa

29

Macarrons bolonyesa
Truita de tonyina amb amanida
de poma
logurt artesà
Pa

Som una empresa compromesa amb la qualitat, seguretat i el medi ambient:



Consulta tota la informació nutricional i al·lèrgica de la nostra carta en el codi QR:



ACCEDEIX ALS MENÚS DEL TEU CENTRE EN: WWW.SERVALIA.ORG

USUARI:

Platero

CONTRASENYA:

4609



DIA MUNDIAL CONTRA EL DESAPROFITAMENT ALIMENTARI

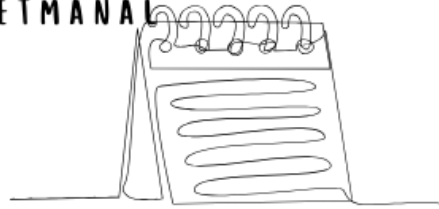
SEPTEMBRE

L'any 2022, es van malgastar 2.9 milions de menjar, la qual cosa equival al 18% dels aliments que comprem. És una tendència que s'ha anat incrementant any rere any i que, sens dubte, hem de frenar.

En *Servalia estem compromesos amb el medi ambient i l'aprofitament de recursos de manera eficient, per aquesta raó, ací us deixem una sèrie de consells per a reduir el desaprofitament alimentari a casa:

1

PLANIFICA EL TEU MENÚ SETMANAL



AJUSTA LES RACIONS I INTENTA CUINAR EL NECESSARI



3

REUTILITZA ELS ALIMENTS SOBRANT



4

SINÓ HO GASTARÀS, CONGELA-HO



QUAN VAGES A UN RESTAURANT NO DUBTES PORTAR-TE EL MENJAR SOBRANT



6 DONA SUPORT ALS PRODUCTORS LOCALS



7 DIFERÈNCIA LA DATA DE CADUCITAT DEL CONSUM PREFERENT

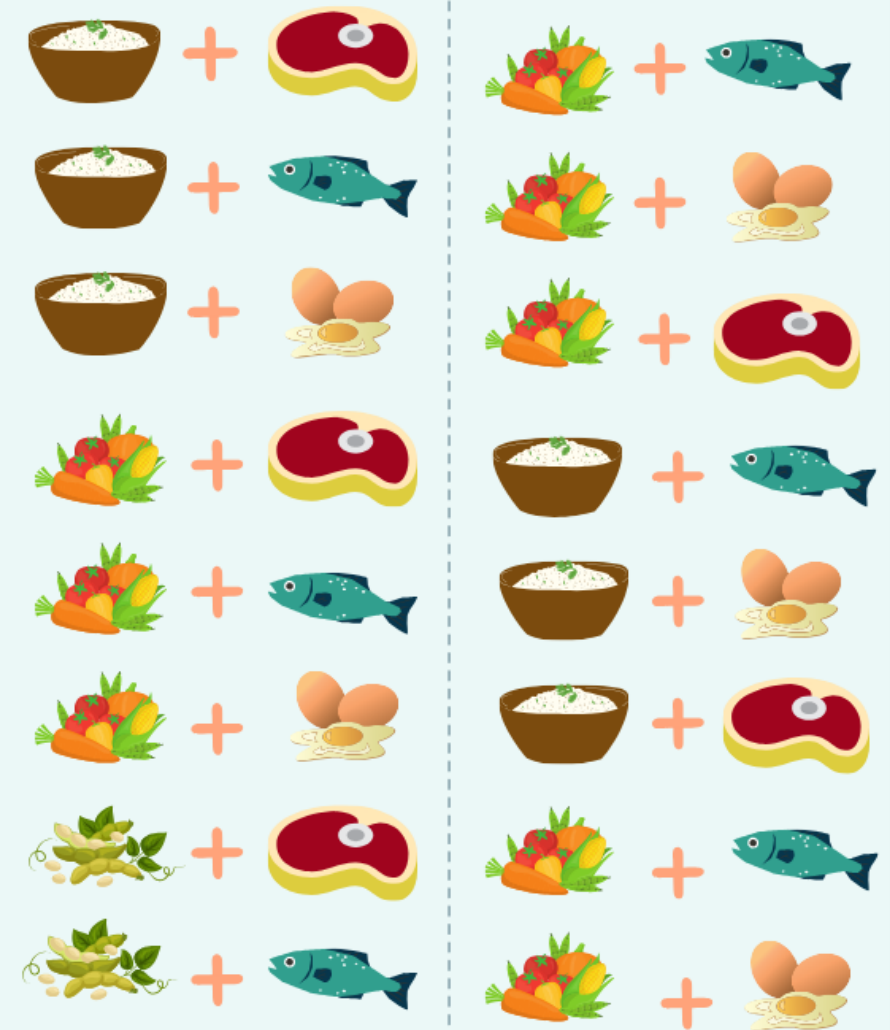
RECOMANADOR DE SOPARS



MENJAR



SOPAR



Som una empresa compromesa amb la qualitat, seguretat i el medi ambient:



Consulta tota la informació nutricional i al·lèrgics de la nostra carta en el codi QR:



Elaborat per:
Àngela Navarro CVO0604
Raquel Sanz CVO0815

