

Lunes

5

Martes

6

Miércoles

7

Jueves

8

Viernes

9

BASAL

VACACIONES

Macarrones a la napolitana (1,3,6,7,10)

Arroz al horno (3,6,7,8)

Garbanzos con verduras

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

Merluza al limón con guisantes (4)

Tortilla de patata (3)

Ensalada variada

Ensalada variada

Ensalada variada

Fruta de temporada

Fruta de temporada

Yogur (7) / Fruta de temporada

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.

No se ofrecerá melón de postre // Sólo segundo plato // Sin pan

Sin huevo (SH), frutos secos (SFS), cereales, melón (no primer plato)			2º pechuga con tomate		2º lomo en salsa
				No se ofrecerá melón de postre // Sólo segundo plato // Sin pan	
			1º pasta SH a la napolitana 2º pechuga con tomate	1º arroz con magro	2º lomo en salsa
			1º pasta SH a la napolitana 2º pechuga con tomate	1º arroz con magro	2º lomo en salsa
			1º pasta SH a la napolitana 2º pechuga con tomate	1º arroz con magro	2º lomo en salsa
				1º arroz con magro	
			1º macarrones con tomate y verduras (sin queso) 2º pechuga con tomate	1º arroz con magro 2º tortilla francesa	Fruta de temporada
			1º macarrones con tomate y verduras (sin queso) 2º pechuga con tomate	1º arroz con magro	Fruta de temporada
			1º pasta SG con tomate y verduras (sin queso) 2º pechuga con tomate	1º pasta SG con magro	1º garbanzos con verduras (sin patata) 2º tortilla de atún Fruta de temporada
Sin plátano					
En este menú no se ofrecerá plátano como opción de postre.					

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

5

Martes

6

Miércoles

7

Jueves

8

Viernes

9

BASAL

VACACIONES

Macarrones a la napolitana (1,3,6,7,10)

Arroz al horno (3,6,7,8)

Garbanzos con verduras

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

Merluza al limón con guisantes (4)

Tortilla de patata (3)

Ensalada variada

Ensalada variada

Ensalada variada

Fruta de temporada

Fruta de temporada

Yogur (7) / Fruta de temporada

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 carne				1º arroz al horno de verduras	
Sin pollo ni pavo					
Sin cerdo				1º arroz al horno de verduras	
Sin pescado ni marisco				2º tortilla francesa	
Sin legumbres (ss)			1º pasta SS a la napolitana 2º pechuga con tomate	1º arroz con magro 2º merluza al limón (sin guisantes)	1º patatas con verduras
Sin melocotón	<i>No se dará melocotón como opción de postre.</i>				
Sin tomate frito			1º pasta con verduras y queso		

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

12

BASAL
Arroz meloso de pollo y verduras
Salmón horneado al eneldo (4)
Ensalada variada
Fruta de temporada
Pan (1)

Martes

13

Sopa maravilla (1,3,6,10)
Tacos de magro con tomate
Ensalada variada
Fruta de temporada
Pan (1) integral

Miércoles

14

Lentejas ECO a la castellana (1)
Tortilla de queso (3,7)
Ensalada variada
Fruta de temporada
Pan (1)

Jueves

15

Pasta integral al queso (1,3,6,7,10)
Abadejo al horno al toque de pimentón (2,4,13)
Verduras al horno
Fruta de temporada
Pan (1) integral

Viernes

16

Crema de verduras y legumbres (1)
Fajitas de pollo y verduras (1,6,10)
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 huevo (SH), frutos secos (SFS), cereales, melón (no primer plato)			2º		2º fajitas SH/SFS de pollo y verduras
<i>No se ofrecerá melón de postre // Sólo segundo plato // sin pan</i>					
Sin huevo (SH), sin frutos secos (SFS)		1º sopa de pasta SH	2º pavo en salsa	1º pasta SH al queso	2º fajitas SH/SFS de pollo y verduras
Sin huevo (SH), sin ternera		1º sopa de pasta SH (sin ternera)	2º pavo en salsa	1º pasta SH al queso	2º fajitas SH de pollo y verduras
Sin huevo (SH) Sin kiwi		1º sopa de pasta SH	2º pavo en salsa	1º pasta SH al queso	2º fajitas SH/SFS de pollo y verduras
Sin frutos secos (SFS)					2º fajitas SFS de pollo y verduras
Sin frutos secos (SFS), proteína de leche de vaca (SPLV), sin pescado	2º tortilla de jamón	1º sopa maravilla (sin ternera)	1º lentejas con verduras 2º tortilla de calabacín	1º pasta con tomate y verduras SPLV 2º lomo a la plancha	2º fajitas SFS/SPLV de pollo y verduras Fruta de temporada
Proteína de leche de vaca (SPLV)		1º sopa maravilla (sin ternera)	1º lentejas con verduras 2º tortilla de calabacín	1º pasta con tomate y verduras SPLV	2º fajitas SPLV de pollo y verduras Fruta de temporada
Sin gluten (SG), sin proteína leche vaca (SPLV), sin arroz, patata Sin plátano	1º pollo salteado con verduras y guisantes	1º sopa de pasta SG (sin ternera)	1º alubias con verduras 2º tortilla de calabacín	1º pasta SG con tomate y verduras SPLV	1º crema de verduras y legumbres (sin patata/sin lentejas) 2º salteado de pollo y verduras Fruta de temporada
<i>En este menú no se ofrecerá plátano como opción de postre.</i>					

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

12

Arroz meloso de pollo y verduras
Salmón horneado al eneldo (4)
Ensalada variada
Fruta de temporada
Pan (1)

Martes

13

Sopa maravilla (1,3,6,10)
Tacos de magro con tomate
Ensalada variada
Fruta de temporada
Pan (1) integral

Miércoles

14

Lentejas ECO a la castellana (1)
Tortilla de queso (3,7)
Ensalada variada
Fruta de temporada
Pan (1)

Jueves

15

Pasta integral al queso (1,3,6,7,10)
Abadejo al horno al toque de pimentón (2,4,13)
Verduras al horno
Fruta de temporada
Pan (1) integral

Viernes

16

Crema de verduras y legumbres (1)
Fajitas de pollo y verduras (1,6,10)
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 carne	1º arroz meloso de verduras	1º sopa maravilla de verduras 2º salchichas vegetarianas con tomate	1º lentejas con verduras		2º fajitas de soja texturizada y verduras	
Sin pollo ni pavo	1º arroz meloso de verduras	1º sopa maravilla de verduras	1º lentejas con verduras		2º fajitas de soja texturizada y verduras	
Sin cerdo		1º sopa maravilla de verduras 2º salchichas vegetarianas con tomate	1º lentejas con verduras			
Sin pescado ni marisco	2º tortilla de jamón			2º lomo a la plancha		
Sin legumbres (ss)	1º arroz meloso de pollo y verduras SS	1º sopa de pasta SS 2º tacos de magro SS con tomate	1º patatas con verduras	1º pasta SS al queso	1º crema de verduras SS 2º fajitas SS de pollo y verduras	
Sin melocotón			No se dará melocotón como opción de postre.			
Sin tomate frito		2º tacos de magro con verduras				

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

19

Fideuà (1,2,3,4,6,10,13)
Pastel de hortalizas (3)
Ensalada variada
Fruta de temporada
Pan (1)

Martes

20

Guisado de patata con magro y verduras
Merluza (4) al horno en salsa de tomate
Ensalada variada
Fruta de temporada
Pan (1) integral

Miércoles

21

Crema de brócoli
Albóndigas a la jardinera (6,12)
Ensalada variada
Fruta de temporada
Pan (1)

Jueves

22

Salteado de arroz y verduras
Pescado fresco de lonja (1,2,4,6,10,13)
Ensalada variada
Fruta de temporada
Pan (1) integral

Viernes

23

Alubias con calabaza
Tiras de pollo a la mostaza (10)
Champiñones al horno
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 huevo (SH), frutos secos (SFS), cereales, melón (no primer plato)	2º magro en salsa de verduras		2º albóndigas a la jardinera SH	2º pescado fresco de lonja SH/SFS	
	<i>No se ofrecerá melón de postre // Sólo segundo plato // sin pan</i>				
Sin huevo (SH), sin frutos secos (SFS)	2º magro en salsa de verduras		2º albóndigas a la jardinera SH	2º pescado fresco de lonja SH/SFS	1º alubias con verduras SFS
Sin huevo (SH), sin ternera	2º magro en salsa de verduras		2º albóndigas a la jardinera SH	2º pescado fresco de lonja SH	
Sin huevo (SH) Sin kiwi	2º magro en salsa de verduras		2º albóndigas a la jardinera SH (de cerdo)	2º pescado fresco de lonja SH	
Sin frutos secos (SFS)				2º pescado fresco de lonja SFS	1º alubias con verduras SFS
Sin frutos secos (SFS), proteína de leche de vaca (SPLV), sin pescado	1º fideuá de verduras	2º pechuga en salsa de tomate	2º albóndigas a la jardinera SPLV	2º tortilla francesa	1º alubias con verduras SFS Fruta de temporada
Proteína de leche de vaca (SPLV)			2º albóndigas a la jardinera SPLV	2º pescado fresco de lonja SPLV	Fruta de temporada
Sin gluten (SG), sin proteína leche vaca (SPLV), sin arroz, patata Sin plátano	1º fideuá SG	1º guisado de magro y verduras	1º crema de brócoli (sin patata) 2º albóndigas a la jardinera SG/SPLV	1º pasta SG con verduras 2º pescado fresco de lonja SG/SPLV	1º alubias con calabaza (sin patata) Fruta de temporada
	<i>En este menú no se ofrecerá plátano como opción de postre.</i>				

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

19

Fideuà (1,2,3,4,6,10,13)
Pastel de hortalizas (3)
Ensalada variada
Fruta de temporada
Pan (1)

Martes

20

Guisado de patata con magro y verduras
Merluza (4) al horno en salsa de tomate
Ensalada variada
Fruta de temporada
Pan (1) integral

Miércoles

21

Crema de brócoli
Albóndigas a la jardinera (6,12)
Ensalada variada
Fruta de temporada
Pan (1)

Jueves

22

Salteado de arroz y verduras
Pescado fresco de lonja (1,2,4,6,10,13)
Ensalada variada
Fruta de temporada
Pan (1) integral

Viernes

23

Alubias con calabaza
Tiras de pollo a la mostaza (10)
Champiñones al horno
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 carne		1º guisado de patata y verduras	2º soja texturizada con verduras		2º hamburguesa vegetal
Sin pollo ni pavo			2º albóndigas a la jardinera (de cerdo)		2º hamburguesa vegetal
Sin cerdo		1º guisado de patata y verduras	2º soja texturizada con verduras		
Sin pescado ni marisco	1º fideuá de verduras	2º pechuga en salsa de tomate		2º tortilla francesa	
Sin legumbres (ss)	1º fideuá ss	1º guisado de patata con magro y verduras ss	2º lomo con verduras	2º pescado fresco de lonja ss	1º patatas con calabaza
Sin melocotón			No se dará melocotón como opción de postre.		
Sin tomate frito		2º merluza al horno (sin tomate)			

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

26

Martes

27

Miércoles

28

Jueves

29

Viernes

30

BASAL

Crema de zanahoria

Arroz milanesa

Potaje de garbanzos con espinacas

Crema de verduras de temporada

Ragout de pavo con verduras y
guisantes (6)

Palometa al horno en salsa Mery
(2,4,13)

Tortilla de calabacín (3)

Pollo al horno

Ensalada variada

Ensalada variada

Ensalada variada

Verduras asadas

Fruta de temporada

Fruta de temporada

Fruta de temporada

Fruta de temporada

Pan (1)

Pan (1) integral

Pan (1)

Pan integral (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.



Lazos de esperanza

(Lacitos con carbonara de espinacas
(1,3,6,7,10))

Cartas de amistad

(Merluza empanada (1,4))

Ensalada variada

Yogur con fideos de chocolate
(5,6,7,8)

Pan (1)

Sin huevo (SH), frutos secos (SFS), cereales, melón (no primer plato)			2º lomo a la plancha		2º merluza empanada al horno Yogur sin chocolate
	No se ofrecerá melón de postre // Sólo segundo plato // sin pan				
Sin huevo (SH), sin frutos secos (SFS)			2º lomo a la plancha		2º merluza empanada al horno Yogur sin chocolate
Sin huevo (SH), sin ternera		1º arroz milanesa (sin ternera)	2º lomo a la plancha		2º merluza empanada al horno
Sin huevo (SH) Sin kiwi			2º lomo a la plancha		2º merluza empanada al horno
Sin frutos secos (SFS)					2º merluza empanada al horno Yogur sin chocolate
Sin frutos secos (SFS), proteína de leche de vaca (SPLV), sin pescado		1º arroz milanesa SPLV 2º pisto con huevo			1º lacitos con tomate y espinacas SPLV 2º pechuga empanada SPLV
Proteína de leche de vaca (SPLV)		1º arroz milanesa SPLV			1º lacitos con tomate y espinacas SPLV 2º merluza empanada al horno Fruta de temporada
Sin gluten (SG), sin proteína leche vaca (SPLV), sin arroz, patata Sin plátano	1º crema de zanahoria (sin patata)	1º pasta SG con tomate y atún SPLV	1º potaje de garbanzos con espinacas (sin patata)	1º crema de verduras de temporada (sin patata)	1º pasta SG con tomate y espinacas SPLV 2º merluza empanada SG Fruta de temporada
	En este menú no se ofrecerá plátano como opción de postre.				

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

26

Crema de zanahoria

Ragout de pavo con verduras y
guisantes (6)

Ensalada variada

Fruta de temporada

Pan (1)

Martes

27

Arroz milanesa

Palometa al horno en salsa Mery
(2,4,13)

Ensalada variada

Fruta de temporada

Pan (1) integral

Miércoles

28

Potaje de garbanzos con espinacas

Tortilla de calabacín (3)

Ensalada variada

Fruta de temporada

Pan (1)

Jueves

29

Crema de verduras de temporada

Pollo al horno

Verduras asadas

Fruta de temporada

Pan integral (1)

Viernes

30

Lazos de esperanza

(Lacitos con carbonara de espinacas
(1,3,6,7,10))



Cartas de amistad

(Merluza empanada (1,4))

Ensalada variada

Yogur con fideos de chocolate
(5,6,7,8)

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 carne	2º guisantes con verduras	1º arroz milanesa de verduras		2º soja texturizada de verduras	
Sin pollo ni pavo	2º guisantes con verduras	1º arroz milanesa de verduras		2º soja texturizada de verduras	
Sin cerdo		1º arroz milanesa de verduras			
Sin pescado ni marisco		2º pisto con huevo			2º pechuga empanada
Sin legumbres (ss)	2º pollo con verduras	1º arroz milanesa SS	1º patatas con espinacas	1º crema de verduras de temporada SS	1º pasta SS con carbonara de espinacas 2º merluza empanada al horno
Sin melocotón			No se dará melocotón como opción de postre.		
Sin tomate frito					

Elaborado por el Departamento de Calidad:

Raquel Sanz CV00815

Amparo Sáez CV00813

Nuria Escrig CV02177



Leyenda de alérgenos:



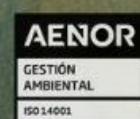
USUARIO:

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 cocineros de la paz

Una noche de enero, los seres mágicos del invierno descubrieron que podían cocinar la paz: solo necesitaban espinacas del amanecer, hilos de luna y muchas ganas de compartir. Así nacieron los lazos de esperanza, la receta mágica que alimenta el alma.

Servalia

RECOMENDADOR DE CENAS

Comida		Cena					
	Pasta/ Arroz		Proteína vegetal		Verduras		Pescado
	Pasta/ Arroz		Pescado		Verduras		Huevos
	Pasta/ Arroz		Huevos		Verduras		Carne
	Verduras		Carne		Pasta/ Arroz		Proteína vegetal
	Verduras		Pescado		Pasta/ Arroz		Pescado
	Verduras		Huevos		Pasta/ Arroz		Huevos
	Legumbres		Carne		Verduras		Carne
	Legumbres		Pescado		Verduras		Proteína vegetal
Postre		Lácteos		Fruta		Lácteos	

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

