

Menú:

General

Centro:

C. Ave María de Peña-Roja



Mes:

Febrero 2019

Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
<p>4</p> <p>1º Crema de verduras de temporada con tostones (1) 2º Ragut de ternera con hortalizas (1)</p> <p>Postre: Lácteo (7)</p> <p>524 31 g 55 g 20 g</p>	<p>5</p> <p>1º Garbanzos con huevo (3) y chorizo (6,7,12) 2º Boquerones en tempura (1,2,3,4,7,13) con salteado de verduras</p> <p>Postre: Fruta natural</p> <p>836 g 28 g 82 g 43 g</p>	<p>6</p> <p>1º Jamón serrano con tosta integral de tomate (1,6,7) 2º Ensalada variada 3º Paella valenciana</p> <p>Postre: Fruta natural</p> <p>861 42 g 108 g 28 g</p>	<p>7</p> <p>1º Macarrones integrales con bacon, tomate y albahaca (1,3,6,7) 2º Ensalada variada 3º Merluza al romero (4) con cubitos de calabacín y tomate</p> <p>Postre: zumo de naranja natural</p> <p>776 30 g 79 g 38 g</p>	<p>1</p> <p>1º Hervido valenciano 2º Estofado de pavo con verduras y guisantes</p> <p>Postre: Fruta natural</p> <p>596 24 g 70 g 24 g</p>
<p>11</p> <p>1º Ensalada caprichosa (3,6,7,12) 2º Arroz al horno (3,12)</p> <p>Postre: Lácteo (7)</p> <p>747 23 g 102 g 27 g</p>	<p>12</p> <p>1º Crema de brócoli y queso (3,7) 2º Pechuga de pollo con pisto y ensalada</p> <p>Postre: Fruta natural</p> <p>1037 28 g 115 g 53 g</p>	<p>13</p> <p>1º Sopa maravilla de pescado (1,2,3,4,9,12,13) 2º Ensalada variada 3º Hamburguesa (12) con ketchup y patatas fritas</p> <p>Postre: Fruta natural</p> <p>497 24 g 55 g 20 g</p>	<p>14</p> <p>1º Lentejas guisadas con chorizo (6,7,12) 2º Ensalada variada 3º Zarangollo (3) con tosta de pan Integral (1,6,7)</p> <p>Postre: zumo de naranja natural</p> <p>881 38 g 99 g 37 g</p>	<p>8</p> <p>1º Olleta alicantina 2º Tortilla española (3) con picadillo de tomate y pepino</p> <p>Postre: Fruta natural</p> <p>860 50 g 94 g 31 g</p>
<p>18</p> <p>1º Ensalada caprese con tomate y queso fresco (7) 2º Fideuà de pescado (1,2,3,4,12,13)</p> <p>Postre: Lácteo (7)</p> <p>651 23 g 93 g 20 g</p>	<p>19</p> <p>1º Empedrado de habichuelas 2º Tortilla de patatas (3) con ensalada murciana (4)</p> <p>Postre: Fruta natural</p> <p>820 34 g 96 g 33 g</p>	<p>20</p> <p>1º Crema de puerros y manzana 2º Focaccia de caballa (1,4,7) y ensalada</p> <p>Postre: zumo de naranja natural</p> <p>842 27 g 102 g 36 g</p>	<p>21</p> <p>1º Arroz a la milanese (6,7) 2º Merluza andaluza (1,4) Con mahonesa (3) y ensalada con queso (7)</p> <p>Postre: Fruta natural</p> <p>623 28 g 80 g 21 g</p>	<p>15</p> <p>1º Espaguetis a la napolitana (1,3,7) 2º Palometa (4) con patata dado y ensalada</p> <p>Postre: Fruta natural</p> <p>670 33 g 81 g 24 g</p>
<p>25</p> <p>1º Ensalada campesin a (5,6,7,8,11,12,14) 2º Espaguetis integrales a la boloñesa (1,3,7)</p> <p>Postre: Lácteo (7)</p> <p>658 27 g 105 g 21 g</p>	<p>26</p> <p>1º Crema de guisantes con zanahoria, puerro y patata (7) 2º Fajitas de pollo con verduras (1)</p> <p>Postre: Fruta natural</p> <p>753 29 g 105 g 23 g</p>	<p>27</p> <p>1º Ensalada César (1,3,4,6,7,10) 2º Arroz a la marinera (2,4,12,13)</p> <p>Postre: Fruta natural</p> <p>769 30 g 76 g 38 g</p>	<p>28</p> <p>1º Sopa casera con estrellitas (1,3) 2º Ensalada variada 3º Milanese de atún (1,2,3,4,6,7,13) con patatas</p> <p>Postre: zumo de naranja natural</p> <p>929 30 g 138 g 27 g</p>	



Diariamente: Ensalada Pan

Relación de alérgenos según RD 126/2015. Les informamos de los alérgenos que contienen directa o indirectamente cada plato siguiendo los siguientes números:

Kcal Proteínas Hidratos de carbono Lípidos
*Valoración nutricional: D. Calidad Servalia.

Accede a los menús de tu centro en:
www.servalia.org
Usuario: **avemaria**
Contraseña: **4601**
C/ Poeta Ricard Sanmarti, 24 B.
46020 Valencia
T 96 361 61 70 . F 96 393 70 07
www.servalia.org
servalia@servalia.org

Menú:

General

Centre:

C.Ave María de Peña-Roja



Mes:

Febrer 2019



Dilluns	Dimarts	Dimecres	Di Jous	Divendres
<p>4</p> <p>1r Crema de verdures de temporada amb torrats (1) 2n Ragut de vedella amb hortalisses (1)</p> <p>Postres: Lacti (7)</p> <p>524 31 g 55 g 20 g</p>	<p>5</p> <p>1r Cigrons amb ou (3) I xoriço (6, 7, 12) 2n Aladroc en tempura (1,2,3,4,7,13) amb saltat De verdures</p> <p>Postres: Fruita natural</p> <p>836 g 28 g 82 g 43 g</p>	<p>6</p> <p>1r Pernil serrà amb tosta Integral de tomaca (1,6,7) 2n Amanida variada 3r Paella valenciana</p> <p>Postres: Fruita natural</p> <p>861 42 g 108 g 28 g</p>	<p>7</p> <p>1r Macarrons integrals amb bacon, tomaca i alfàbega (1,3,6,7) 2n Amanida variada 3r Lluç al romer (4) amb glaçons de carabasseta i tomaca</p> <p>Postres: suc de taronja natural</p> <p>776 30 g 79 g 38 g</p>	<p>1</p> <p>1r Bullit valencià 2n Estofat de titot amb verdures i pèsols</p> <p>Postre: Fruita natural</p> <p>596 24 g 70 g 24 g</p>
<p>11</p> <p>1r Amanida capritxosa (3,6,7,12) 2n Arròs al forn (3,12)</p> <p>Postres: Lacti (7)</p> <p>747 23 g 102 g 27 g</p>	<p>12</p> <p>1r Crema de bròcoli I formatge (3,7) 3r Pit de pollastre amb samfaina i amanida</p> <p>Postres: Fruita natural</p> <p>1037 28 g 115 g 53 g</p>	<p>13</p> <p>1r Sopa meravella de peix (1,2,3,4,9,12,13) 2n Amanida variada 3r Hamburguesa (12) amb quetxup i creïlles fregides</p> <p>Postres: Fruita natural</p> <p>497 24 g 55 g 20 g</p>	<p>14</p> <p>1r Llentilles guisades Amb xoriço (6,7,12) 2n Amanida variada 3r Zarangollo (3) amb tosta de pa Integral (1,6,7)</p> <p>Postres: suc de taronja natural</p> <p>881 38 g 99 g 37 g</p>	<p>8</p> <p>1r Olleta alacantina 2n Truita espanyola (3) amb picada de tomaca I cogombre</p> <p>Postres: Fruita natural</p> <p>860 50 g 94 g 31 g</p>
<p>18</p> <p>1r Amanida caprese amb tomaca I formatge fresc (7) 2n Fideuà de peix (1,2,3,4,12,13)</p> <p>Postres: Lacti (7)</p> <p>651 23 g 93 g 20 g</p>	<p>19</p> <p>1r Empedrat de fesols 2n Truita de creïlles (3) amb amanida murciana (4)</p> <p>Postres: Fruita natural</p> <p>820 34 g 96 g 33 g</p>	<p>20</p> <p>1r Crema de porros i poma 2n Focaccia de cavalla (1,4,7) i amanida</p> <p>Postres: suc de taronja natural</p> <p>842 27 g 102 g 36 g</p>	<p>21</p> <p>1r Arròs a la milanesa (6,7) 3r Lluç andalús (1,4) Amb maionesa (3) i amanida amb formatge (7)</p> <p>Postres: Fruita natural</p> <p>623 28 g 80 g 21 g</p>	<p>15</p> <p>1r Espaguetis a la Napolitana (1,3,7) 2n Palometa (4) amb creïlla dau i amanida</p> <p>Postres: Fruita natural</p> <p>670 33 g 81 g 24 g</p>
<p>25</p> <p>1r Amanida campesin A (5,6,7,8,11,12,14) 2n Espaguetis integrals a la bolonyesa (1,3,7)</p> <p>Postres: Lacti (7)</p> <p>658 27 g 105 g 21 g</p>	<p>26</p> <p>1r Crema de pèsols amb carlota, porro i creïlla (7) 2n Fajitas de pollastre amb verdures (1)</p> <p>Postres: Fruita natural</p> <p>753 29 g 105 g 23 g</p>	<p>27</p> <p>1r Amanida Cèsar (1,3,4,6,7,10) 2n Arròs a la marinera (2,4,12,13)</p> <p>Postres: Fruita natural</p> <p>769 30 g 76 g 38 g</p>	<p>28</p> <p>1r Sopa casolana amb estreletes (1,3) 2n Amanida variada 3r Milanesa de tonyina (1,2,3,4,6,7,13) amb creïlles</p> <p>Postres: suc de taronja natural</p> <p>929 30 g 138 g 27 g</p>	

Diàriament:

Amanida Pa

Relació d'al·lèrgens segons RD 126/2015. Els informem dels al·lèrgens que contenen directa o indirectament cada plat seguint els següents números:



Kcal Proteïnes Hidrats de carboni Lípids

*Valoració nutricional: D. Calitat Servalia.

Accedeix als menús del teu centre en:
www.servalia.org
Usuari: **avemaria**
Contrasenya: **4601**
C/ Poeta Ricard Sanmartí, 24 B.
46020 Valencia
T 96 361 61 70 . F 96 393 70 07
[www.servalia.org](mailto:servalia@servalia.org)
servalia@servalia.org

