

Menú:

General

Centre:

C. Ave María de Peña-Roja



Mes:

Juny 2019

Dilluns

3
1r Amanida caprese amb tomaca i formatge fresc (7)
2n Fideuà de peix (1,2,3,4,12,13)

Postres: Gelat (3,5,6,7,8)

651 23 g. 93 g. 20 g

Dimarts

4
1r Empedrat de fesols
2n Truita francesa (3) amb amanida murciana (4)

Postres: Fruita natural

820 34 g 96 g 33 g

Dimecres

5
1r Arròs al forn (3,12)
2n Lluç andalús (1,4) amb maionesa (3) i amanida amb formatge (7)

Postres: Fruita natural

842 27 g 102 g 36 g

DiJous

6
1r Crema de porros i poma
2n Estofat de titot (6) amb verdures i pèsols

Postres: Fruita natural

623 28 g 80 g 21 g

Divendres

7
1r Sopa d'olla amb cigrons (1,3)
2n Amanida variada(12)
3r Llomello adobat (6,7) a la planxa amb tomaca
Postres: Fruita natural

919 54 g 101 g 32 g



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:



10
1r Amanida llauradora (5,6,7,8,11,12,14)
2n Espaguetis integrals a la bolonyesa (1,3,7)

Postres: Gelat (3,5,6,7,8)

658 27 g 105 g 21 g

11
1r Crema de pèsols amb carlota, porro i creïlla (7)
2n Fajitas de pollastre amb verdures (1)

Postres: Fruita natural

753 29 g 105 g 23 g

12
1r Amanida Cèsar (1,3,4,6,7,10)
2n Arròs a la marinera (2,4,12,13)

Postres: Fruita natural

769 30 g 76 g 38 g

13
1r Sopa casolana amb estreletes (1,3)
2n Amanida variada (12)
3r Abadejo amb verdures (4)

Postres: Fruita natural

929 30 g 138 g 27 g

14
1r Llentilles jardinera
2n Truita de creïlles (3) amb tomaca fregida i amanida (12)

Postres: Fruita natural

677 33 g 74 g 27 g

17
1r Colzets amb verdures (1,3)
2n Guisat de rap (4) amb verdures

Postres: Lacti (7)

638 g 25 g 97 g 12 g

18
1r Puré de fesols blancs amb pebre roig
2n Cuixa de pollastre amb alls amb xampinyons i amanida (12)

Postres: Fruita natural

596 24 g 70 g 24 g

19
1r Sopa de peix
2n Zarangollo (3) amb tosta de pa integral (1,6,7)

Postres: Fruita natural

691 26 g 76 g 32 g

20
Menú especial fi de curs
1r Arròs amb tomaca
2n Amanida variada
3r Llonganisses casolanes (6,7,12) amb creïlles
Postres: Gelat especial

727 18 g 62 g 42 g

Kcal **Proteïnes** **Hidrats de carboni** **Lípids**

*Valoració nutricional: D. Calitat Servalia.

Accedeix als menús del teu centre en:

www.servalia.org

Usuari:

Contrassenya:

C/ Poeta Ricard Baró, 24 B.

46020 Valencia

T 96 361 61 70 . F 96 393 70 07

www.servalia.org

servalia@servalia.org



Menú:

General

Centro:

C. Ave María de Peña-Roja



Mes:

Junio 2019

Lunes

Martes

Miércoles

Jueves

Viernes

3
1º Ensalada caprese con tomate y queso fresco (7)
2º Fideuà de pescado (1,2,3,4,12,13)
Postre: Helado (3,5,6,7,8)

651 23 g. 93 g. 20 g

4
1º Empedrado de habichuelas
2º Tortilla francesa (3) con ensalada murciana (4)
Postre: Fruta natural

820 34 g 96 g 33 g

5
1º Arroz al horno (3,12)
2º Merluza andaluza (1,4) con mahonesa (3) y ensalada con queso (7)
Postre: Fruta natural

842 27 g 102 g 36 g

6
1º Crema de puerros y manzana
2º Estofado de pavo (6) con verduras y guisantes
Postre: Fruta natural

623 28 g 80 g 21 g

7
1º Sopa de cocido con garbanzos (1,3)
2º Ensalada variada(12)
3º Lomo adobado (6,7) a la plancha con tomate
Postre: Fruta natural

919 54 g 101 g 32 g

10
1º Ensalada campesina (5,6,7,8,11,12,14)
2º Espaguetis integrales a la boloñesa (1,3,7)
Postre: Helado (3,5,6,7,8)

658 27 g 105 g 21 g

11
1º Crema de guisantes con zanahoria, puerro y patata (7)
2º Fajitas de pollo con verduras (1)
Postre: Fruta natural

753 29 g. 105 g. 23g.

12
1º Ensalada César (1,3,4,6,7,10)
2º Arroz a la marinera (2,4,12,13)
Postre: Fruta natural

769 30 g 76 g 38 g

13
1º Sopa casera con estrellitas (1,3)
2º Ensalada variada (12)
3º Abadejo con verduras (4)
Postre: Fruta natural

929 30 g 138 g 27 g

14
1º Lentejas jardinera
2º Tortilla de patatas (3) con tomate frito y ensalada (12)
Postre: Fruta natural

677 33 g. 74 g. 27 g.

17
1º Coditos con verduras (1,3)
2º Guisado de rape (4) con verduras
Postre: Lácteo (7)

638 g 25 g 97 g 12 g

18
1º Puré de judías blancas con pimentón
2º Muslo de pollo al ajillo con champiñones y ensalada (12)
Postre: Fruta natural

596 24 g 70 g 24 g

19
1º Sopa de pescado
2º Zarangollo (3) con tosta de pan integral (1,6,7)
Postre: Fruta natural

691 26 g 76 g 32 g

20
Menú especial fin de curso
1º Arroz con tomate
2º Ensalada variada
3º Longanizas caseras (6,7,12) con patatas
Postre: Helado especial

727 18 g 62 g 42 g



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:
Contraseña:
C/ Poeta Ricard Martí, 24 B.
46020 Valencia
T 96 361 61 70 . F 96 393 70 07
www.servalia.org
servalia@servalia.org

