

Menú:

Centre:

General

C. Ave María de Penya-Roja



Mes:

Març 2020

Dilluns

2
1r Llenties amb arròs
2n Zarangollo (3) amb tosta de pa integral (1,7,8,11)

Postres: Lacti (7)

658 27 g 105 g 21 g

Dimarts

3
1r Pasta primavera (1,3,7) (ceba, carlota, carabasseta i pimentó)
2n Guisat de rap amb creïlles (2,4)

Postres: Fruita natural

677 33 g 74 g 27 g

Dimecres

4
1r Bullit valencià
2n Cuixa de pollastre en salsa de poma i amanida (12)

Postres: Fruita natural

736 29 g 85 g 30g

DiJous

5
1r Arròs amb tomaca
2n Amanida variada (12)
3r Llonganisses casolanes (6,7,12) amb xampinyons

Postres: Suc de taronja natural

929 30 g 138 g 27 g

Divendres

6
1r Puré de fesols blancs
Amb pebre roig
2n Corbina en salsa (4)

Postres: Fruita natural

756 29 g 76 g 38 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:



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
servalia@servalia.org



9
1r Amanida Caprese amb tomaca i formatge fresc (7)
2n Fideuà de peix (1,2,3,4,12,13)

Postres: Lacti (7)

769 30 g 76 g 38 g

10
1r Empedrat de fesols
2n Truita francesa (3) amb amanida (12)

Postres: Fruita natural

929 30 g 138 27 g

11
1r Arròs amb bledes
2n Amanida amb formatge (7)
3r Lluç andalús (1,4) amb maionesa (3)

Postres: Fruita natural

753 29 g 105 g 23g

12
1r Sopa d'olla (1,3)
2n Amanida variada (12)
3r Llomello a la planxa amb tomaca fregida

Postres: Suc de taronja natural

658 27 g 105 g 21 g

13
1r Crema de porros
I poma (7)
2n Aladrocs arrebossats (1,2,3,4,7,13)
I saltejat de verdures
Postres: Fruita natural

650 32 g 84 g 20

16
Festiu

17
Festiu

18
Festiu

19
Festiu

20
Festiu

23
1r Olleta alacantina
2n Truita francesa (3) amb picada de tomaca i cogombre

Postres: Lacti (7)

497 24 g 55 g 37 g

24
1r Macarrons integrals amb Beicon, tomaca i alfàbega (1,3,6)
2n Amanida variada (12)
3r Lluç al romer (4) amb glaçons de carabasseta
Postres: Fruita natural

623 28 g 80 g 21 g

25
1r Pernil serrà amb tosta integral de tomaca (1,3,7,8,11)
2n Amanida variada (12)
3r Paella valenciana
Postres: Fruita natural

1037 28 g 115 g 53 g

26
1r Cigrons amb verdures
2n Mandonguilles (1,6,12) a la jardineria
Postres: Suc de taronja natural

881 38 g 99 g 20 g

27
1r Crema de verdures de temporada amb crostons (1)
2n Abadejo (2,4) amb samfaina
Postres: Fruita natural

747 23 g 102 g 27 g

30
1r Espaguetis carbonara (1,3,6,7)
2n Ragú de vedella amb hortalisses (12)
Postres: Lacti (7)

769 30 g 76 g 38 g

31
1r Crema de brócoli i formatge (7)
2n Amanida variada (12)
3r Filet d'abadejo (2,4) amb ceba i tomaca
Postres: Fruita natural

623 28 g 80 g 21 g

32
Festiu

33
Festiu

34
Festiu

Menú:

Centro:

General

C. Ave María de Penya-Roja



Mes:

Marzo 2020

Lunes

Martes

Miércoles

Jueves

Viernes

2
1º Lentejas con arroz
2º Zarangollo (3) con tosta de pan integral (1,7,8,11)

Postre: Lácteo (7)

658 27 g 105 g 21 g

3
1º Pasta primavera (1,3,7) (cebolla, zanahoria, calabacín y pimiento)
2º Guisado de rape con patatas (2,4)

Postre: Fruta natural

677 33 g 74 g 27 g

4
1º Hervido valenciano
2º Muslo de pollo en salsa de manzana y ensalada (12)

Postre: Fruta natural

736 29 g 85 g 30g

5
1º Arroz con tomate
2º Ensalada variada (12)
3º Longanizas caseras (6,7,12) con champiñones

Postre: Zumo de naranja natural

929 30 g 138 g 27 g

6
1º Puré de judías blancas con pimentón
2º Corvina en salsa (4)

Postre: Fruta natural

756 29 g 76 g 38 g

9
1º Ensalada Caprese con tomate y queso fresco (7)
2º Fideuà de pescado (1,2,3,4,12,13)

Postre: Lácteo (7)

769 30 g 76 g 38 g

10
1º Empedrado de habichuelas
2º Tortilla francesa (3) con ensalada (12)

Postre: Fruta natural

929 30 g 138 27 g

11
1º Arroz con acelgas
2º Ensalada con queso (7)
3º Merluza andaluza (1,4) con mahonesa (3)

Postre: Fruta natural

753 29 g 105 g 23g

12
1º Sopa de cocido (1,3)
2º Ensalada variada (12)
3º Lomo a la plancha con tomate frito

Postre: Zumo de naranja natural

658 27 g 105 g 21 g

13
1º Crema de puerros y manzana (7)
2º Boquerón rebozado (1,2,3,4,7,13) y salteado de verduras
Postre: Fruta natural

650 32 g 84 g 20

16
Festivo

23
1º Olleta alicantina
2º Tortilla francesa (3) con picadillo de tomate y pepino

Postre: Lácteo (7)

497 24 g 55 g 37 g

17
Festivo

24
1º Macarrones integrales con beicon, tomate y albahaca (1,3,6)
2º Ensalada variada (12)
3º Merluza al romero (4) con cubitos de calabacín

Postre: Fruta natural

623 28 g 80 g 21 g

18
Festivo

25
1º Jamón serrano con tosta integral de tomate (1,3,7,8,11)
2º Ensalada variada (12)
3º Paella valenciana

Postre: Fruta natural

1037 28 g 115 g 53 g

19
Festivo

26
1º Garbanzos con verduras
2º Albóndigas (1,6,12) a la jardinera

Postre: Zumo de naranja natural

881 38 g 99 g 20 g

20
Festivo

27
1º Crema de verduras de temporada con tostones (1)
2º Bacalao (2,4) con pisto

Postre: Fruta natural

747 23 g 102 g 27 g

30
1º Espaguetis carbonara (1,3,6,7)
2º Ragú de ternera con hortalizas (12)

Postre: Lácteo (7)

769 30 g 76 g 38 g

31
1º Crema de brócoli y queso (7)
2º Ensalada variada (12)
3º Filete de abadejo (2,4) con cebolla y tomate

Postre: Fruta natural

623 28 g 80 g 21 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:
avemaria
Contraseña:
4601
C/ Poeta Ricard Sanmartí, 24 B.
46020 Valencia
T 96 361 61 70 . F 96 393 70 07
www.servalia.org
servalia@servalia.org
PAPEL REICLADO 100%