

Somos una empresa comprometida con la calidad, seguridad y el medio ambiente:



LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
		Arroz con verduras Varitas de merluza con mahonesa Fruta de temporada Pan integral 	Potaje de garbanzos con espinacas Pollo al horno con rodaja de tomate Fruta de temporada Pan	Sopa de pasta <b>ECO</b> Tortilla de patata con ensalada Yogur Pan
Conchitas con queso, tomate y albahaca Albóndigas de bacalao con ensalada de piña Fruta de temporada Pan	Lentejas <b>ECO</b> a la jardinera Tortilla francesa con lonchas de queso Fruta de temporada Pan 	Hervido valenciano Lomo de cinta a la provenzal con arroz Fruta de temporada Pan integral 	Arroz milanés Ventresca de merluza al limón con guisantes Fruta de temporada Pan	Guisado de garbanzos al toque de curri Jamoncitos de pollo al ajillo con verduras Yogur Pan
Espirales con tomate, atún y aceitunas Tortilla francesa con ensalada Fruta de temporada Pan	Paella valenciana Jamón de york y queso con ensalada Fruta de temporada Pan	Estofado de alubias con jamón y calabaza Pizza <i>proscuitto</i> con ensalada Fruta de temporada Pan integral 	Sopa de fideos <b>ECO</b> Pescado fresco de lonja con patatas Fruta de temporada Pan 	Crema de verduras de temporada Ragout de pavo con guisantes y zanahoria Yogur Pan
Ensalada completa con huevo Arroz marinero Fruta de temporada Pan	Puchero de garbanzos <b>ECO</b> Hamburguesa mixta a la plancha con ensalada Fruta de temporada Pan 	Sopa maravilla Merluza a andaluza con patatas Fruta de temporada Pan integral 	Crema de puerros y calabaza Pollo al horno con zanahoria y cebolla Fruta de temporada Pan	Macarrones boloñesa Tortilla de atún con ensalada de manzana Yogur Pan

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



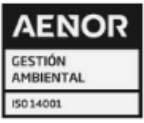
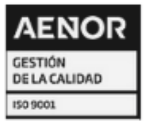


# DÍA MUNDIAL CONTRA EL DESPERDICIO ALIMENTARIO

SEPTIEMBRE

En el año 2022, se desperdiciaron 2.9 millones de comida, lo que equivale al 18% de los alimentos que compramos. Es una tendencia que se ha ido incrementando año tras año y que, sin duda, tenemos que frenar.

En Servalia estamos comprometidos con el medio ambiente y el aprovechamiento de recursos de forma eficiente, por esta razón, aquí os dejamos una serie de consejos para reducir el desperdicio alimentario en casa:

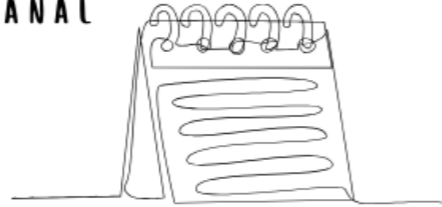


Consulta toda la información nutricional y alérgenos de nuestra carta en el código QR:



1

PLANIFICA TU MENÚ SEMANAL



AJUSTA LAS RACIONES E INTENTA COCINAR LO NECESARIO



3

REUTILIZA LOS ALIMENTOS SOBRANTE



4

SINO VAS A GASTARLO, CONGÉLALO



CUANDO VAYAS A UN RESTAURANTE NO DUDES LLEVARTE LA COMIDA SOBRANTE



6

APOYA LOS PRODUCTORES LOCALES



7

DIFERENCIA LA FECHA DE CADUCIDAD DEL CONSUMO PREFERENTE

## RECOMENDADOR DE CENAS



COMIDA



CENA

	+			+	
	+			+	
	+			+	
	+			+	
	+			+	
	+			+	
	+			+	
	+			+	

Elaborado por:  
Ángela Navarro CVO0604  
Raquel Sanz CVO0815

