

# Septiembre

Servalia

Lunes

Martes

Miércoles

Jueves

Viernes

2

3

4

5

BASAL	Macarrones con verduras (1,3,6,10) Merluza en salsa Mery (4)  Ensalada variada Fruta de temporada Pan integral (1)	Ensalada de garbanzos (4) Tortilla de champiñones (3)  Ensalada variada Fruta de temporada Pan	Arroz con tomate Longanizas de pollo al horno (6,12)  Pimientos asados Fruta de temporada Pan integral	Ensaladilla rusa (3,4) Abadejo a la portuguesa (2,4,13)  Maíz salteado Yogur / Fruta de temporada Pan
	<b>En las derivaciones sólo aparecen los platos y/o ingredientes a modificar, según las necesidades de cada comensal.</b> <b>El resto del menú permanecerá igual.</b>			

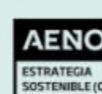
Triturado	Triturado de macarrones, verduras y merluza Fruta de temporada triturada	Triturado de garbanzos, verduras y huevo Fruta de temporada triturada	Triturado de arroz, verduras y carne Fruta de temporada triturada	Triturado de patata, verduras y abadejo a la portuguesa Yogur batido
Triturado PEG	Triturado de arroz, verduras y merluza Fruta de temporada triturada	Triturado de verduras y huevo Fruta de temporada triturada	Triturado de arroz, verduras y carne Fruta de temporada triturada	Triturado de verduras y abadejo a la portuguesa Fruta de temporada triturada
	<b>Alimentos en pequeñas cantidades:</b> arroz, queso, fruta, guisantes y comidas grasas. // <b>ALIMENTOS A EVITAR:</b> Patata, garbanzos, lentejas, frijoles, copos de avena, atún, yogur, zumo de tomate, zumo de melocotón, panceta, pasta. Dieta triturada, consistencia puré. Colar / Tamizar antes de administrar.			
Triturado sin lactosa (SL)	Triturado de macarrones, verduras y merluza Fruta de temporada triturada	Triturado de garbanzos, verduras y huevo Fruta de temporada triturada	Triturado de arroz, verduras y carne Fruta de temporada triturada	Triturado de patata, verduras y abadejo a la portuguesa Fruta de temporada triturada
Sin sal (cocinado sin sal)			2º Pollo a la plancha	1º Ensaladilla rusa (sin mayonesa)
Insuficiencia renal (cocinado sin sal / fruta pelada)	1º Macarrones con verduras permitidas 2º Merluza a la plancha Fruta permitida	1º Ensalada de garbanzos con verduras permitidas 2º Tortilla francesa Fruta permitida	Fruta permitida Pan blanco	1º Ensaladilla rusa (sin patata, sin guisantes) Yogur/Fruta permitida
	Las <b>legumbres</b> serán ya cocidas de bote. Se lavarán concienzudamente antes del cocinado. // Más cantidad de alimento proteico que de guarnición de verduras permitidas. <b>ALIMENTOS NO PERMITIDOS:</b> Plátano, melón, uvas. Patata. Verduras de hoja verde (sí puede lechuga), calabaza, aguacate, tomate natural (sí bote) champiñones, maíz, guisantes, remolacha. Salsas. Refrescos. Productos integrales. Embutidos			
Hipocalórico (reducir HC)			2º Pollo a la plancha	1º Ensaladilla rusa (sin mayonesa) Yogur natural
Hipocalórico sin sal (reducir HC / cocinado sin sal)			2º Pollo a la plancha	1º Ensaladilla rusa (sin mayonesa) Yogur natural
Baja en HC (reducir HC)			2º Pollo a la plancha	1º Ensaladilla rusa (sin mayonesa) Yogur natural
Baja en HC, sin gluten (SG)	1º Pasta SG con verduras	1º Ensalada de garbanzos SG	2º Pollo a la plancha	1º Ensaladilla rusa SG (sin mayonesa) Yogur natural
Sin gluten (SG) (pan SG)	1º Pasta SG con verduras	1º Ensalada de garbanzos SG	2º Pollo a la plancha	1º Ensaladilla rusa SG 2º Abadejo a la portuguesa SG
Sin gluten (SG), sin lactosa (SL)	1º Pasta SG con verduras	1º Ensalada de garbanzos SG/SL	2º Pollo a la plancha	1º Ensaladilla rusa SG/SL (sin mayonesa) 2º Abadejo a la portuguesa SG/SL Fruta de temporada
Sin lactosa (SL)		1º Ensalada de garbanzos SL		Fruta de temporada
Sin legumbres (ss)	1º Pasta SS con verduras	1º Verduras salteadas con tomate y taquitos de jamón SS	2º Pollo a la plancha	1º Ensaladilla rusa (sin mayonesa/sin guisantes)

Elaborado por el Departamento de Calidad:

Raquel Sanz CV00815

Amparo Sáez CV00813

Ángela Navarro CV00604



Leyenda de alérgenos:



USUARIO:

CONTRASEÑA:

Accede a los menús de tu centro en [www.servalia.org](http://www.servalia.org)

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



# Septiembre

Servalia

	Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
<b>Sin HC</b>		<b>1º Verduras gratinadas con queso</b>	<b>1º Ensalada completa con atún</b>	<b>1º Verduras salteadas con tomate</b>	<b>1º Hervido de verduras Yogur natural</b>
<b>Sin HC (sí patata)</b>		<b>1º Verduras gratinadas con queso</b>	<b>1º Ensalada completa con atún</b>	<b>1º Verduras salteadas con tomate</b>	<b>1º Hervido de verduras Yogur natural</b>
<b>Sin cerdo</b>					
<b>Sin carne</b>				<b>2º Revuelto de verduras</b>	

Elaborado por el Departamento de Calidad:

Raquel Sanz CV00815  
Amparo Sáez CV00813  
Ángela Navarro CV00604



#### Leyenda de alérgenos:



#### USUARIO:

#### CONTRASEÑA:

Accede a los menús de tu centro en  
[www.servalia.org](http://www.servalia.org)

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



# Septiembre

Servalia

Lunes

8

Ensalada de lentejas ECO (1)  
Filete de magro en salsa de cebolla (1)  
Ensalada variada  
Fruta de temporada  
Pan

Martes

9

Ensalada de patata (4)  
Hamburguesas de coliflor y queso (1,3,7,11)  
Ensalada variada  
Fruta de temporada  
Pan (1) integral

Miércoles

10

Pasta con espinacas y queso (1,3,6,7,10)  
Tortilla de atún (3,4)  
Ensalada variada  
Fruta de temporada  
Pan (1)

Jueves

11

Alubias a la riojana (6,7,12)  
Muslo de pollo al romero  
Verduras asadas  
Fruta de temporada  
Pan (1) integral

Viernes

12

Paella de verduras  
Rape al horno en salsa verde (4)  
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.*

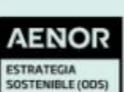
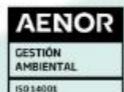
Triturado	Triturado de lentejas, verduras y magro <b>Fruta de temporada triturada</b>	Triturado de patata, verduras y pescado <b>Fruta de temporada triturada</b>	Triturado de pasta, verduras y huevo <b>Fruta de temporada triturada</b>	Triturado de alubias, verduras y pollo <b>Fruta de temporada triturada</b>	Triturado de arroz, verduras y rape <b>Yogur batido</b>
Triturado PEG	Triturado de verduras y magro <b>Fruta de temporada triturada</b>	Triturado de arroz, verduras y pescado <b>Fruta de temporada triturada</b>	Triturado de verduras y huevo <b>Fruta de temporada triturada</b>	Triturado de verduras y pollo <b>Fruta de temporada triturada</b>	Triturado de arroz, verduras y rape <b>Fruta de temporada triturada</b>
	<b>Alimentos en pequeñas cantidades:</b> arroz, queso, fruta, guisantes y comidas grasas. // <b>ALIMENTOS A EVITAR:</b> Patata, garbanzos, lentejas, frijoles, copos de avena, atún, yogur, zumo de tomate, zumo de melocotón, panceta, pasta. Dieta triturada, consistencia puré. Colar / Tamizar antes de administrar.				
Triturado sin lactosa (SL)	Triturado de lentejas, verduras y magro <b>Fruta de temporada triturada</b>	Triturado de patata, verduras y pescado <b>Fruta de temporada triturada</b>	Triturado de pasta, verduras y huevo <b>Fruta de temporada triturada</b>	Triturado de alubias, verduras y pollo <b>Fruta de temporada triturada</b>	Triturado de arroz, verduras y rape <b>Fruta de temporada triturada</b>
Sin sal (cocinado sin sal)		2º Pescado al horno	2º Tortilla francesa	1º Alubias con verduras	
Insuficiencia renal (cocinado sin sal / fruta pelada)	1º Ensalada de lentejas con verduras permitidas 2º Filete de magro a la plancha <b>Fruta permitida</b>	1º Ensalada completa con jamón dulce <b>Fruta permitida</b>	1º Pasta con verduras permitidas <b>Fruta permitida</b>	1º Alubias con verduras permitidas <b>Fruta permitida</b> Pan blanco	1º Paella de verduras permitidas 2º Rape al horno <b>Yogur/Fruta permitida</b>
Hipocalórico (reducir HC)		2º Pescado al horno		1º Alubias con verduras	<b>Yogur natural</b>
Hipocalórico sin sal (reducir HC / cocinado sin sal)		2º Pescado al horno	1º Tortilla francesa	1º Alubias con verduras	<b>Yogur natural</b>
Baja en HC (reducir HC)		2º Pescado al horno		1º Alubias con verduras	<b>Yogur natural</b>
Baja en HC, sin gluten (SG)	1º Ensalada de garbanzos SG	1º Ensalada de patata SG 2º Pescado al horno	1º Pasta SG con espinacas y queso	1º Alubias con verduras	<b>Yogur natural</b>
Sin gluten (SG) (pan SG)	1º Ensalada de garbanzos SG	1º Ensalada de patata SG 2º Pescado al horno	1º Pasta SG con espinacas y queso	1º Alubias con verduras	
Sin gluten (SG), sin lactosa (SL)	1º Ensalada de garbanzos SG/SL	1º Ensalada de patata SG/SL 2º Pescado al horno	1º Pasta SG con espinacas SL	1º Alubias con verduras	<b>Fruta de temporada</b>
Sin lactosa (SL)	1º Ensalada de lentejas SL	1º Ensalada de patata SL 2º Pescado al horno	1º Pasta con espinacas SL	1º Alubias con verduras	<b>Fruta de temporada</b>

Elaborado por el Departamento de Calidad:

Raquel Sanz CV00815

Amparo Sáez CV00813

Ángela Navarro CV00604



Leyenda de alérgenos:



USUARIO:

CONTRASEÑA:

Accede a los menús de tu centro en [www.servalia.org](http://www.servalia.org)

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



# Septiembre

Servalia

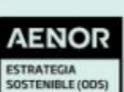
	Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
<b>Sin legumbres (ss)</b>	<b>1º Crema de verduras</b>	<b>1º Ensalada de patata SS</b>	<b>1º Pasta SS con espinacas y queso</b>	<b>1º Verduras salteadas con taquitos de jamón</b>	<b>1º Paella de verduras SS</b>
<b>Sin HC</b>	<b>1º Crema de verduras (sin patata)</b>	<b>1º Verduras salteadas con tomate 2º Pescado al horno</b>	<b>1º Espinacas gratinadas con queso</b>	<b>1º Verduras salteadas con taquitos de jamón</b>	<b>1º Menestra de verduras</b>
<b>Sin HC (sí patata)</b>	<b>1º Crema de verduras</b>	<b>2º Pescado al horno</b>	<b>1º Espinacas gratinadas con queso</b>	<b>1º Verduras salteadas con taquitos de jamón</b>	<b>1º Menestra de verduras</b>
<b>Sin cerdo</b>	<b>2º Merluza en salsa de cebolla</b>				
<b>Sin carne</b>	<b>2º Merluza en salsa de cebolla</b>				

Elaborado por el Departamento de Calidad:

Raquel Sanz CV00815

Amparo Sáez CV00813

Ángela Navarro CV00604



## Leyenda de alérgenos:



**USUARIO:**

**CONTRASEÑA:**

Accede a los menús de tu centro en  
[www.servalia.org](http://www.servalia.org)

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



# Septiembre

Servalia

Lunes

Martes

Miércoles

Jueves

Viernes

15

16

17

18

19

<b>BASAL</b>	Gazpacho andaluz con picatostes (1,6,10) Ternera en salsa con verduras Ensalada variada Fruta de temporada Pan (1)	Garbanzos con verduras al curry (1,10) Tortilla de patata (3) Ensalada variada Fruta de temporada Pan (1) integral	Arroz al horno (3,8) Pescado fresco de lonja (1,2,4,13) Ensalada variada Fruta de temporada Pan (1)	Sopa maravilla (1,3,6,10) Filete de pavo adobado a la plancha (6) Ensalada variada Fruta de temporada Pan (1) integral	Pasta integral a la carbonara (1,3,6,7,10) Albóndigas de bacalao al horno (1,2,3,4,6,7,14) Verduritas salteadas 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.*

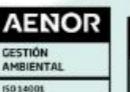
Triturado	Triturado de arroz, verduras y ternera Fruta de temporada triturada	Triturado de garbanzos, verduras y huevo Fruta de temporada triturada	Triturado de arroz, verduras y pescado fresco de lonja Fruta de temporada triturada	Triturado de pasta, verduras y pavo Fruta de temporada triturada	Triturado de pasta, verduras y pescado Yogur batido
Triturado PEG	Triturado de arroz, verduras y ternera Fruta de temporada triturada	Triturado de verduras y huevo Fruta de temporada triturada	Triturado de arroz, verduras y pescado fresco de lonja Fruta de temporada triturada	Triturado de verduras y pavo Fruta de temporada triturada	Triturado de verduras y pescado Fruta de temporada triturada
	<b>Alimentos en pequeñas cantidades:</b> arroz, queso, fruta, guisantes y comidas grasas. //				
	<b>ALIMENTOS A EVITAR:</b> Patata, garbanzos, lentejas, frijoles, copos de avena, atún, yogur, zumo de tomate, zumo de melocotón, panceta, pasta. Dieta triturada, consistencia puré. Colar / Tamizar antes de administrar.				
Triturado sin lactosa (SL)	Triturado de arroz, verduras y ternera Fruta de temporada triturada	Triturado de garbanzos, verduras y huevo Fruta de temporada triturada	Triturado de arroz, verduras y pescado fresco de lonja Fruta de temporada triturada	Triturado de pasta, verduras y pavo Fruta de temporada triturada	Triturado de pasta, verduras y pescado Fruta de temporada triturada
Sin sal (cocinado sin sal)	1º Gazpacho andaluz sin picatostes	2º Tortilla francesa	1º Arroz al horno sin embutido 2º Pescado fresco de lonja plancha	2º Pavo natural a la plancha	1º Pasta integral con tomate y verduras 2º Pescado al horno
Insuficiencia renal (cocinado sin sal / fruta pelada)	1º Crema de verduras (sin patata)	2º Tortilla francesa	1º Arroz al horno sin embutido	2º Pavo natural a la plancha	1º Pasta con tomate y verduras
	Las <b>legumbres</b> serán ya cocidas de bote. Se lavarán concienzudamente antes del cocinado. //				
	<b>ALIMENTOS NO PERMITIDOS:</b> Plátano, melón, uvas. Patata. Verduras de hoja verde (sí puede lechuga), calabaza, aguacate, tomate natural (sí bote) champiñones, maíz, guisantes, remolacha. Salsas. Refrescos. Productos integrales. Embutidos				
Hipocalórico (reducir HC)	1º Gazpacho andaluz sin picatostes	2º Tortilla francesa	1º Arroz al horno sin embutido 2º Pescado fresco de lonja plancha		1º Pasta con tomate y verduras 2º Pescado al horno
Hipocalórico sin sal (reducir HC / cocinado sin sal)	1º Gazpacho andaluz sin picatostes	2º Tortilla francesa	1º Arroz al horno sin embutido 2º Pescado fresco de lonja plancha	2º Pavo natural a la plancha	1º Pasta con tomate y verduras 2º Pescado al horno
Baja en HC (reducir HC)	1º Gazpacho andaluz sin picatostes	2º Tortilla francesa	2º Pescado fresco de lonja plancha		2º Pescado al horno
Baja en HC, sin gluten (SG)	1º Gazpacho andaluz sin picatostes	1º Garbanzos con verduras (sin curry) 2º Tortilla francesa	1º Arroz al horno sin embutido 2º Pescado fresco de lonja plancha	1º Sopa con pasta SG 2º Pavo natural a la plancha	1º Pasta SG con tomate y verduras 2º Pescado al horno
Sin gluten (SG) (pan SG)	1º Gazpacho andaluz sin picatostes/sin pan	1º Garbanzos con verduras (sin curry)	1º Arroz al horno sin embutido 2º Pescado fresco de lonja plancha	1º Sopa con pasta SG 2º Pavo natural a la plancha	1º Pasta SG con tomate y verduras 2º Pescado al horno
Sin gluten (SG), sin lactosa (SL)	1º Gazpacho andaluz sin picatostes/sin pan	1º Garbanzos con verduras (sin curry)	1º Arroz al horno sin embutido 2º Pescado fresco de lonja plancha	1º Sopa con pasta SG 2º Pavo natural a la plancha	1º Pasta SG con tomate y verduras 2º Pescado al horno Fruta de temporada
Sin lactosa (SL)	1º Gazpacho andaluz sin picatostes		1º Arroz al horno sin embutido		1º Pasta con tomate y verduras 2º Pescado al horno Fruta de temporada
Sin legumbres (ss)	1º Gazpacho andaluz sin picatostes	1º Verduras al curry	1º Arroz al horno sin embutido 2º Pescado fresco de lonja plancha	1º Sopa con pasta SS 2º Pavo natural a la plancha	1º Pasta SS con tomate y verduras 2º Pescado al horno

Elaborado por el Departamento de Calidad:

Raquel Sanz CV00815

Amparo Sáez CV00813

Ángela Navarro CV00604



Leyenda de alérgenos:



USUARIO:  
CONTRASEÑA:

Accede a los menús de tu centro en  
[www.servalia.org](http://www.servalia.org)

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



# Septiembre

Servalia

Lunes		Martes		Miércoles		Jueves		Viernes	
Sin HC	1º Gazpacho andaluz sin picatostes/sin pan		1º Verduras al curry 2º Tortilla francesa		1º Verduras al horno 2º Pescado fresco de lonja plancha		1º Sopa (sin pasta)		1º Verduras salteadas con tomate y jamón 2º Pescado al horno
Sin HC (sí patata)	1º Gazpacho andaluz sin picatostes/sin pan				1º Verduras al horno 2º Pescado fresco de lonja plancha		1º Sopa (sin pasta)		1º Verduras salteadas con tomate y jamón 2º Pescado al horno
Sin cerdo					1º Arroz al horno sin carne de cerdo				1º Pasta SS con tomate y verduras
Sin carne	2º Pescado en salsa con verduras				1º Arroz al horno sin carne		1º Sopa de verduras 2º Revuelto de patata y calabacín		1º Pasta SS con tomate y verduras

Elaborado por el Departamento de Calidad:

Raquel Sanz CV00815

Amparo Sáez CV00813

Ángela Navarro CV00604



## Leyenda de alérgenos:



USUARIO:

CONTRASEÑA:

Accede a los menús de tu centro en  
[www.servalia.org](http://www.servalia.org)

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



# Septiembre

Servalia

Lunes

22

Arroz de pollo y verduras  
Merluza gratinada (4) con alioli (3)  
Ensalada variada  
Fruta de temporada  
Pan (1)

Martes

23

Lentejas a la castellana (1)  
Revuelto de calabacín (3)  
Ensalada variada  
Fruta de temporada  
Pan (1) integral

Miércoles

24

Ensalada campera  
Hamburguesa mixta (12) al horno  
Pisto de verduras  
Fruta de temporada  
Pan (1)

Jueves

25

Pasta integral con verduras y salsa de soja (1,3,6,10)  
Salmón horneado al eneldo (4)  
Ensalada variada  
Fruta de temporada  
Pan (1) integral

Viernes

26

Salmorejo con huevo y taquitos de jamón (1,3)  
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.**

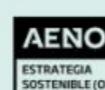
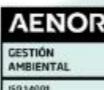
Triturado	Triturado de arroz, verduras y merluza <b>Fruta de temporada triturada</b>	Triturado de lentejas, verduras y huevo <b>Fruta de temporada triturada</b>	Triturado de patata, verduras y hamburguesa <b>Fruta de temporada triturada</b>	Triturado de pasta, verduras y salmón <b>Fruta de temporada triturada</b>	Triturado de patata, verduras y pollo <b>Yogur batido</b>
Triturado PEG	Triturado de arroz, verduras y merluza <b>Fruta de temporada triturada</b>	Triturado de verduras y huevo <b>Fruta de temporada triturada</b>	Triturado de verduras y hamburguesa <b>Fruta de temporada triturada</b>	Triturado de arroz, verduras y salmón <b>Fruta de temporada triturada</b>	Triturado de verduras y pollo <b>Fruta de temporada triturada</b>
	<b>Alimentos en pequeñas cantidades:</b> arroz, queso, fruta, guisantes y comidas grasas. //				
	<b>ALIMENTOS A EVITAR:</b> Patata, garbanzos, lentejas, frijoles, copos de avena, atún, yogur, zumo de tomate, zumo de melocotón, panceta, pasta. Dieta triturada, consistencia puré. Colar / Tamizar antes de administrar.				
Triturado sin lactosa (SL)	Triturado de arroz, verduras y merluza <b>Fruta de temporada triturada</b>	Triturado de lentejas, verduras y huevo <b>Fruta de temporada triturada</b>	Triturado de patata, verduras y hamburguesa <b>Fruta de temporada triturada</b>	Triturado de pasta, verduras y salmón <b>Fruta de temporada triturada</b>	Triturado de patata, verduras y pollo <b>Fruta de temporada triturada</b>
Sin sal (cocinado sin sal)	2º Merluza al horno (sin alioli)	1º Lentejas con verduras	1º Ensalada completa con atún 2º Lomo a la plancha	1º Pasta integral con verduras (sin salsa de soja)	1º Salmorejo con huevo (sin jamón) 2º Pollo con verduras
Insuficiencia renal (cocinado sin sal / fruta pelada)	2º Merluza al horno (sin alioli)	1º Lentejas con verduras		1º Pasta con verduras (sin salsa de soja)	1º Crema de verduras
	Las legumbres serán ya cocidas de bote. Se lavarán concienzudamente antes del cocinado. //				
	<b>ALIMENTOS NO PERMITIDOS:</b> Plátano, melón, uvas. Patata. Verduras de hoja verde (sí puede lechuga), calabaza, aguacate, tomate natural (sí bote) champiñones, maíz, guisantes, remolacha. Salsas. Refrescos. Productos integrales. Embutidos				
Hipocalórico (reducir HC)	2º Merluza al horno (sin alioli)	1º Lentejas con verduras	2º Lomo a la plancha	1º Pasta con verduras (sin salsa de soja)	2º Pollo con verduras
Hipocalórico sin sal (reducir HC / cocinado sin sal)	2º Merluza al horno (sin alioli)	1º Lentejas con verduras	2º Lomo a la plancha	1º Pasta con verduras (sin salsa de soja)	1º Salmorejo con huevo (sin jamón) 2º Pollo con verduras
Baja en HC (reducir HC)	2º Merluza al horno (sin alioli)	1º Lentejas con verduras	2º Lomo a la plancha	1º Pasta con verduras (sin salsa de soja)	1º Salmorejo con huevo (sin pan) 2º Pollo con verduras
Baja en HC, sin gluten (SG)	2º Merluza al horno (sin alioli)	1º Alubias con verduras	1º Ensalada campera SG 2º Hamburguesa SG	1º Pasta SG con verduras (sin salsa de soja)	1º Salmorejo con huevo (sin pan) 2º Pollo con verduras
Sin gluten (SG) (pan SG)		1º Alubias con verduras	1º Ensalada campera SG 2º Hamburguesa SG	1º Pasta SG con verduras (sin salsa de soja)	1º Salmorejo con huevo (sin pan) 2º Pollo con verduras
Sin gluten (SG), sin lactosa (SL)		1º Alubias con verduras	1º Ensalada campera SG/SL 2º Hamburguesa SG/SL	1º Pasta SG con verduras (sin salsa de soja)	1º Salmorejo con huevo (sin pan) 2º Pollo con verduras Fruta de temporada
Sin lactosa (SL)		1º Lentejas con verduras	1º Ensalada campera SL 2º Hamburguesa SL		Fruta de temporada
Sin legumbres (ss)		1º Crema de verduras	1º Ensalada campera SS 2º Lomo a la plancha	1º Pasta SS con verduras (sin salsa de soja)	1º Salmorejo con huevo y taquitos de jamón SS 2º Pollo con verduras

Elaborado por el Departamento de Calidad:

Raquel Sanz CV00815

Amparo Sáez CV00813

Ángela Navarro CV00604



Leyenda de alérgenos:



USUARIO:  
CONTRASEÑA:

Accede a los menús de tu centro en  
[www.servalia.org](http://www.servalia.org)

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



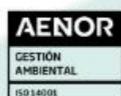
# Septiembre

Servalia

	Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
<b>Sin HC</b>	1º Salteado de verduras con pollo 2º Merluza al horno (sin alioli)	1º Crema de verduras (sin patata)	1º Ensalada completa con atún	1º Verduras con salsa de soja	1º Salmorejo con huevo y taquitos de jamón (sin pan) 2º Pollo con verduras
<b>Sin HC (sí patata)</b>	1º Salteado de verduras con pollo 2º Merluza al horno (sin alioli)	1º Crema de verduras	1º Ensalada completa con atún	1º Verduras con salsa de soja	1º Salmorejo con huevo y taquitos de jamón (sin pan) 2º Pollo con verduras
<b>Sin cerdo</b>		1º Lentejas con verduras	2º Hamburguesa vegetal		1º Salmorejo con huevo (sin jamón)
<b>Sin carne</b>	1º Arroz meloso de verduras	1º Lentejas con verduras	2º Hamburguesa vegetal		1º Salmorejo con huevo (sin jamón) 2º Fajitas de soja texturizada y verduras

Elaborado por el Departamento de Calidad:

Raquel Sanz CV00815  
Amparo Sáez CV00813  
Ángela Navarro CV00604



Leyenda de alérgenos:



USUARIO:

CONTRASEÑA:

Accede a los menús de tu centro en  
[www.servalia.org](http://www.servalia.org)

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



# Septiembre

Servalia

Lunes

29

BASAL	Salteado oriental de arroz y verduras (1,6) Tortilla de jamón dulce (3,6)
	Ensalada variada Fruta de temporada Pan (1)

Martes

30

Potaje de garbanzos (garbanzos, espinacas y patata)
Tiras de pollo a la mostaza (10)
Ensalada variada Fruta de temporada Pan (1) integral

Miércoles

Jueves

Viernes

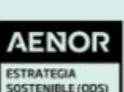
En las derivaciones sólo aparecen los platos y/o ingredientes a modificar, según las necesidades de cada comensal. El resto del menú permanecerá igual.					
Triturado	<b>Triturado de arroz, verduras y huevo</b> <b>Fruta de temporada triturada</b>	<b>Triturado de garbanzos, verduras y pollo</b> <b>Fruta de temporada triturada</b>			
Triturado PEG	<b>Triturado de arroz, verduras y huevo</b> <b>Fruta de temporada triturada</b>	<b>Triturado de verduras y pollo</b> <b>Fruta de temporada triturada</b>			
	<b>Alimentos en pequeñas cantidades:</b> arroz, queso, fruta, guisantes y comidas grasas.		//	<b>ALIMENTOS A EVITAR:</b> Patata, garbanzos, lentejas, frijoles, copos de avena, atún, yogur, zumo de tomate, zumo de melocotón, panceta, pasta. Dieta triturada, consistencia puré. Colar / Tamizar antes de administrar.	
Triturado sin lactosa (SL)	<b>Triturado de arroz, verduras y huevo</b> <b>Fruta de temporada triturada</b>	<b>Triturado de garbanzos, verduras y pollo</b> <b>Fruta de temporada triturada</b>			
Sin sal (cocinado sin sal)	<b>1º Salteado de arroz y verduras (sin salsa de soja)</b> <b>2º Tortilla francesa</b>	<b>2º Tiras de pollo a la plancha</b>			
Insuficiencia renal (cocinado sin sal / fruta pelada)	<b>1º Salteado de arroz y verduras (sin salsa de soja)</b>	<b>1º Garbanzos con verduras (sin patata)</b> <b>2º Tiras de pollo a la plancha</b>			
	Las legumbres serán ya cocidas de bote. Se lavarán concienzudamente antes del cocinado.		//	Más cantidad de alimento proteíco que de guarnición de verduras permitidas. <b>ALIMENTOS NO PERMITIDOS:</b> Plátano, melón, uvas. Patata. Verduras de hoja verde (sí puede lechuga), calabaza, aguacate, tomate natural (sí bote) champiñones, maíz, guisantes, remolacha. Salsas. Refrescos. Productos integrales. Embutidos	
Hipocalórico (reducir HC)	<b>1º Salteado de arroz y verduras (sin salsa de soja)</b> <b>2º Tortilla francesa</b>	<b>2º Tiras de pollo a la plancha</b>			
Hipocalórico sin sal (reducir HC / cocinado sin sal)	<b>1º Salteado de arroz y verduras (sin salsa de soja)</b> <b>2º Tortilla francesa</b>	<b>2º Tiras de pollo a la plancha</b>			
Baja en HC (reducir HC)					
Baja en HC, sin gluten (SG)	<b>1º Salteado de arroz y verduras (sin salsa de soja)</b>				
Sin gluten (SG) (pan SG)	<b>1º Salteado de arroz y verduras (sin salsa de soja)</b>				
Sin gluten (SG), sin lactosa (SL)	<b>1º Salteado de arroz y verduras (sin salsa de soja)</b>				
Sin lactosa (SL)	<b>1º Salteado de arroz y verduras (sin salsa de soja)</b>				
Sin legumbres (ss)	<b>1º Salteado de arroz y verduras (sin salsa de soja)</b> <b>2º Tortilla francesa</b>	<b>1º Verduras salteadas</b>			

Elaborado por el Departamento de Calidad:

Raquel Sanz CV00815

Amparo Sáez CV00813

Ángela Navarro CV00604



Leyenda de alérgenos:



USUARIO:  
CONTRASEÑA:

Accede a los menús de tu centro en [www.servalia.org](http://www.servalia.org)

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



# Septiembre

Servalia

Lunes		Martes		Miércoles		Jueves		Viernes	
Sin HC	1º Verduras salteadas con salsa de soja		1º Verduras salteadas						
Sin HC (sí patata)	1º Verduras salteadas con salsa de soja		1º Verduras salteadas						
Sin cerdo	2º Tortilla francesa								
Sin carne	2º Tortilla francesa		2º Pescado a la mostaza						

Elaborado por el Departamento de Calidad:

Raquel Sanz CV00815  
Amparo Sáez CV00813  
Ángela Navarro CV00604



Leyenda de alérgenos:



USUARIO:  
CONTRASEÑA:

Accede a los menús de tu centro en  
[www.servalia.org](http://www.servalia.org)

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

