

Septiembre

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

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 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
<p>Alimentos en pequeñas cantidades: arroz, queso, fruta, guisantes y comidas grasas. // ALIMENTOS A EVITAR: 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.</p>				
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
<p>Las legumbres serán ya cocidas de bote. Se lavarán concienzudamente antes del cocinado. // Más cantidad de alimento proteico que de guarnición de verduras permitidas. ALIMENTOS NO PERMITIDOS: 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</p>				
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

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



Septiembre

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

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



Septiembre

Lunes

Martes

Miércoles

Jueves

Viernes

8

9

10

11

12

BASAL

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

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

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

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

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 Fruta de temporada triturada	Triturado de patata, verduras y pescado Fruta de temporada triturada	Triturado de pasta, verduras y huevo Fruta de temporada triturada	Triturado de alubias, verduras y pollo Fruta de temporada triturada	Triturado de arroz, verduras y rape Yogur batido
Triturado PEG	Triturado de verduras y magro Fruta de temporada triturada	Triturado de arroz, verduras y pescado Fruta de temporada triturada	Triturado de verduras y huevo Fruta de temporada triturada	Triturado de verduras y pollo Fruta de temporada triturada	Triturado de arroz, verduras y rape Fruta de temporada triturada
	Alimentos en pequeñas cantidades: arroz, queso, fruta, guisantes y comidas grasas. // ALIMENTOS A EVITAR: 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 Fruta de temporada triturada	Triturado de patata, verduras y pescado Fruta de temporada triturada	Triturado de pasta, verduras y huevo Fruta de temporada triturada	Triturado de alubias, verduras y pollo Fruta de temporada triturada	Triturado de arroz, verduras y rape Fruta de temporada triturada
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 Fruta permitida	1º Ensalada completa con jamón dulce Fruta permitida	1º Pasta con verduras permitidas Fruta permitida	1º Alubias con verduras permitidas Fruta permitida Pan blanco	1º Paella de verduras permitidas 2º Rape al horno Yogur/Fruta permitida
	Las legumbres serán ya cocidas de bote. Se lavarán concienzudamente antes del cocinado. // Más cantidad de alimento proteico que de guarnición de verduras permitidas. ALIMENTOS NO PERMITIDOS: 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 Pescado al horno		1º Alubias con verduras	Yogur natural
Hipocalórico sin sal (reducir HC / cocinado sin sal)		2º Pescado al horno	1º Tortilla francesa	1º Alubias con verduras	Yogur natural
Baja en HC (reducir HC)		2º Pescado al horno		1º Alubias con verduras	Yogur natural
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	Yogur natural
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	Fruta de temporada
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	Fruta de temporada



Septiembre

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

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

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



Septiembre

Lunes

Martes

Miércoles

Jueves

Viernes

15

16

17

18

19

BASAL

Gaspacho 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)
Verduras 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
	Alimentos en pequeñas cantidades: arroz, queso, fruta, guisantes y comidas grasas. // ALIMENTOS A EVITAR: 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 Gaspacho 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 legumbres serán ya cocidas de bote. Se lavarán concienzudamente antes del cocinado. // Más cantidad de alimento proteico que de guarnición de verduras permitidas. ALIMENTOS NO PERMITIDOS: 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 Gaspacho 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 Gaspacho 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 Gaspacho andaluz sin picatostes	2º Tortilla francesa	2º Pescado fresco de lonja plancha		2º Pescado al horno
Baja en HC, sin gluten (SG)	1º Gaspacho 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 Gaspacho 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 Gaspacho 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 Gaspacho 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 Gaspacho 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

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



Septiembre

	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

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



Lunes

Martes

Miércoles

Jueves

Viernes

22

23

24

25

26

BASAL

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

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

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

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

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 Fruta de temporada triturada	Triturado de lentejas, verduras y huevo Fruta de temporada triturada	Triturado de patata, verduras y hamburguesa Fruta de temporada triturada	Triturado de pasta, verduras y salmón Fruta de temporada triturada	Triturado de patata, verduras y pollo 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 verduras y hamburguesa Fruta de temporada triturada	Triturado de arroz, verduras y salmón Fruta de temporada triturada	Triturado de verduras y pollo Fruta de temporada triturada
<p>Alimentos en pequeñas cantidades: arroz, queso, fruta, guisantes y comidas grasas. // ALIMENTOS A EVITAR: 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.</p>					
Triturado sin lactosa (SL)	Triturado de arroz, verduras y merluza Fruta de temporada triturada	Triturado de lentejas, verduras y huevo Fruta de temporada triturada	Triturado de patata, verduras y hamburguesa Fruta de temporada triturada	Triturado de pasta, verduras y salmón Fruta de temporada triturada	Triturado de patata, verduras y pollo Fruta de temporada triturada
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	<p>Las legumbres serán ya cocidas de bote. Se lavarán concienzudamente antes del cocinado. // Más cantidad de alimento proteico que de guarnición de verduras permitidas. ALIMENTOS NO PERMITIDOS: 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</p>		
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

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



Septiembre

	Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
Sin HC	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
Sin HC (sí patata)	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
Sin cerdo		1º Lentejas con verduras	2º Hamburguesa vegetal		1º Salmorejo con huevo (sin jamón)
Sin carne	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

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



Septiembre

Lunes

Martes

Miércoles

Jueves

Viernes

29

30

BASAL

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

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

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 huevo Fruta de temporada triturada	Triturado de garbanzos, verduras y pollo Fruta de temporada triturada			
Triturado PEG	Triturado de arroz, verduras y huevo Fruta de temporada triturada	Triturado de verduras y pollo Fruta de temporada triturada			
<p>Alimentos en pequeñas cantidades: arroz, queso, fruta, guisantes y comidas grasas. // ALIMENTOS A EVITAR: 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.</p>					
Triturado sin lactosa (SL)	Triturado de arroz, verduras y huevo Fruta de temporada triturada	Triturado de garbanzos, verduras y pollo Fruta de temporada triturada			
Sin sal (cocinado sin sal)	1º Salteado de arroz y verduras (sin salsa de soja) 2º Tortilla francesa	2º Tiras de pollo a la plancha			
Insuficiencia renal (cocinado sin sal / fruta pelada)	1º Salteado de arroz y verduras (sin salsa de soja)	1º Garbanzos con verduras (sin patata) 2º Tiras de pollo a la plancha			
<p>Las legumbres serán ya cocidas de bote. Se lavarán concienzudamente antes del cocinado. // Más cantidad de alimento proteico que de guarnición de verduras permitidas. ALIMENTOS NO PERMITIDOS: 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</p>					
Hipocalórico (reducir HC)	1º Salteado de arroz y verduras (sin salsa de soja) 2º Tortilla francesa	2º Tiras de pollo a la plancha			
Hipocalórico sin sal (reducir HC / cocinado sin sal)	1º Salteado de arroz y verduras (sin salsa de soja) 2º Tortilla francesa	2º Tiras de pollo a la plancha			
Baja en HC (reducir HC)					
Baja en HC, sin gluten (SG)	1º Salteado de arroz y verduras (sin salsa de soja)				
Sin gluten (SG) (pan SG)	1º Salteado de arroz y verduras (sin salsa de soja)				
Sin gluten (SG), sin lactosa (SL)	1º Salteado de arroz y verduras (sin salsa de soja)				
Sin lactosa (SL)	1º Salteado de arroz y verduras (sin salsa de soja)				
Sin legumbres (SS)	1º Salteado de arroz y verduras (sin salsa de soja) 2º Tortilla francesa	1º Verduras salteadas			

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

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



Septiembre

	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



Legenda de alérgenos:



USUARIO:
CONTRASEÑA:

Accede a los menús de tu centro en www.servalia.org

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

