

Lunes

Martes

Miércoles

Jueves

Viernes

1

2

3

BASAL

Ensaladilla rusa (3,4)

Gazpacho andaluz

Pasta con boloñesa vegetal
(1,3,5,6,7,8,10)

Pescado fresco de lonja (1,2,4,6,10,13)

Albóndigas de cerdo en salsa con
patatas (1,12)

Merluza al horno (4)

Menestra de verduras

Ensalada variada

Ensalada variada

Fruta de temporada

Fruta de temporada

Yogur (7) / Fruta de temporada

Pan (1)

Pan (1) integral

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.

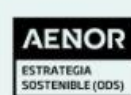
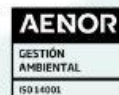
Triturado			Triturado de patata, verduras y pescado fresco Fruta de temporada triturada	Triturado de arroz, verduras y albóndigas en salsa Fruta de temporada triturada	Triturado de pasta, verduras y merluza al horno Yogur batido
Triturado PEG			Triturado de verduras y pescado fresco Fruta de temporada triturada	Triturado de arroz, verduras y albóndigas en salsa Fruta de temporada triturada	Triturado de verduras y merluza al horno 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 patata, verduras y pescado fresco Fruta de temporada triturada	Triturado de arroz, verduras y albóndigas en salsa Fruta de temporada triturada	Triturado de pasta, verduras y merluza al horno Fruta de temporada triturada
Sin sal (cocinado sin sal)			1º Ensaladilla rusa (sin mayonesa) 2º Pescado fresco de lonja a la plancha	2º Pollo en salsa	
Insuficiencia renal (cocinado sin sal / fruta pelada)			1º Hervido de verduras 2º Pescado fresco de lonja a la plancha Verduras salteadas (sin guisantes) Fruta permitida	1º Crema de verduras 2º Albóndigas de cerdo en salsa (sin patatas) Fruta permitida Pan blanco	1º Pasta blanca con tomate y queso 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)			1º Ensaladilla rusa (sin mahonesa) 2º Pescado fresco de lonja a la plancha	2º Pollo en salsa	Yogur natural/Fruta
Hipocalórico sin sal (reducir HC / cocinado sin sal)			1º Ensaladilla rusa (sin mahonesa) 2º Pescado fresco de lonja a la plancha	2º Pollo en salsa	Yogur natural/Fruta
Baja en HC (reducir HC)			1º Ensaladilla rusa (sin mahonesa) 2º Pescado fresco de lonja a la plancha	2º Albóndigas de cerdo en salsa (sin patatas)	
Baja en HC, sin gluten (SG)			1º Ensaladilla rusa (sin mahonesa) 2º Pescado fresco de lonja a la plancha	1º Gazpacho andaluz SG 2º Pollo en salsa	1º Pasta SG con tomate y queso

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

1

2

3

BASAL

Ensaladilla rusa (3,4)

Gazpacho andaluz

Pasta con boloñesa vegetal
(1,3,5,6,7,8,10)

Pescado fresco de lonja (1,2,4,6,10,13)

Albóndigas de cerdo en salsa con
patatas (1,12)

Merluza al horno (4)

Menestra de verduras

Ensalada variada

Ensalada variada
Yogur (7) / Fruta de temporada

Fruta de temporada

Fruta de temporada

Pan (1)

Pan (1) integral

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.

Sin gluten (SG) (pan SG)			1º Ensaladilla rusa SG 2º Pescado fresco de lonja a la plancha Pan SG	1º Gazpacho andaluz SG 2º Pollo en salsa Pan SG	1º Pasta SG con tomate y queso Pan SG
Sin gluten (SG), sin lactosa (SL)			1º Ensaladilla rusa SG/SL 2º Pescado fresco de lonja a la plancha Pan SG	1º Gazpacho andaluz SG 2º Pollo en salsa Pan SG	1º Pasta SG con tomate SL Fruta de temporada Pan SG
Sin lactosa (SL)			1º Ensaladilla rusa SL	2º Albóndigas de cerdo en salsa con patatas SL	1º Pasta con boloñesa vegetal SL Fruta de temporada
Sin legumbres (SS)			1º Ensaladilla rusa (sin mayonesa/sin guisantes) 2º Pescado fresco de lonja a la plancha Verduras salteadas (sin guisantes)	2º Pollo en salsa	1º Pasta SS con tomate
Sin HC			1º Hervido de verduras 2º Pescado fresco a la plancha Verduras salteadas (sin guisantes)	2º Albóndigas de cerdo en salsa (sin patatas)	1º Verduras salteadas con tomate Yogur natural
Sin HC (sí patata)			1º Hervido de verduras 2º Pescado fresco a la plancha Verduras salteadas (sin guisantes)	2º Albóndigas de cerdo en salsa con patatas	1º Verduras salteadas con tomate Yogur natural
Sin cerdo				2º Pollo en salsa	
Sin carne				2º Soja texturizada en salsa con patatas	



Lunes

Martes

Miércoles

Jueves

Viernes

6

7

8

9

10

BASAL

Ensalada completa con huevo (3)

Fideuà (1,2,3,4,6,10,13)

Ensalada variada
Fruta de temporada
Pan (1)

Guisado de patata, magro y judías verdes

Pizza Servalia (1,6,7,10)

Ensalada variada
Fruta de temporada
Pan (1) integral

Ensalada de lentejas ECO (1)

Pollo al horno

Verduras asadas
Fruta de temporada
Pan (1)

FESTIVO

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 pasta, verduras y pescado Fruta triturada	Triturado de patata, magro y judías verdes Fruta triturada	Triturado de lentejas, verduras y pollo Fruta triturada		
Triturado PEG	Triturado de arroz, verduras y pescado Fruta triturada	Triturado de magro y judías verdes Fruta triturada	Triturado de verduras y pollo Fruta 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 pasta, verduras y pescado Fruta triturada	Triturado de patata, magro y judías verdes Fruta triturada	Triturado de lentejas, verduras y pollo Fruta triturada		
Sin sal (cocinado sin sal)		2º Panini casero de tomate, queso y albahaca			
Insuficiencia renal (cocinado sin sal / fruta pelada)	Fruta permitida	1º Guisado de magro y verduras (sin patata) 2º Panini casero de tomate, queso y albahaca Fruta permitida	1º Ensalada de lentejas con verduras permitidas 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 Tortilla francesa			
Hipocalórico sin sal (reducir HC / cocinado sin sal)		2º Tortilla francesa			
Baja en HC (reducir HC)		2º Tortilla francesa			
Baja en HC, sin gluten (SG)		2º Tortilla francesa	1º Ensalada completa con atún (4)		



Lunes

Martes

Miércoles

Jueves

Viernes

6

7

8

9

10

BASAL

Ensalada completa con huevo (3)

Fideuà (1,2,3,4,6,10,13)

Ensalada variada
Fruta de temporada
Pan (1)

Guisado de patata, magro y judías verdes

Pizza Servalia (1,6,7,10)

Ensalada variada
Fruta de temporada
Pan (1) integral

Ensalada de lentejas ECO (1)

Pollo al horno

Verduras asadas
Fruta de temporada
Pan (1)

FESTIVO

En las derivaciones sólo aparecen los platos y/o ingredientes a modificar, según las necesidades de cada comensal. El resto del menú permanecerá igual.

Sin gluten (SG) (pan SG)	2º Fideuà con pasta SG Pan SG	2º Panini casero SG con tomate, jamón, queso y albahaca Pan SG	1º Ensalada completa con atún Pan SG		
Sin gluten (SG), sin lactosa (SL)	2º Fideuà con pasta SG Pan SG	2º Panini casero SG con tomate, jamón y albahaca SL Pan SG	1º Ensalada completa con atún Pan SG		
Sin lactosa (SL)		2º Panini casero SG con tomate, jamón y albahaca SL			
Sin legumbres (SS)	2º Fideuà con pasta SS	1º Guisado de patata, magro y verduras (sin judías verdes) 2º Panini casero SS con tomate, queso y albahaca	1º Ensalada completa con atún		
Sin HC	2º Pescado al horno con verduras	1º Guisado de magro y verduras (sin patata) 2º Tortilla francesa	1º Ensalada completa con atún		
Sin HC (sí patata)	2º Pescado al horno con verduras	2º Tortilla francesa	1º Ensalada completa con atún		
Sin cerdo		1º Guisado de patata y verdura 2º Pizza Servalia sin carne de cerdo			
Sin carne		1º Guisado de patata y verdura 2º Pizza Servalia sin carne	2º Tortilla francesa		



Lunes

Martes

Miércoles

Jueves

Viernes

13

14

15

16

17

BASAL

Ensalada de patata (3,4)

Vichyssoise (7)

Sopa de cocido con garbanzos y pasta ECO (1,3,6,10)

Alubias guisadas con jamón

Paella valenciana

Revuelto de bacon (3,6)

Ragout de pavo (6)

Cocido completo (1,3,6,10)

Salmón al horno (4)

Entremeses variados (6,7)

Ensalada variada
Fruta de temporada
Pan (1)

Guisantes y zanahoria
Fruta de temporada
Pan (1) integral

Ensalada variada
Fruta de temporada
Pan (1)

Ensalada variada
Fruta de temporada
Pan (1) integral

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 patata, verdura y huevo Fruta de temporada triturada	Triturado de vichyssoise y ragout de pavo Fruta de temporada triturada	Triturado de patata, carne y verdura del cocido Fruta de temporada triturada	Triturado de alubias, verduras y salmón Fruta de temporada triturada	Triturado de paella valenciana Yogur batido
Triturado PEG	Triturado de arroz, verdura y huevo Fruta de temporada triturada	Triturado de ragout de pavo y verduras Fruta de temporada triturada	Triturado de carne y verdura del cocido Fruta de temporada triturada	Triturado de verduras y salmón Fruta de temporada triturada	Triturado de paella valenciana 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 patata, verdura y huevo Fruta de temporada triturada	Triturado de vichyssoise SL y ragout de pavo Fruta de temporada triturada	Triturado de patata, carne y verdura del cocido SL Fruta de temporada triturada	Triturado de alubias, verduras y salmón Fruta de temporada triturada	Triturado de paella valenciana Fruta de temporada triturada
Sin sal (cocinado sin sal)	2º Huevos revueltos			1º Alubias guisadas con verduras	2º Rollito de pavo
Insuficiencia renal (cocinado sin sal / fruta pelada)	1º Ensalada de legumbres con verduras permitidas 2º Huevos revueltos Fruta permitida	1º Crema de verduras (sin patata) 2º Raogut de pavo sin guisantes Fruta permitida	1º Sopa con pasta ECO 2º Pollo al horno Fruta permitida	1º Alubias guisadas con verduras Fruta permitida	2º Rollito de pavo 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 Huevos revueltos		1º Sopa con pasta ECO 2º Pollo al horno	1º Alubias guisadas con verduras	2º Rollito de pavo
Hipocalórico sin sal (reducir HC / cocinado sin sal)	2º Huevos revueltos		1º Sopa con pasta ECO 2º Pollo al horno	1º Alubias guisadas con verduras	2º Rollito de pavo
Baja en HC (reducir HC)					
Baja en HC, sin gluten (SG)	1º Ensalada de patata SG		1º Sopa con pasta SG 2º Pollo al horno		



Lunes					
Martes					
Miércoles					
Jueves					
Viernes					
13					
14					
15					
16					
17					
BASAL	Ensalada de patata (3,4)	Vichyssoise (7)	Sopa de cocido con garbanzos y pasta ECO (1,3,6,10)	Alubias guisadas con jamón	Paella valenciana
	Revuelto de bacon (3,6)	Ragout de pavo (6)	Cocido completo (1,3,6,10)	Salmón al horno (4)	Entremeses variados (6,7)
	Ensalada variada Fruta de temporada Pan (1)	Guisantes y zanahoria Fruta de temporada Pan (1) integral	Ensalada variada Fruta de temporada Pan (1)	Ensalada variada Fruta de temporada Pan (1) integral	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.					
Sin gluten (SG) (pan SG)	1º Ensalada de patata SG Pan SG	Pan SG	1º Sopa con pasta SG 2º Pollo al horno Pan SG	Pan SG	Pan SG
Sin gluten (SG), sin lactosa (SL)	1º Ensalada de patata SG/SL Pan SG	Pan SG	1º Sopa con pasta SG 2º Pollo al horno Pan SG	Pan SG	2º Rollito de pavo Fruta de temporada Pan SG
Sin lactosa (SL)	1º Ensalada de patata SL	1º Vichyssoise SL	1º Sopa con pasta SG 2º Pollo al horno		2º Rollito de pavo Fruta de temporada
Sin legumbres (SS)	1º Ensalada de patata SS 2º Huevos revueltos	2º Lomo a la plancha con verduras	1º Sopa con pasta SS 2º Pollo al horno	1º Crema de verduras	1º Paella de verduras SS 2º rollito de queso
Sin HC	1º Verduras asadas	1º Crema de verduras (sin patata)	1º Sopa con garbanzos (sin pasta) 2º Pollo al horno	1º Verduras salteadas con tomate	1º Judías verdes salteadas con jamón 2º Pollo a la plancha
Sin HC (sí patata)			1º Sopa con garbanzos (sin pasta) 2º Pollo al horno	1º Verduras salteadas con tomate	1º Judías verdes salteadas con jamón 2º Pollo a la plancha
Sin cerdo	2º Huevos revueltos		1º Sopa de verduras con garbanzos y pasta ECO 2º Pollo al horno	1º Alubias guisadas con verduras	2º Rollito de pavo
Sin carne	2º Huevos revueltos	2º Ragout de soja texturizada con guisantes y zanahoria	1º Sopa de verduras con garbanzos y pasta ECO Revuelto de verduras	1º Alubias guisadas con verduras	1º Paella de verduras 2º Rollito de queso



Lunes

Martes

Miércoles

Jueves

Viernes

20

21

22

23

24

BASAL

Pasta integral al queso (1,3,6,7,10)

Guiso mariner (2,4,13)

Lentejas a la jardinera (1)

Arroz a la cubana (3)

Crema de verduras y legumbres
ECO(1)

Abadejo a la portuguesa (2,4,13)

Tortilla de champiñones (3)

Pescado fresco de lonja (1,2,4,6,10,13)

Longanizas al horno (12)

Pollo en salsa de zanahoria

Ensalada variada
Fruta de temporada
Pan (1)

Ensalada variada
Fruta de temporada
Pan (1) integral

Maíz salteado
Fruta de temporada
Pan (1)

Ensalada variada
Fruta de temporada
Pan (1) integral

Pimientos asados
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 pasta, verduras y abadejo Fruta de temporada triturada	Triturado de patata, verduras y huevo Fruta de temporada triturada	1º Triturado de lentejas, verduras y pescado fresco Fruta de temporada triturada	1º Triturado de arroz, verduras y longanizas Fruta de temporada triturada	1º Triturado de crema de verduras y legumbres y pollo Yogur batido/Fruta de temporada triturada
Triturado PEG	Triturado de arroz, verduras y abadejo Fruta de temporada triturada	Triturado de verduras y huevo Fruta de temporada triturada	1º Triturado de verduras y pescado fresco Fruta de temporada triturada	1º Triturado de arroz, verduras y longanizas Fruta de temporada triturada	1º Triturado de verduras y pollo 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 pasta, verduras y abadejo Fruta de temporada triturada	Triturado de patata, verduras y huevo Fruta de temporada triturada	1º Triturado de lentejas, verduras y pescado fresco Fruta de temporada triturada	1º Triturado de arroz, verduras y longanizas Fruta de temporada triturada	1º Triturado de crema de verduras y legumbres y pollo Fruta de temporada triturada
Sin sal (cocinado sin sal)			2º Pescado fresco de lonja a la plancha	2º Lomo a la plancha	
Insuficiencia renal (cocinado sin sal / fruta pelada)	1º Pasta blanca al queso Fruta permitida	1º Hervido de verduras 2º Tortilla francesa Fruta permitida	2º Pescado fresco de lonja a la plancha (No maíz) Fruta permitida	Fruta permitida	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 fresco de lonja a la plancha	2º Lomo a la plancha	Yogur natural/Fruta
Hipocalórico sin sal (reducir HC / cocinado sin sal)			2º Pescado fresco de lonja a la plancha	2º Lomo a la plancha	Yogur natural/Fruta
Baja en HC (reducir HC)			2º Pescado fresco de lonja a la plancha		Yogur natural/Fruta
Baja en HC, sin gluten (SG)	1º Pasta SG al queso		1º Crema de verduras 2º Pescado fresco de lonja a la plancha		1º Crema de verduras y legumbres (no lentejas) Yogur natural/Fruta



	Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
	20	21	22	23	24
BASAL	Pasta integral al queso (1,3,6,7,10)	Guiso marinero (2,4,13)	Lentejas a la jardinera (1)	Arroz a la cubana (3)	Crema de verduras y legumbres ECO(1)
	Abadejo a la portuguesa (2,4,13)	Tortilla de champiñones (3)	Pescado fresco de lonja (1,2,4,6,10,13)	Longanizas al horno (12)	Pollo en salsa de zanahoria
	Ensalada variada Fruta de temporada Pan (1)	Ensalada variada Fruta de temporada Pan (1) integral	Maíz salteado Fruta de temporada Pan (1)	Ensalada variada Fruta de temporada Pan (1) integral	Pimientos asados 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.				
Sin gluten (SG) (pan SG)	1º Pasta SG al queso Pan SG	Pan SG	1º Crema de verduras 2º Pescado fresco de lonja a la plancha Pan SG	2º Longanizas al horno SG Pan SG	1º Crema de verduras y legumbres (no lentejas) Yogur natural/Fruta Pan SG
Sin gluten (SG), sin lactosa (SL)	1º Pasta SG con tomate SL Pan SG	Pan SG	1º Crema de verduras 2º Pescado fresco de lonja a la plancha Pan SG	2º Longanizas al horno SG/SL Pan SG	1º Crema de verduras y legumbres (no lentejas) Fruta Pan SG
Sin lactosa (SL)	1º Pasta con tomate SL				Fruta de temporada
Sin legumbres (SS)	1º Pasta SS al queso		1º Crema de verduras 2º Pescado fresco de lonja a la plancha	2º Lomo a la plancha	1º Crema de verduras (sin legumbres)
Sin HC	1º Verduras gratinadas	1º Hervido de verduras	1º Crema de verduras (sin patata) 2º Pescado fresco de lonja a la plancha (No maíz)	1º Verduras salteadas con tomate 2º Lomo a la plancha	1º Crema de verduras (sin patata ni legumbres) Yogur natural/Fruta permitida
Sin HC (sí patata)	1º Verduras gratinadas		1º Crema de verduras 2º Pescado fresco de lonja a la plancha (No maíz)	1º Verduras salteadas con tomate 2º Lomo a la plancha	1º Crema de verduras (sin legumbres) Yogur natural/Fruta permitida
Sin cerdo				2º Tortilla de queso	
Sin carne				2º Tortilla de queso	



Lunes

Martes

Miércoles

Jueves

Viernes

27

28

29

30

31

BASAL

Arroz con verduras al curry (1,10)

Tortilla de atún(3,4)

Ensalada variada

Fruta de temporada

Pan (1)

Sopa de pasta ECO(1,3,6,10)

Ternera en salsa con verduras

Ensalada variada

Fruta de temporada

Pan (1) integral

Pasta integral con verduras y salsa de soja (1,3,6,10)

Ventresca al horno en salsa verde (2,4,13)

Ensalada variada

Fruta de temporada

Pan (1)

Crema de calabaza

Muslo de pollo al romero

Verduras con patatas asadas

Fruta de temporada

Pan (1) integral

Fabada (1,3,6)

Croquetas de pollo 1,2,3,4,6,7,13

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.

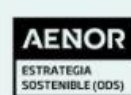
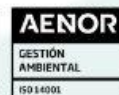
Triturado	1º Triturado de arroz, verduras y huevo Fruta de temporada triturada	Triturado de pasta, verduras y ternera Fruta de temporada triturada	Triturado de pasta, verduras y ventresca Fruta de temporada triturada	Triturado de crema de calabaza y pollo Fruta de temporada triturada	Triturado de alubias, verduras y lomo Yogur batido/Fruta de temporada triturada
Triturado PEG	1º Triturado de arroz, verduras y huevo Fruta de temporada triturada	Triturado de verduras y ternera Fruta de temporada triturada	Triturado de verduras y ventresca Fruta de temporada triturada	Triturado de verduras y pollo Fruta de temporada triturada	Triturado de arroz, verduras y lomo 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)	1º Triturado de arroz, verduras y huevo Fruta de temporada triturada	Triturado de pasta, verduras y ternera Fruta de temporada triturada	Triturado de pasta, verduras y ventresca Fruta de temporada triturada	Triturado de crema de calabaza y pollo Fruta de temporada triturada	Triturado de alubias, verduras y lomo Fruta de temporada triturada
Sin sal (cocinado sin sal)	2º Tortilla francesa		1º Pasta integral con verduras (sin salsa de soja)		1º Alubias con verduras 2º Lomo a la plancha
Insuficiencia renal (cocinado sin sal / fruta pelada)	2º Tortilla francesa Fruta permitida	Fruta permitida	1º Pasta integral con verduras (sin salsa de soja) Fruta permitida	1º Crema de verduras (sin calabaza) Verduras asadas Fruta permitida	1º Alubias con verduras 2º Lomo a la plancha 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)					1º Alubias con verduras 2º Lomo a la plancha
Hipocalórico sin sal (reducir HC / cocinado sin sal)	2º Tortilla francesa		1º Pasta integral con verduras (sin salsa de soja)		1º Alubias con verduras 2º Lomo a la plancha
Baja en HC (reducir HC)					2º Lomo a la plancha
Baja en HC, sin gluten (SG)	1º Arroz con verduras (sin curry)	1º Sopa con pasta SG	1º Pasta SG con verduras (sin salsa de soja)		1º Alubias con verduras 2º Lomo a la plancha

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					
27					
28					
29					
30					
31					
BASAL	Arroz con verduras al curry (1,10)	Sopa de pasta ECO(1,3,6,10)	Pasta integral con verduras y salsa de soja (1,3,6,10)	Crema de calabaza	Fabada (1,3,6)
	Tortilla de atún(3,4)	Ternera en salsa con verduras	Ventresca al horno en salsa verde (2,4,13)	Muslo de pollo al romero	Croquetas de pollo 1,2,3,4,6,7,13
	Ensalada variada	Ensalada variada	Ensalada variada	Verduras con patatas asadas	
	Fruta de temporada Pan (1)	Fruta de temporada Pan (1) integral	Fruta de temporada Pan (1)	Fruta de temporada Pan (1) integral	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.					
Sin gluten (SG) (pan SG)	1º Arroz con verduras (sin curry) Pan SG	1º Sopa con pasta SG Pan SG	1º Pasta SG con verduras (sin salsa de soja) Pan SG	Pan SG	1º Alubias con verduras 2º Lomo a la plancha Pan SG
Sin gluten (SG), sin lactosa (SL)	1º Arroz con verduras (sin curry) Pan SG	1º Sopa con pasta SG Pan SG	1º Pasta SG con verduras (sin salsa de soja) Pan SG	Pan SG	1º Alubias con verduras 2º Lomo a la plancha Fruta de temporada Pan SG
Sin lactosa (SL)					2º Lomo a la plancha Fruta de temporada
Sin legumbres (SS)		1º Sopa con pasta SS	1º Pasta SS con verduras (sin salsa de soja)		1º Verduras guisadas con carne 2º Lomo a la plancha
Sin HC	1º Verduras al curry	1º Sopa sin pasta	1º Verduras salteadas con salsa de soja	1º Crema de calabaza (sin patata)	1º Verduras guisadas con carne 2º Lomo a la plancha
Sin HC (sí patata)	1º Verduras al curry	1º Sopa sin pasta	1º Verduras salteadas con salsa de soja		1º Verduras guisadas con carne 2º Lomo a la plancha
Sin cerdo					1º Alubias con verduras Tempura de verduras
Sin carne		1º Sopa de verduras con pasta ECO 2º Soja texturizada en salsa con verduras		2º Pollo al horno	1º Alubias con verduras Tempura de verduras

