



	Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
	2	3	4	5	6
BASAL	Pasta integral con tomate, queso y albahaca (1,3,6,7,10) (Pasta integral, tomate, cebolla, queso i albahaca) Bacalao al horno con pimentón (2,4,13) Ensalada variada Fruta de temporada Pan (1)	Lentejas ECO a la jardinera (1) (Lentejas con verduras de temporada) Hamburguesa mixta al horno (6,12) Ensalada variada Fruta de temporada Pan integral (1)	Paella de verduras (Arroz, judía verde, calabacín y pimiento) Pescado fresco de lonja (1,2,4,6,10,13) Ensalada variada Fruta de temporada Pan (1)	Alubias a la riojana (6) (Alubias con chorizo y verduras) Tortilla de atún (3,4) Ensalada variada Fruta de temporada Pan integral (1)	Crema de calabacín (Patata, calabacín, puerro y zanahoria) Muslo de pollo al romero Verduras con patatas asadas 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 integral con verduras y bacalao Fruta triturada	Triturado de lentejas ECO a la jardinera con hamburguesa mixta Fruta triturada	Triturado de paella de verduras y pescado fresco de lonja Fruta triturada	Triturado de alubias con verduras y huevo Fruta triturada	Triturado de crema de calabacín con muslo de pollo al romero Yogur batido
Triturado PEG Dieta triturada, consistencia puré. Colar / Tamizar	Triturado de arroz, verduras y bacalao Fruta triturada	Triturado de verduras y hamburguesa mixta Fruta triturada	Triturado de paella de verduras y pescado fresco de lonja Fruta triturada	Triturado de verduras y huevo Fruta triturada	Triturado de crema de calabacín con muslo de pollo al romero (sin patata) 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.					
Triturado sin lactosa (SL)	Triturado de pasta integral con verduras y bacalao Fruta triturada	Triturado de lentejas ECO a la jardinera con hamburguesa mixta SL Fruta triturada	Triturado de paella de verduras y pescado fresco de lonja Fruta triturada	Triturado de alubias con verduras y huevo Fruta triturada	Triturado de crema de calabacín con muslo de pollo al romero Fruta triturada
Sin sal (cocinado sin sal)	2º Merluza al horno con pimentón	2º Lomo a la plancha	2º Pescado fresco a la plancha	1º Alubias con verduras	
Insuficiencia renal (cocinado sin sal / fruta pelada )	1º Pasta blanca con tomate, queso y albahaca 2º Merluza al horno con pimentón			1º Alubias con 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 (si puede lechuga), calabaza, aguacate, tomate natural (si bote) champiñones, maíz, guisantes, remolacha. Salsas. Refrescos. Productos integrales. Embutidos					
Hipocalórico (reducir HC)		2º Lomo a la plancha	2º Pescado fresco a la plancha	1º Alubias con verduras	Yogur natural
Hipocalórico sin sal (reducir HC)	2º Merluza al horno con pimentón	2º Lomo a la plancha	2º Pescado fresco a la plancha	1º Alubias con verduras	Yogur natural
Baja en HC (reducir HC, sin pan)			2º Pescado fresco a la plancha		Yogur natural
Baja en HC, sin gluten (SG) (reducir HC, sin pan)	1º Pasta SG con tomate, queso y albahaca	1º Garbanzos a la jardinera 2º Hamburguesa mixta al horno SG	2º Pescado fresco a la plancha	1º Alubias a la riojana SG	Yogur natural

Elaborado por el Departamento de Calidad:  
Raquel Sanz CV00815  
Amparo Sáez CV00813  
Nuria Escrig CV02177



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:





# Febrero



	Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
	2	3	4	5	6
BASAL	<p>Pasta integral con tomate, queso y albahaca (1,3,6,7,10) <i>(Pasta integral, tomate, cebolla, queso i albahaca)</i></p> <p>Bacalao al horno con pimentón (2,4,13)</p> <p>Ensalada variada Fruta de temporada Pan (1)</p>	<p>Lentejas ECO a la jardinera (1) <i>(Lentejas con verduras de temporada)</i></p> <p>Hamburguesa mixta al horno (6,12)</p> <p>Ensalada variada Fruta de temporada Pan integral (1)</p>	<p>Paella de verduras <i>(Arroz, judía verde, calabacín y pimiento)</i></p> <p>Pescado fresco de lonja (1,2,4,6,10,13)</p> <p>Ensalada variada Fruta de temporada Pan (1)</p>	<p>Alubias a la riojana (6) <i>(Alubias con chorizo y verduras)</i></p> <p>Tortilla de atún (3,4)</p> <p>Ensalada variada Fruta de temporada Pan integral (1)</p>	<p>Crema de calabacín <i>(Patata, calabacín, puerro y zanahoria)</i></p> <p>Muslo de pollo al romero</p> <p>Verduras con patatas asadas Yogur (7) / Fruta de temporada Pan (1)</p>
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 con tomate, queso y albahaca	1º Garbanzos a la jardinera 2º Hamburguesa mixta al horno SG	2º Pescado fresco a la plancha	1º Alubias a la riojana SG	
Sin gluten (SG), lactosa (SL) (pan SG)	1º Pasta SG con tomate y albahaca (sin queso)	1º Garbanzos a la jardinera 2º Hamburguesa mixta al horno SG/SL	2º Pescado fresco a la plancha	1º Alubias a la riojana SG/SL	Fruta de temporada
Sin lactosa (SL)	1º Pasta integral con tomate y albahaca (sin queso)	2º Hamburguesa mixta al horno SL	2º Pescado fresco a la plancha SL	1º Alubias a la riojana SL	Fruta de temporada
Sin legumbres (SS)	1º Pasta SS con tomate, queso y albahaca	1º Sopa con pasta SS 2º Lomo a la plancha	1º Paella de verduras (sin judías verrdes) 2º Pescado fresco de lonja a la plancha	1º Hervido de patata, cebolla y zanahoria	
Sin HC (sin pan)	1º Calabacín gratinado	1º Sopa (sin pasta)	1º Verduras al horno 2º Pescado fresco de lonja a la plancha	1º Hervido de verduras	1º Crema de calabacín (sin patata)
Sin HC (sí patata) (sin pan)	1º Calabacín gratinado	1º Sopa (sin pasta)	1º Verduras al horno 2º Pescado fresco de lonja a la plancha	1º Hervido de patata, cebolla y zanahoria	
Sin cerdo		2º Revuelto de verduras		1º Alubias con verduras	
Sin carne		2º Revuelto de verduras		1º Alubias con verduras	2º Merluza al horno con verduras y patatas asadas
Sin azúcares, pescados grandes, arroz ni pasta. Limitar solanáceas	1º Calabacín gratinado		1º Verduras al horno		Yogur natural
	Limitar solanáceas: patata, tomate, berenjena y pimientos. No dar pescados grandes: salmón, atún, emperador...				
2000 kcal (sin pan)	1º 90g pasta 2º 150g pescado	1º 120g legumbres 2º Lomo a la plancha (100g)	1º 90g arroz 2º Pescado fresco de lonja a la plancha (150g)	1º Alubias con verduras (120g legumbres) 2º Tortilla de atún (15g de atún)	1º 300g patata 2º 100g pollo Fruta de temporada
	1. Un plato de verduras 2. Proteína a elegir entre: 100g carne / 150g pescado / huevo 3. HC a elegir entre: 300g patata / 120g pan integral / 120g legumbres / 90g arroz / 90g pasta 4. 1 pieza de fruta				

Elaborado por el Departamento de Calidad:  
**Raquel Sanz CV00815**  
**Amparo Sáez CV00813**  
**Nuria Escrig CV02177**



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:







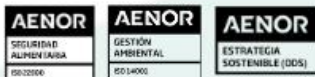
# Febrero



	Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
	9	10	11	12	13
BASAL	Pasta a la carbonara (1,3,6,7,10) <i>(Pasta, bacon, cebolla, nata y leche)</i>	Garbanzos con verduras al curry (1, 10) <i>(Garbanzos, tomate, cebolla, calabacín y curry)</i>	Guisado de patata y verdura de temporada <i>(Patata, judía verde, tomate, cebolla y zanahoria)</i>	Ensalada completa con huevo (3) y queso (7) <i>(Lechuga, tomate, cebolla, zanahoria, aceitunas, huevo y queso)</i>	Crema de calabaza (5,8) <i>(Calabaza, patata, cebolla, puerro)</i>
	Ventresca de merluza al limón con guisantes (4)	Tortilla de jamón dulce (3,6)	Ternera en salsa	Arroz del “senyoret” (1,2,3,4,5,6,7,8,12,13)	Tacos de pavo especiados (6) con patatas fritas
	Ensalada variada	Ensalada variada	Ensalada variada	Yogur (7)/ Fruta de temporada	Ensalada variada
	Fruta de temporada	Fruta de temporada	Fruta de temporada	Fruta de temporada	Naranja con canela
	Pan (1)	Pan integral (1)	Pan (1)	Pan integral (1)	Pan (1)
<i>En las derivaciones sólo aparecen los platos y/o ingredientes a modificar, según las necesidades de cada comensal. El resto del menú permanecerá igual.</i>					
Triturado	Triturado de pasta, verdura y ventresca de merluza Fruta triturada	Triturado de garbanzos con verduras y huevo Fruta triturada	Triturado de guisado de patata y verdura de temporada con ternera en salsa Fruta triturada	Triturado de arroz del senyoret Yogur natural	Triturado de crema de calabaza con tacos de pavo especiados Fruta triturada
Triturado PEG <i>Dieta triturada, consistencia puré. Colar / Tamizar</i>	Triturado de verdura y ventresca de merluza Fruta triturada	Triturado de arroz, verduras y huevo Fruta triturada	Triturado de guisado de verdura de temporada con ternera en salsa Fruta triturada	Triturado de arroz del senyoret Fruta triturada	Triturado de crema de calabaza con tacos de pavo especiados (sin patata) Fruta triturada
	<i>Alimentos en pequeñas cantidades: arroz, queso, fruta, guisantes y comidas grasas. //</i>				
	<i>ALIMENTOS A EVITAR: Patata, garbanzos, lentejas, frijoles, copos de avena, atún, yogur, zumo de tomate, zumo de melocotón, panceta, pasta.</i>				
Triturado sin lactosa (SL)	Triturado de pasta, verdura y ventresca de merluza Fruta triturada	Triturado de garbanzos con verduras y huevo Fruta triturada	Triturado de guisado de patata y verdura de temporada con ternera en salsa Fruta triturada	Triturado de arroz de pescado SL Fruta triturada	Triturado de crema de calabaza con tacos de pavo especiados Fruta triturada
Sin sal <i>(cocinado sin sal)</i>	1º Pasta con tomate y champiñones	2º Tortilla francesa			
Insuficiencia renal <i>(cocinado sin sal / fruta pelada )</i>	2º Ventresca de merluza al limón (sin guisantes)	2º Tortilla francesa	1º Guisado de verduras de temporada		1º Crema de verduras (sin calabaza ni patata)
	<i>Las legumbres serán ya cocidas de bote. Se lavarán concienzudamente antes del cocinado. //</i> <i>Más cantidad de alimento proteico que de guarnición de verduras permitidas.</i> <i>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.</i> <i>Productos integrales. Embutidos</i>				
Hipocalórico <i>(reducir HC)</i>	1º Pasta con tomate y champiñones	2º Tortilla francesa		Yogur natural	2º Tacos de pavo especiados con verduras
Hipocalórico sin sal <i>(reducir HC)</i>	1º Pasta con tomate y champiñones	2º Tortilla francesa		Yogur natural	2º Tacos de pavo especiados con verduras
Baja en HC <i>(reducir HC, sin pan)</i>				Yogur natural	2º Tacos de pavo especiados con verduras
Baja en HC, sin gluten (SG) <i>(reducir HC, sin pan)</i>	1º Pasta SG a la carbonara	1º Garbanzos con verduras (sin curry)		2º Arroz de pescado SG Yogur natural	2º Tacos de pavo especiados con verduras

Elaborado por el Departamento de Calidad:

Raquel Sanz CV00815  
Amparo Sáez CV00813  
Nuria Escrig CV02177



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:





# Febrero



	Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
	9	10	11	12	13
BASAL	Pasta a la carbonara (1,3,6,7,10) <i>(Pasta, bacon, cebolla, nata y leche)</i>	Garbanzos con verduras al curry (1, 10) <i>(Garbanzos, tomate, cebolla, calabacín y curry)</i>	Guisado de patata y verdura de temporada <i>(Patata, judía verde, tomate, cebolla y zanahoria)</i>	Ensalada completa con huevo (3) y queso (7) <i>(Lechuga, tomate, cebolla, zanahoria, aceitunas, huevo y queso)</i>	Crema de calabaza (5,8) <i>(Calabaza, patata, cebolla, puerro)</i>
	Ventresca de merluza al limón con guisantes (4)	Tortilla de jamón dulce (3,6)	Ternera en salsa	Arroz del “senyoret” (1,2,3,4,5,6,7,8,12,13)	Tacos de pavo especiados (6) con patatas fritas
	Ensalada variada	Ensalada variada	Ensalada variada	Yogur (7)/ Fruta de temporada	Ensalada variada
	Fruta de temporada	Fruta de temporada	Fruta de temporada	Fruta de temporada	Naranja con canela
	Pan (1)	Pan integral (1)	Pan (1)	Pan integral (1)	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 a la carbonara	1º Garbanzos con verduras (sin curry)		2º Arroz de pescado SG	2º Tacos de pavo especiados con patatas fritas SG
Sin gluten (SG), lactosa (SL) (pan SG)	1º Pasta SG con tomate y champiñones	1º Garbanzos con verduras (sin curry)		1º Ensalada completa con huevo 2º Arroz de pescado SG/SL Fruta de temporada	2º Tacos de pavo especiados con patatas fritas SG
Sin lactosa (SL)	1º Pasta con tomate y champiñones			1º Ensalada completa con huevo 2º Arroz de pescado SL Fruta de temporada	2º Tacos de pavo especiados con patatas fritas SL
Sin legumbres (SS)	1º Pasta SS con tomate y champiñones 2º Ventresca de merluza al limón (sin guisantes)	1º Arroz con verduras 2º Tortilla francesa	1º Guisado de patata y verdura de temporada (sin judías verdes)	2º Arroz de pescado SS	1º Tacos de magro especiados con patatas fritas
Sin HC (sin pan)	1º Calabacín a la carbonara 2º Ventresca de merluza al limón (sin guisantes)	1º Verduras al curry	1º Guisado de verdura de temporada	2º Pescado al horno con verduras	1º Crema de calabaza (sin patata) 2º Tacos de pavo especiados con verduras
Sin HC (sí patata) (sin pan)	1º Calabacín a la carbonara 2º Ventresca de merluza al limón (sin guisantes)	1º Verduras al curry		2º Pescado al horno con verduras	
Sin cerdo	1º Pasta con tomate y champiñones	2º Tortilla francesa			2º Nuggets de brócoli con patatas fritas
Sin carne	1º Pasta con tomate y champiñones	2º Tortilla francesa	2º Revuelto de verduras		2º Nuggets de brócoli con patatas fritas
Sin azúcares, pescados grandes, arroz ni pasta. Limitar solanáceas	1º Calabacín a la carbonara			2º Pescado al horno con verduras Fruta de temporada	
	Limitar solanáceas: patata, tomate, berenjena y pimientos. No dar pescados grandes: salmón, atún, emperador...				
2000 kcal (sin pan)	1º Pasta con tomate y champiñones (90g pasta) 2º 150g pescado	1º 120g legumbres	1º 300g patata 2º 100g ternera	2º 90g arroz Fruta de temporada	1º 300g patata 2º Tacos de pavo especiados con verduras (100g carne)
	1. Un plato de verduras 2. Proteína a elegir entre: 100g carne / 150g pescado / huevo 3. HC a elegir entre: 300g patata / 120g pan integral / 120g legumbres / 90g arroz / 90g pasta 4. 1 pieza de fruta				

Elaborado por el Departamento de Calidad:  
**Raquel Sanz CV00815**  
**Amparo Sáez CV00813**  
**Nuria Escrig CV02177**



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:







Febrero



	Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
	16	17	18	19	20
BASAL	Lentejas a la castellana (1,6) (Lentejas, chorizo, panceta, tomate y cebolla)	Hervido valenciano (Patata, judía verde y cebolla)	Arroz milanese (Arroz, magro, guisantes y pimiento rojo)	Crema bretona (alubias ECO) (Alubias, patata, cebolla, puerro y zanahoria)	Sopa maravilla (1,3,6,10) (Pollo, verduras y pasta)
	Tortilla de queso (3,7)	Filete de magro en salsa de cebolla	Merluza al horno en salsa verde (4)	Tiras de pollo a la mostaza (10)	Salmón al eneldo (4)
	Ensalada variada	Ensalada variada	Ensalada variada	Ensalada variada	Verduritas salteadas
	Fruta de temporada	Fruta de temporada	Fruta de temporada	Fruta de temporada	Yogur (7) / Fruta de temporada
	Pan (1)	Pan integral (1)	Pan (1)	Pan integral (1)	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 con verduras y huevo Fruta triturada	Triturado de hervido valenciano con filete de magro Fruta triturada	Triturado de arroz, verduras y merluza Fruta triturada	Triturado de crema bretona y tiras de pollo Fruta triturada	Triturado de pasta, salmón y verduras Yogur batido
Triturado PEG Dieta triturada, consistencia puré. Colar / Tamizar	Triturado de arroz con verduras y huevo Fruta triturada	Triturado de verduras con filete de magro Fruta triturada	Triturado de arroz, verduras y merluza Fruta triturada	Triturado de verduras y tiras de pollo Fruta triturada	Triturado de salmón y verduras 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.					
Triturado sin lactosa (SL)	Triturado de lentejas con verduras y huevo Fruta triturada	Triturado de hervido valenciano con filete de magro Fruta triturada	Triturado de arroz, verduras y merluza Fruta triturada	Triturado de crema bretona y tiras de pollo Fruta triturada	Triturado de pasta, salmón y verduras Fruta triturada
Sin sal (cocinado sin sal)	1º Lentejas con verduras				
Insuficiencia renal (cocinado sin sal / fruta pelada )	1º Lentejas con verduras	1º Hervido de verduras	1º Arroz milanese (sin guisantes )	1º Crema de verduras (sin legumbres)	
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 Lentejas con verduras				
Hipocalórico sin sal (reducir HC)	1º Lentejas con verduras				
Baja en HC (reducir HC, sin pan)					
Baja en HC, sin gluten (SG) (reducir HC, sin pan)	1º Garbanzos con verduras				1º Sopa con pasta SG

Elaborado por el Departamento de Calidad:  
Raquel Sanz CV00815  
Amparo Sáez CV00813  
Nuria Escrig CV02177



Legenda 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:





Febrero



	Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
	16	17	18	19	20
BASAL	Lentejas a la castellana (1,6) (Lentejas, chorizo, panceta, tomate y cebolla)	Hervido valenciano (Patata, judía verde y cebolla)	Arroz milanesa (Arroz, magro, guisantes y pimiento rojo)	Crema bretona (alubias ECO) (Alubias, patata, cebolla, puerro y zanahoria)	Sopa maravilla (1,3,6,10) (Pollo, verduras y pasta)
	Tortilla de queso (3,7)	Filete de magro en salsa de cebolla	Merluza al horno en salsa verde (4)	Tiras de pollo a la mostaza (10)	Salmón al eneldo (4)
	Ensalada variada	Ensalada variada	Ensalada variada	Ensalada variada	Verduritas salteadas
	Fruta de temporada	Fruta de temporada	Fruta de temporada	Fruta de temporada	Yogur (7) / Fruta de temporada
	Pan (1)	Pan integral (1)	Pan (1)	Pan integral (1)	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 Garbanzos con verduras				1º Sopa con pasta SG
Sin gluten (SG), lactosa (SL) (pan SG)	1º Garbanzos con verduras 2º Tortilla francesa				1º Sopa con pasta SG Fruta de temporada
Sin lactosa (SL)	2º Tortilla francesa				Fruta de temporada
Sin legumbres (SS)	1º Arroz con tomate	1º Hervido de patata, cebolla y zanahoria	1º Arroz milanesa (sin guisantes)	1º Crema de verduras (sin legumbres)	1º Sopa con pasta SS
Sin HC (sin pan)	1º Judías verdes salteadas con tomate	1º Hervido de verduras	1º Verduras asadas	1º Crema de verduras (sin patata, sin legumbres)	1º Sopa (sin pasta)
Sin HC (sí patata) (sin pan)	1º Judías verdes salteadas con tomate		1º Verduras asadas	1º Crema de verduras (sin legumbres)	1º Sopa (sin pasta)
Sin cerdo	1º Lentejas con verduras	2º Hamburguesa de coliflor y queso en salsa de cebolla	1º Arroz milanesa (sin carne)		
Sin carne	1º Lentejas con verduras	2º Hamburguesa de coliflor y queso en salsa de cebolla	1º Arroz milanesa (sin carne)	2º Tortilla de patata	1º Sopa de verduras con pasta maravilla
Sin azúcares, pescados grandes, arroz ni pasta. Limitar solanáceas			1º Verduras asadas		1º Sopa (sin pata) 2º Yogur natural
	Limitar solanáceas: patata, tomate, berenjena y pimientos. No dar pescados grandes: salmón, atún, emperador...				
2000 kcal (sin pan)	1º Lentejas con verduras (120g legumbres)	1º 300g patata 2º 100g magro	1º 90g arroz 2º 150g merluza	1º 300g patata 2º 100g pollo	1º 90g pasta 2º 150g pescado
	1. Un plato de verduras 2. Proteína a elegir entre: 100g carne / 150g pescado / huevo 3. HC a elegir entre: 300g patata / 120g pan integral / 120g legumbres / 90g arroz / 90g pasta 4. 1 pieza de fruta				

Elaborado por el Departamento de Calidad:  
Raquel Sanz CV00815  
Amparo Sáez CV00813  
Nuria Escrig CV02177



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:







# Febrero



	Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
	23	24	25	26	27
BASAL	Estofado de patata, magro y verduras (Patata, judía verde, zanahoria, magro)	Arroz con tomate (Arroz con sofrito de tomate)	Pasta con boloñesa vegetal (1,3,5,6,7,8,10)	Crema de zanahoria (Patata, zanahoria, puerro y cebolla)	Sopa de cocido con fideos y garbanzos (1,3,6,10)
	Albóndigas de bacalao al horno (1,2,3,4,7,10,13)	Longanizas al horno (6,12)	Pescado fresco de lonja (1,2,4,6,10,13)	Tortilla de patata (3,12)	Cocido completo
	Ensalada variada	Ensalada variada	Ensalada variada	Pisto de verduras	Ensalada variada
	Fruta de temporada	Fruta de temporada	Fruta de temporada	Fruta de temporada	Yogur (7) / Fruta de temporada
	Pan (1)	Pan integral (1)	Pan (1)	Pan integral (1)	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 estofado de patata, magro y verduras Fruta triturada	Triturado de arroz, verduras y longanizas Fruta triturada	Triturado de pasta, verduras y pescado fresco de lonja Fruta triturada	Triturado de crema de zanahoria y huevo Fruta triturada	Triturado de cocido completo Yogur batido
Triturado PEG Dieta triturada, consistencia puré. Colar / Tamizar	Triturado de magro y verduras Fruta triturada	Triturado de arroz, verduras y longanizas Fruta triturada	Triturado de verduras y pescado fresco de lonja Fruta triturada	Triturado de crema de zanahoria y huevo (sin patata) Fruta triturada	Triturado de carne y verduras del cocido (sin patata, pasta ni garbanzos) Fruta de temporada
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.					
Triturado sin lactosa (SL)	Triturado de estofado de patata, magro y verduras Fruta triturada	Triturado de arroz, verduras y longanizas Fruta triturada	Triturado de pasta, verduras y pescado fresco de lonja Fruta triturada	Triturado de crema de zanahoria y huevo Fruta triturada	Triturado de cocido completo Fruta de temporada
Sin sal (cocinado sin sal)	2º Merluza al horno	2º Lomo a la plancha	2º Pescado fresco de lonja a la plancha	2º Tortilla francesa con pisto de verduras	
Insuficiencia renal (cocinado sin sal / fruta pelada )	1º Estofado de magro y verduras 2º Merluza al horno	2º Lomo a la plancha	1º Pasta con tomate y verduras	2º Tortilla francesa con pisto de verduras	2º Cocido completo (sin patata)
	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 Merluza al horno	2º Lomo a la plancha	2º Pescado fresco de lonja a la plancha	2º Tortilla francesa con pisto de verduras	Yogur natural
Hipocalórico sin sal (reducir HC)	2º Merluza al horno	2º Lomo a la plancha	2º Pescado fresco de lonja a la plancha	2º Tortilla francesa con pisto de verduras	Yogur natural
Baja en HC (reducir HC, sin pan)	2º Merluza al horno			2º Tortilla francesa con pisto de verduras	Yogur natural
Baja en HC, sin gluten (SG) (reducir HC, sin pan)	2º Merluza al horno	2º Longanizas al horno SG	1º Pasta SG con tomate y verduras 2º Pescado fresco de lonja a la plancha	2º Tortilla francesa con pisto de verduras	1º Sopa de cocido con pasta SG y garbanzos Yogur natural

Elaborado por el Departamento de Calidad:  
Raquel Sanz CV00815  
Amparo Sáez CV00813  
Nuria Escrig CV02177



Legenda 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:





# Febrero



	Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
	23	24	25	26	27
BASAL	Estofado de patata, magro y verduras (Patata, judía verde, zanahoria, magro)	Arroz con tomate (Arroz con sofrito de tomate)	Pasta con boloñesa vegetal (1,3,5,6,7,8,10) (Pasta, soja texturizada, tomate y cebolla)	Crema de zanahoria (Patata, zanahoria, puerro y cebolla)	Sopa de cocido con fideos y garbanzos (1,3,6,10) (Pasta, garbanzos, carne y verduras)
	Albóndigas de bacalao al horno (1,2,3,4,7,10,13)	Longanizas al horno (6,12)	Pescado fresco de lonja (1,2,4,6,10,13)	Tortilla de patata (3,12)	Cocido completo
	Ensalada variada	Ensalada variada	Ensalada variada	Pisto de verduras	Ensalada variada
	Fruta de temporada	Fruta de temporada	Fruta de temporada	Fruta de temporada	Yogur (7) / Fruta de temporada
	Pan (1)	Pan integral (1)	Pan (1)	Pan integral (1)	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)	2º Merluza al horno	2º Longanizas al horno SG	1º Pasta SG con tomate y verduras 2º Pescado fresco de lonja a la plancha		1º Sopa de cocido con pasta SG y garbanzos
Sin gluten (SG), lactosa (SL) (pan SG)	2º Merluza al horno	2º Longanizas al horno SG/SL	1º Pasta SG con tomate y verduras SL 2º Pescado fresco de lonja a la plancha		1º Sopa de cocido con pasta SG y garbanzos Fruta de temporada
Sin lactosa (SL)	2º Merluza al horno	2º Longanizas al horno SL	1º Pasta con boloñesa vegetal SL 2º Pescado fresco de lonja SL		Fruta de temporada
Sin legumbres (SS)	1º Estado de patata, magro y verduras (sin judías verdes) 2º Merluza al horno	2º Lomo a la plancha	1º Pasta SS con tomate y verduras 2º Pescado fresco de lonja a la plancha		1º Sopa de cocido con pasta SS (sin garbanzos)
Sin HC (sin pan)	1º Estofado de magro y verduras 2º Merluza al horno	1º Verduras salteadas con tomate	1º Calabacín gratinado al horno 2º Pescado fresco de lonja a la plancha	1º Crema de zanahoria (sin patata) 2º Tortilla francesa con pisto de verduras	1º Sopa (sin fideos ni garbanzos) 2º Carne y verdura del cocido (sin patata)
Sin HC (sí patata) (sin pan)	2º Merluza al horno	1º Verduras salteadas con tomate	1º Calabacín gratinado al horno 2º Pescado fresco de lonja a la plancha		1º Sopa (sin fideos ni garbanzos) 2º Carne y verdura del cocido
Sin cerdo	1º Estofado de patata y verduras	2º Revuelto de champiñones			
Sin carne	1º Estofado de patata y verduras	2º Revuelto de champiñones			1º Sopa de verduras con fideos y garbanzos 2º Merluza al horno con verduras
Sin azúcares, pescados grandes, arroz ni pasta. Limitar solanáceas		1º Verduras salteadas con tomate	1º Calabacín gratinado al horno		1º Sopa de cocido con garbanzos (sin pasta) Yogur natural
	Limitar solanáceas: patata, tomate, berenjena y pimientos. No dar pescados grandes: salmón, atún, emperador...				
2000 kcal (sin pan)	1º 300g patata 2º Merluza al horno (120g)	1º 90g arroz 2º Lomo a la plancha (100g)	1º 90g pasta 2º Pescado fresco de lonja a la plancha (150g)	1º 300g patata 2º Tortilla francesa con pisto de verduras	1º 40g pasta, 40g legumbres 2º Carne y verduras del cocido (100g carne)
	1. Un plato de verduras 2. Proteína a elegir entre: 100g carne / 150g pescado / huevo 3. HC a elegir entre: 300g patata / 120g pan integral / 120g legumbres / 90g arroz / 90g pasta 4. 1 pieza de fruta				

Elaborado por el Departamento de Calidad:  
**Raquel Sanz CV00815**  
**Amparo Sáez CV00813**  
**Nuria Escrig CV02177**



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:







# Febrero

Servalia

Lunes

Martes

Miércoles

Jueves

Viernes

Elaborado por el Departamento de Calidad:

**Raquel Sanz CV00815**

**Amparo Sáez CV00813**

**Nuria Escrig CV02177**



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:

