

Lunes

Martes

Miércoles

Jueves

Viernes

1

2

3

4

5

**BASAL**

Pasta integral a la carbonara (1,3,6,7,10)  
(Pasta integral, bacon, cebolla, nata y leche)  
Merluza al limón con guisantes (4)  
Ensalada variada  
Fruta de temporada  
Pan (1)

Sopa de fideos (1,3,6,10)  
(Pasta, verduras y pollo)  
Pollo al ajillo  
Ensalada variada  
Fruta de temporada  
Pan integral (1)

Ensalada de alubias (7)  
(Alubias, cebolla, tomate, pimiento y queso fresco)  
Pescado fresco de lonja (1,2,4,6,10,13)  
Pisto de verduras  
Fruta de temporada  
Pan (1)

Salmorejo con taquitos de jamón (1,6,10)  
(Tomate, ajo, pan, aceite, jamón)  
Tortilla de patata (3,12)  
Ensalada variada  
Fruta de temporada  
Pan integral (1)

Arroz con tomate  
(Arroz con sofrito de tomate)  
Longanizas al horno (6,12)  
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.**

<b>Triturado</b>	Triturado de pasta integral y merluza al limón con guisantes Fruta de temporada triturada	Triturado de sopa de fideos, verduras y pollo al ajillo Fruta de temporada triturada	Triturado de alubias, verduras y pescado fresco de lonja Fruta de temporada triturada	Triturado de salmorejo y tortilla de patata Fruta de temporada triturada	Triturado de arroz, verduras y longanizas al horno Yogur batido
<b>Insuficiencia renal (cocinado sin sal / fruta pelada)</b>	1º Pasta blanca a la carbonara 2º Merluza al limón con verduras permitidas (no guisantes)		1º Ensalada de alubias sin tomate	1º Crema de verduras 2º Tortilla francesa	2º Lomo a la plancha
<p><b>Las legumbres serán ya cocidas de bote. Se lavarán concienzudamente antes del cocinado. // Más cantidad de alimento proteico que de guarnición de verduras permitidas.</b></p> <p><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.</p> <p><b>Refrescos. Productos integrales. Embutidos</b></p>					
<b>Hipocalórico (reducir HC)</b>	1º Pasta integral con tomate y champiñones		2º Pescado fresco de lonja a la plancha	2º Tortilla francesa	2º Lomo a la plancha Yogur natural
<b>Hipocalórico sin sal (reducir HC)</b>	1º Pasta integral con tomate y champiñones		2º Pescado fresco de lonja a la plancha	2º Tortilla francesa	2º Lomo a la plancha Yogur natural
<b>Sin gluten SG (pan SG)</b>	1º Pasta SG a la carbonara	1º Sopa con pasta SG	2º Pescado fresco de lonja a la plancha	1º Salmorejo SG con taquitos de jamón	

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:



Lunes

Martes

Miércoles

Jueves

Viernes

1

2

3

4

5

**BASAL**

Pasta integral a la carbonara (1,3,6,7,10)  
(Pasta integral, bacon, cebolla, nata y leche)  
Merluza al limón con guisantes (4)  
Ensalada variada  
Fruta de temporada  
Pan (1)

Sopa de fideos (1,3,6,10)  
(Pasta, verduras y pollo)  
Pollo al ajillo  
Ensalada variada  
Fruta de temporada  
Pan integral (1)

Ensalada de alubias (7)  
(Alubias, cebolla, tomate, pimiento y queso fresco)  
Pescado fresco de lonja (1,2,4,6,10,13)  
Pisto de verduras  
Fruta de temporada  
Pan (1)

Salmorejo con taquitos de jamón (1,6,10)  
(Tomate, ajo, pan, aceite, jamón)  
Tortilla de patata (3,12)  
Ensalada variada  
Fruta de temporada  
Pan integral (1)

Arroz con tomate  
(Arroz con sofrito de tomate)  
Longanizas al horno (6,12)  
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.**

<b>Sin lactosa SL</b>	1º Pasta integral con tomate y champiñones		1º Ensalada de alubias SL		Fruta de temporada
<b>Sin legumbres SS</b> (soja, judías verdes, alubias, lentejas, garbanzos, guisantes, cacahuete...)	1º Pasta SS con tomate y champiñones 2º Merluza al limón con verduras (no guisantes)	1º Sopa con pasta SS	1º Ensalada de patata SS 2º Pescado fresco de lonja a la plancha	1º Salmorejo con taquitos de jamón SS	2º Lomo a la plancha
<b>Sin HC</b> (sin patata, pan, pasta, arroz)	1º Champiñones gratinados al horno	1º Consomé	2º Pescado fresco de lonja a la plancha	1º Salmorejo con taquitos de jamón (sin pan) 2º Tortilla francesa	1º Judías verdes salteadas con tomate Yogur natural
<b>Sin cerdo</b>	1º Pasta integral con tomate y champiñones			1º Salmorejo (sin jamón)	2º Revuelto de verduras
<b>Sin carne</b>	1º Pasta integral con tomate y champiñones			1º Salmorejo (sin jamón)	2º Revuelto de verduras

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:



	Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
	8	9	10	11	12
<b>BASAL</b>	Ensalada completa con queso y jamón (6,7)	Ensalada murciana (3,4,12) (Tomate, atún, cebolla, huevo y aceitunas)	Garbanzos con verduras al curry (1,10,12) (Garbanzos, tomate, cebolla, calabacín, patata y curry)	Espaguetis con verduras y salsa de soja (1,3,6,10) (Pasta, zanahoria, cebolla, calabacín, pimiento y salsa de soja)	Ensalada de patata (6,12) (Patata, tomate, aceitunas, pavo y zanahoria rallada)
	Arroz del "senyoret" (1,2,3,4,6,7,12,13)	Estofado de pavo con patata y verduras (12)	Tortilla de atún (3,4)	Salmón al horno (4)	Tiras de pollo a la mostaza (7,10)
	Fruta de temporada Pan (1)	Fruta de temporada Pan integral (1)	Ensalada variada Fruta de temporada Pan (1)	Ensalada variada Fruta de temporada Pan integral (1)	Champiñones salteados 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.**

<b>Triturado</b>	Triturado de arroz del senyoret Fruta de temporada triturada	Triturado de estofado de pavo con patata y verduras Fruta de temporada triturada	Triturado de garbanzos con verduras al curry y huevo Fruta de temporada triturada	Triturado de espaguetis con verduras y salmón al horno Fruta de temporada triturada	Triturado de patata, verduras y tiras de pollo Yogur batido
<b>Insuficiencia renal (cocinado sin sal / fruta pelada)</b>	1º Ensalada completa con queso (sin tomate natural ni jamón)	1º Ensalada completa con atún (sin tomate natural) 2º Estofado de pavo con verduras (sin patata)	1º Garbanzos con verduras al curry (sin patata)	1º Espaguetis con verduras (sin salsa de soja)	1º Ensalada de pasta (sin tomate natural) Verduras salteadas
<b>Las legumbres serán ya cocidas de bote. Se lavarán concienzudamente antes del cocinado. // Más cantidad de alimento proteico que de guarnición de verduras permitidas.</b>					
<b>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</b>					
<b>Hipocalórico (reducir HC)</b>				1º Espaguetis con verduras (sin salsa de soja)	Yogur natural
<b>Hipocalórico sin sal (reducir HC)</b>				1º Espaguetis con verduras (sin salsa de soja)	Yogur natural
<b>Sin gluten SG (pan SG)</b>	2º Arroz del senyoret SG		1º Garbanzos con verduras (sin curry)	1º Pasta SG con verduras (sin salsa de soja)	

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:



Lunes

Martes

Miércoles

Jueves

Viernes

8

9

10

11

12

**BASAL**

Ensalada completa con queso y jamón (6,7)

Ensalada murciana (3,4,12)  
(Tomate, atún, cebolla, huevo y aceitunas)

Garbanzos con verduras al curry (1,10,12)  
(Garbanzos, tomate, cebolla, calabacín, patata y curry)

Espaguetis con verduras y salsa de soja (1,3,6,10)  
(Pasta, zanahoria, cebolla, calabacín, pimiento y salsa de soja)

Ensalada de patata (3,6,12)  
(Patata, tomate, aceitunas, pavo y zanahoria rallada)

Arroz del "senyoret" (1,2,3,4,6,7,12,13)

Estofado de pavo con patata y verduras (12)

Tortilla de atún (3,4)

Salmón al horno (4)

Tiras de pollo a la mostaza (7,10)

Fruta de temporada  
Pan (1)

Fruta de temporada  
Pan integral (1)

Ensalada variada  
Fruta de temporada  
Pan (1)

Ensalada variada  
Fruta de temporada  
Pan integral (1)

Champiñones salteados  
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.**

<b>Sin lactosa SL</b>	1º Ensalada completa SL 2º Arroz del senyoret SL				2º Tiras de pollo en salsa SL Fruta de temporada
<b>Sin legumbres SS</b> (soja, judías verdes, alubias, lentejas, garbanzos, guisantes, cacahuete...)	1º Ensalada completa (sin jamón) 2º Arroz del senyoret SS		1º Crema de verduras	1º Pasta SS con verduras (sin salsa de soja)	1º Ensalada de patata (sin pavo)
<b>Sin HC</b> (sin patata, pan, pasta, arroz)	2º Merluza en salsa con verduras	2º Estofado de pavo con verduras (sin patata)		1º Verduras salteadas con salsa de soja	1º Ensalada completa con pavo Yogur natural
<b>Sin cerdo</b>	1º Ensalada completa con queso				
<b>Sin carne</b>	1º Ensalada completa con queso	2º Guiso de pescado con patata y verduras			1º Ensalada de patata (sin pavo) 2º Totilla francesa con champiñones salteados

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:



Lunes

Martes

Miércoles

Jueves

Viernes

15

16

17

18

19

**BASAL**

Vichyssoise (7)  
(Patata, puerro y leche)

Lomo en salsa de cebolla

Ensalada variada  
Fruta de temporada  
Pan (1)

Lentejas ECO a la jardinera  
(1,12)

(Lentejas, cebolla, pimiento, calabacín, patata y zanahoria)

Tortilla de jamón dulce (3,6)

Ensalada variada  
Fruta de temporada  
Pan integral (1)

Ensalada de pasta (1,3,4,6,10)  
(Pasta, zanahoria, aceitunas, maíz, atún)

Rape en salsa verde con guisantes (2,4,13)

Fruta de temporada  
Pan (1)

Ensaladilla rusa (3,4,12)  
(Zanahoria, patata, guisantes, atún, aceitunas, huevo y mahonesa)

Pollo al horno con verduras

Fruta de temporada  
Pan integral (1)

Arroz oriental con verduras  
(1,6)

(Arroz, calabacín, pimiento, cebolla y salsa de soja)

Figuritas de pescado  
(1,2,3,4,6,7,10,12,13)

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.**

<b>Triturado</b>	Triturado de vichyssoise y lomo en salsa Fruta de temporada triturada	Triturado de lentejas ECO a la jardinera y huevo Fruta de temporada triturada	Triturado de pasta, verduras y rape en salsa verde con guisantes Fruta de temporada triturada	Triturado de patata y pollo al horno con verduras Fruta de temporada triturada	Triturado de arroz oriental con verduras y pescado Yogur batido
<b>Insuficiencia renal (cocinado sin sal / fruta pelada)</b>	1º Crema de verduras (sin patata)	1º Lentejas ECO a la jardinera (sin patata) 2º Tortilla francesa	1º Ensalada de pasta (sin maíz) 2º Rape en salsa verde con verduras permitidas	1º Ensalada completa con atún	1º Arroz de verduras (sin salsa de soja)
<b>Las legumbres serán ya cocidas de bote. Se lavarán concienzudamente antes del cocinado. // Más cantidad de alimento proteico que de guarnición de verduras permitidas.</b>					
<b>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</b>					
<b>Hipocalórico (reducir HC)</b>		2º Tortilla francesa		1º Ensaladilla rusa (sin mahonesa)	2º Merluza al horno Yogur natural
<b>Hipocalórico sin sal (reducir HC)</b>		2º Tortilla francesa		1º Ensaladilla rusa (sin mahonesa)	2º Merluza al horno Yogur natural
<b>Sin gluten SG (pan SG)</b>		1º Garbanzos a la jardinera	1º Ensalada de pasta SG		1º Arroz de verduras (sin salsa de soja) 2º Merluza empanada 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:



Lunes

Martes

Miércoles

Jueves

Viernes

15

16

17

18

19

**BASAL**

Vichyssoise (7)  
(Patata, puerro y leche)

Lomo en salsa de cebolla

Ensalada variada  
Fruta de temporada  
Pan (1)

Lentejas ECO a la jardinera  
(1,12)  
(Lentejas, cebolla, pimiento,  
calabacín, patata y zanahoria)

Tortilla de jamón dulce (3,6)

Ensalada variada  
Fruta de temporada  
Pan integral (1)

Ensalada de pasta (1,3,4,6,10)  
(Pasta, zanahoria, aceitunas, maíz,  
atún)

Rape en salsa verde con  
guisantes (2,4,13)

Fruta de temporada  
Pan (1)

Ensaladilla rusa (3,4,12)  
(Zanahoria, patata, guisantes,  
atún, aceitunas, huevo y  
mahonesa)

Pollo al horno con verduras

Fruta de temporada  
Pan integral (1)

Arroz oriental con verduras  
(1,6)  
(Arroz, calabacín, pimiento,  
cebolla y salsa de soja)

Figuritas de pescado  
(1,2,3,4,6,7,10,12,13)  
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.**

<b>Sin lactosa SL</b>	1º Crema de verduras SL				2º Merluza empanada SL Fruta de temporada
<b>Sin legumbres SS</b> (soja, judías verdes, alubias, lentejas, garbanzos, guisantes, cacahuete...)		1º Arroz con tomate 2º Tortilla francesa	1º Ensalada de pasta SS 2º Rape en salsa verde con verduras	1º Ensaladilla rusa (sin guisantes)	1º Arroz de verduras (sin salsa de soja) 2º Merluza empanada SS
<b>Sin HC</b> (sin patata, pan, pasta, arroz)	1º Crema de verduras (sin patata)	1º Lentejas ECO a la jardinera (sin patata)	1º Ensalada completa con atún	1º Ensaladilla rusa (sin patata)	1º Verduras salteadas con salsa de soja 2º Merluza al horno Yogur natural
<b>Sin cerdo</b>	2º Salmón en salsa de cebolla	2º Tortilla francesa			
<b>Sin carne</b>	2º Salmón en salsa de cebolla	2º Tortilla francesa		2º Revuelto de verduras	

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:



Lunes

Martes

Miércoles

Jueves

Viernes

22

23

24

25

26

BASAL

Pasta integral a la napolitana (1,3,6,7,10)  
(Pasta integral, zanahoria, cebolla, tomate y queso)  
Tortilla de calabacín (3)

Ensalada variada  
Fruta de temporada  
Pan (1)

Arroz a la milanesa  
(Arroz, guisantes, pimiento rojo, magro)

Merluza a la andaluza (1,4,6,10)

Ensalada variada  
Fruta de temporada  
Pan integral (1)

FESTIVO

Ensalada campera (3,4,12)  
(Patata, tomate, aceitunas, huevo, atún, pimiento verde)

Ternera en salsa con verduras

Fruta de temporada  
Pan integral (1)

Alubias ECO a la riojana (6,12)  
(Alubias, patata, cebolla, zanahoria y chorizo)

Abadejo con pisto de verduras (2,4,13)

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.**

<b>Triturado</b>	Triturado de pasta integral con verduras y huevo Fruta de temporada triturada	Triturado de arroz, verduras y merluza Fruta de temporada triturada		Triturado de patata, verduras y ternera Fruta de temporada triturada	Triturado de alubias, verduras y abadejo Yogur batido
<b>Insuficiencia renal (cocinado sin sal / fruta pelada)</b>		1º Arroz a la milanesa (sin guisantes)		1º Sopa juliana	1º Alubias ECO con verduras
<p><b>Las legumbres serán ya cocidas de bote. Se lavarán concienzudamente antes del cocinado. // Más cantidad de alimento proteico que de guarnición de verduras permitidas.</b></p> <p><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</p>					
<b>Hipocalórico (reducir HC)</b>		2º Merluza al horno			1º Alubias ECO con verduras Yogur natural
<b>Hipocalórico sin sal (reducir HC)</b>		2º Merluza al horno			1º Alubias ECO con verduras Yogur natural
<b>Sin gluten SG (pan SG)</b>	1º Pasta SG a la napolitana	2º Merluza al horno			

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:



Lunes

Martes

Miércoles

Jueves

Viernes

22

23

24

25

26

BASAL

Pasta integral a la napolitana (1,3,6,7,10)  
(Pasta integral, zanahoria, cebolla, tomate y queso)  
Tortilla de calabacín (3)

Ensalada variada  
Fruta de temporada  
Pan (1)

Arroz a la milanesa  
(Arroz, guisantes, pimiento rojo, magro)

Merluza a la andaluza (1,4,6,10)

Ensalada variada  
Fruta de temporada  
Pan integral (1)

FESTIVO

Ensalada campera (3,4,12)  
(Patata, tomate, aceitunas, huevo, atún, pimiento verde)

Ternera en salsa con verduras

Fruta de temporada  
Pan integral (1)

Alubias ECO a la riojana (6,12)  
(Alubias, patata, cebolla, zanahoria y chorizo)

Abadejo con pisto de verduras (2,4,13)

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.**

<b>Sin lactosa SL</b>					Fruta de temporada
<b>Sin legumbres SS</b> (soja, judías verdes, alubias, lentejas, garbanzos, guisantes, cacahuete...)	1º Pasta SS a la napolitana	1º Arroz a la milanesa (sin guisantes) 2º Merluza a la andaluza SS			1º Sopa con pasta SS
<b>Sin HC</b> (sin patata, pan, pasta, arroz)	1º Verduras salteadas con tomate	1º Guisantes salteados con pimiento		1º Sopa juliana	Yogur natural
<b>Sin cerdo</b>		1º Arroz milanesa (sin carne)			1º Alubias ECO con verduras
<b>Sin carne</b>		1º Arroz milanesa (sin carne)		2º Revuelto de verduras	1º Alubias ECO con verduras

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:



Lunes

Martes

Miércoles

Jueves

Viernes

29

30

BASAL	Gaspacho andaluz con picatostes (1,6,10) (Tomate, pepino, pimiento verde, ajo, vinagre, aceite y picatostes)	Ensalada de lentejas (1) (Lentejas, tomate, cebolla, maíz, pimiento verde)
	Pechugas de pollo en salsa de tomate Patatas al horno (12) Fruta de temporada Pan (1)	Tortilla de patata (3,12) Ensalada variada Fruta de temporada Pan integral (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.**

<b>Triturado</b>	Triturado de patata, verduras y pechuga de pollo Fruta de temporada triturada	Triturado de lentejas, verduras y huevo Fruta de temporada triturada			
<b>Insuficiencia renal (cocinado sin sal / fruta pelada)</b>	Guarnición: Verduras al horno	1º Ensalada de lentejas (sin tomate natural) 2º Tortilla de queso			
<p><b>Las legumbres serán ya cocidas de bote. Se lavarán concienzudamente antes del cocinado. // Más cantidad de alimento proteico que de guarnición de verduras permitidas.</b></p> <p><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</p>					
<b>Hipocalórico (reducir HC)</b>	1º Gaspacho andaluz (sin picatostes) Guarnición: Verduras al horno	2º Tortilla de queso			
<b>Hipocalórico sin sal (reducir HC)</b>	1º Gaspacho andaluz (sin picatostes) Guarnición: Verduras al horno	2º Tortilla de queso			
<b>Sin gluten SG (pan SG)</b>	1º Gaspacho andaluz (sin picatostes)	1º Ensalada de garbanzos			

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:



Lunes

Martes

Miércoles

Jueves

Viernes

29

30

<b>BASAL</b>	Gaspacho andaluz con picatostes (1,6,10) (Tomate, pepino, pimiento verde, ajo, vinagre, aceite y picatostes)	Ensalada de lentejas (1) (Lentejas, tomate, cebolla, maíz, pimiento verde)
	Pechugas de pollo en salsa de tomate Patatas al horno (12) Fruta de temporada Pan (1)	Tortilla de patata (3,12)  Ensalada variada Fruta de temporada Pan integral (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.**

<b>Sin lactosa SL</b>					
<b>Sin legumbres SS</b> (soja, judías verdes, alubias, lentejas, garbanzos, guisantes, cacahuete...)	1º Gaspacho andaluz (sin picatostes)	1º Crema de verduras			
<b>Sin HC</b> (sin patata, pan, pasta, arroz)	1º Gaspacho andaluz (sin picatostes) Guarnición: Verduras al horno	2º Tortilla de queso			
<b>Sin cerdo</b>					
<b>Sin carne</b>	2º Merluza en salsa de tomate				

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:

