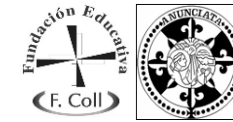


Menú:

Centro:

General

Colegio Nuestra S^a del Rosario



Mes:

Marzo 2020

Lunes

2
 1º Arroz con tomate
 2º Ensalada variada (12)
 3º Longanizas caseras (6,7,12)
 con salteado de pimientos

Postre: Fruta natural

727 18 g 62 g 42 g

Martes

3
 1º Pasta primavera (cebolla, zanahoria, tomate y champiñón) (1,3)
 2º Guisado de rape con patatas (2,4)

Postre: Fruta natural

638 g 25 g 97 g 12 g

Miércoles

4
 1º Lentejas con arroz
 2º Tortilla francesa (3) y ensalada (12)

Postre: Fruta natural

677 28 g 61 g 39 g

Jueves

5
 1º Sopa de verduras (1,3)
 2º Muslo de pollo al ajillo con patata asada

Postre: Fruta natural

596 24 g 70 g 24 g

Viernes

6
 1º Judías blancas estofadas con verduras
 2º Salmón al horno (4) con salteado de verduras

Postre: Lácteo (7)

691 26 g 76 g 32 g



9
 1º Empedrado de habichuelas
 2º Tortilla (3) de calabacín con tosta de pan integral (1,6,7,11)

Postre: Fruta natural

677 33 g 74 g 27 g

10
 1º Ensalada Caprese con tomate y queso fresco (7)
 2º Fideuà de pescado (1,2,3,4,12,13)

Postre: Fruta natural

658 33 g 100 g 21 g

11
 1º Sopa de cocido (1,3)
 2º Ensalada variada (12)
 3º Cocido completo (garbanzos, verdura y carne) (3,6,7,12)

Postre: Fruta natural

756 29 g 76 g 38 g

12
 1º Arroz a la milanesa (6,7)
 2º Ensalada con queso (7)
 3º Estofado de pavo (6) con guisantes

Postre: Fruta natural

736 29 g 85 g 30 g

13
 1º Crema de puerros (7)
 2º Merluza andaluza (1,4) con mahonesa (3)

Postre: Lácteo (7)

929 30 g 138 g 27 g

16
 1º Sopa casera con estrellitas (1,3)
 2º Ensalada variada (12)
 3º Corvina en salsa (4) con patata

Postre: Fruta natural

929 30 g 138 g 27 g

17
 1º Ensalada César (1,2,3,4,6,7,10,11,12,13)
 2º Arroz a la marinera (2,4,12,13)

Postre: Fruta natural

769 30 g 76 g 38 g

18
 1º Crema de guisantes con zanahoria, puerro y patata (7)
 2º Fajitas de pollo con verduras (1)

Postre: Fruta natural

753 29 g 105 g 23 g

19
Festivo

20
Festivo

23
 1º Lentejas estofadas
 2º Tortilla francesa (3) con picadillo de tomate y pepino

Postre: Fruta natural

860 50 g 94 g 31 g

24
 1º Crema de verduras de temporada con tostones (1)
 2º Bacalao (2,4) con pisto

Postre: Fruta natural

524 31 g 55 g 20 g

25
 1º Garbanzos con verduras
 2º Albóndigas (1,6,12) jardinera

Postre: Fruta natural

836 g 28 g 82 g 43 g

26
 1º Jamón serrano con tosta integral de tomate (1,6,7,11)
 2º Ensalada variada (12)
 3º Paella valenciana

Postre: Fruta natural

851 51 g 93 g 30 g

27
 1º Macarrones integrales con Salsa de verduras y albahaca (1,3,7)
 2º Ensalada variada (12)
 3º Merluza al romero (4) con cubitos de calabacín
 Postre: Lácteo (7)

776 30 g 79 g 38 g

30
 1º Espaguetis carbonara (1,3,6,7)
 2º Magra de cerdo estofada

Postre: Fruta natural

623 28 g 80 g 21 g

31
 1º Ensalada caprichosa (3,5,6,7,8,12)
 2º Arroz al horno (3)

Postre: Fruta natural

623 28 g 80 g 21 g

Diariamente: Ensalada Pan

Relación de alérgenos según RD 126/2015. Les informamos de los alérgenos que contienen directa o indirectamente cada plato siguiendo los siguientes números:



Kcal Proteínas Hidratos de carbono Lípidos

*Valoración nutricional: D. Calidad Servalia.

Accede a los menús de tu centro en:
www.servalia.org
 Usuario: nsrosario
 Contraseña: 0248
 C/ Poeta Ricard Sanmartí, 24 B.
 46020 Valencia
 T 96 361 61 70. F 96 393 70 07
www.servalia.org
servalia@servalia.org

