

MES: Septiembre 2022

MENÚ: Frutos secos y proteína de leche de vaca

CENTRO: Colegio Nuestra Señora del Rosario

No añadir huesos de ternera en ninguna elaboración, cremas y purés sin leche, pastas sin queso.



LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
12 1º Ensalada mixta (3,4) (sin queso) 2º Guisado de pavo (6) con verduras y patata Postre: Fruta natural	13 1º Alubias estofadas con verduras 2º Tortilla francesa con atún (3,4) y ensalada variada Postre: Fruta natural	14 1º Espirales con pollo y verduras (1,3) 2º Merluza al horno con salteado de verduras en juliana (4) Postre: Fruta natural	15 1º Crema de zanahoria 2º Pollo al horno con ensalada de tomate y atún (4) Postre: Fruta natural	16 1º Arroz con pollo 2º Ensalada completa (3,4) Sin queso Postre: Fruta natural
19 1º Crema de verduras 2º Lomo con champiñones Postre: Fruta natural	20 1º Garbanzos con verduras 2º Tortilla paisana (3) con ensalada de lechuga y pepino (sin queso) Postre: Fruta natural	21 1º Ensalada completa (3,4,6) 2º Macarrones con verduras (1,3) (sin queso) Postre: Fruta natural	22 1º Arroz con salsa de tomate 2º Salmón en salsa al horno (4) Postre: Fruta natural	23 1º Lentejas con verduras (1) 2º Pechuga de pollo en salsa y ensalada variada Postre: Fruta natural
26 1º Ensalada con pollo plancha, tomate y mayonesa (3) 2º Arroz horneado con coliflor, magro y bacon (6) Postre: Fruta natural	27 1º Alubias con verduras 2º Magro en salsa barbacoa y ensalada variada (12) Postre: Fruta natural	28 1º Crema de calabaza 2º Filete de pollo con ketchup y salteado de verduras (12) Postre: Fruta natural	29 1º Macarrones con verduras (1,3) 2º Merluza plancha (4) con pisto de verduras Postre: Fruta natural	30 1º Arroz marinera (2,4,12,13) 2º Tortilla de patata (3) y ensalada variada Postre: Fruta natural

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



EQUILIBRA LAS COMIDAS Y CENAS	
Si has comido:	es recomendable cenar...
Cereal	Verdura cocinada u hortaliza cruda
Verdura	Cereal o féculas
Carne	Pescado o huevo
Pescado	Carne magra o huevo
Huevo	Pescado o carne
Fruta	Lácteo o fruta



servalia



VALORACIÓN MEDIA DIARIA NUTRICIONAL

Kcal	Hidratos de Carbono	Proteínas	Lípidos	Fibra
692	78g	32g	28g	12g

PLATO SALUDABLE

La comida debe suponer el aporte del 35% de la energía diaria, lo que en edad escolar supone entre 1700 y 2300 Kcal.

Nuestros menús están elaborados para cubrir estas necesidades y su composición sigue las últimas recomendaciones de la Escuela Pública de Salud de Harvard, con un 50% de frutas y verduras, 25% de proteína saludable y 25% de granos (preferiblemente integrales):



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

