



MENÚ JUNIO

ACCEDER A LOS MENÚS DE TU CENTRO EN: WWW.SERVALIA.ORG

USUARIO: nsrosario

CONTRASEÑA: 0248



LUNES

MARTES

MIÉRCOLES

JUEVES

VIERNES

1

2

Estofado de alubias
Libritos de york y queso con ensalada
Fruta de temporada
Pan

Ensalada completa con huevo
Arroz con pollo
Fruta de temporada
Pan

5

6

7

8

9

Macarrones napolitana
Croquetas de bacalao con ensalada
Fruta de temporada
Pan

Ensalada completa con atún
Arroz al horno
Lácteo
Pan

Lentejas a la hortelana
Tortilla de patata con champiñones
Fruta de temporada
Pan

FESTIVO

Crema de verduras de temporada
Abadejo a la plancha con pisto
Fruta de temporada
Pan

12

13

14

15

16

Sopa de estrellitas
Merluza al limón con patatas
Fruta de temporada
Pan

Arroz con tomate
Longanizas caseras en salsa
Lácteo
Pan

Tallarines con verduras y salsa de soja
Boquerones en tempura con maíz salteado
Fruta de temporada
Pan

Crema de calabaza
Pechuga de pollo a la plancha con ensalada
Fruta de temporada
Pan

Puchero de garbanzos
Hamburguesa a la plancha con ensalada
Fruta de temporada
Pan

19

20

21

22

23

Lentejas **ECO** estofadas
Tortilla de atún con ensalada
Fruta de temporada
Pan

Actividad fin de curso:
Disfruta de la playa

Fideuà
Nuggets de pollo con patatas
Helado
Pan

Somos una empresa comprometida con la calidad, seguridad y el medio ambiente:



Consulta toda la información nutricional y alérgenos de nuestra carta en el código QR:



¿SABÍAS QUÉ...?

18 de junio:
Día de la gastronomía sostenible

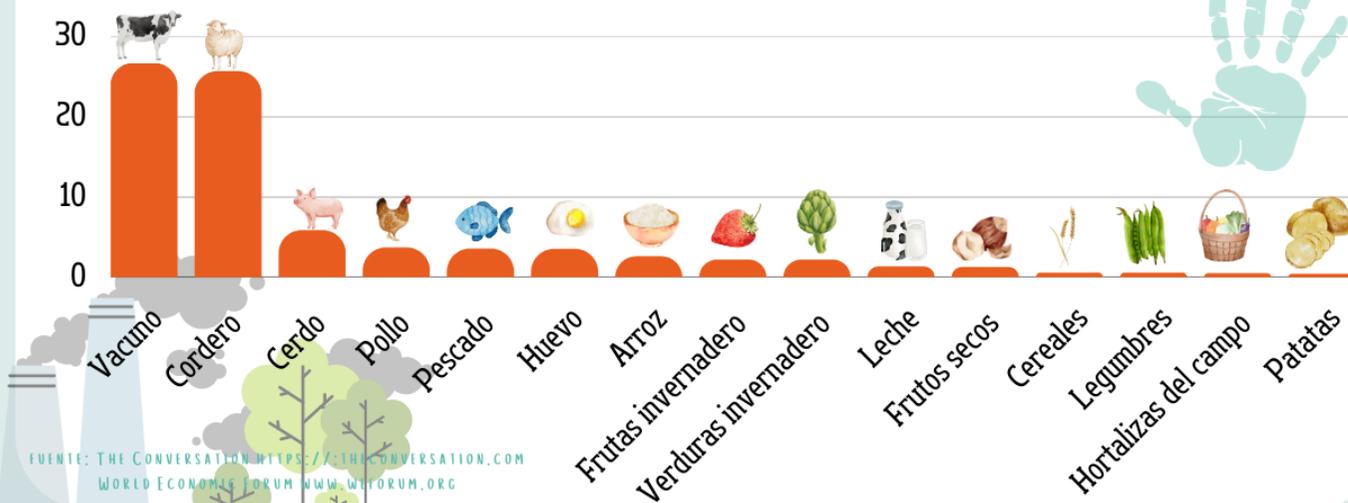


LA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS GENERA APROXIMADAMENTE UN TERCIO DE LAS EMISIONES MUNDIALES DE GASES DE EFECTO INVERNADERO.

Como bien dice el dicho popular... "Cada acto tiene su consecuencia". A la hora de hablar de comida, también. Obtener alimentos, cultivarlos, criarlos y prepararlos para el consumo humano tiene un coste al que llamamos **huella de carbono**. Esta calcula la cantidad de emisiones de CO2 emitidas que incrementan el efecto invernadero.

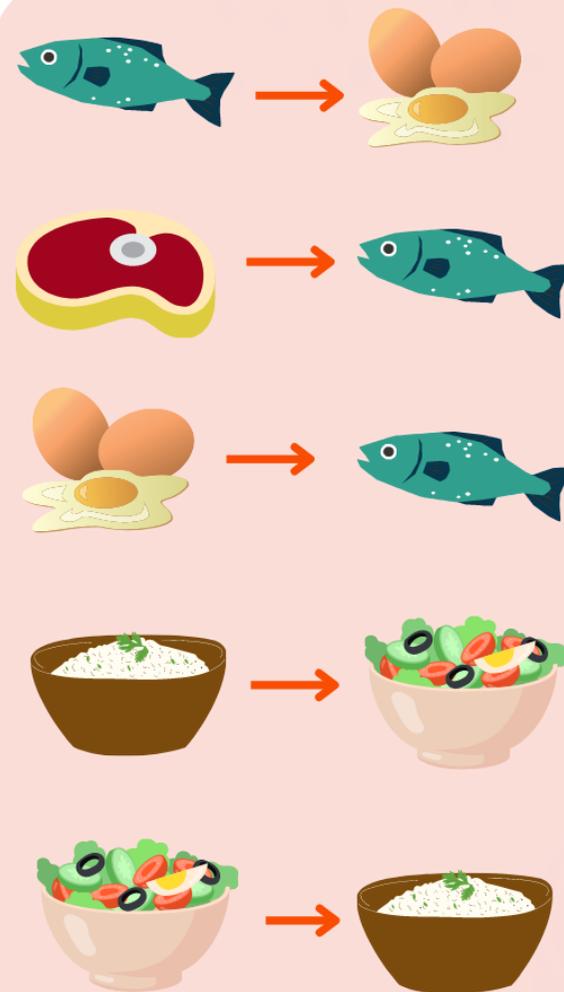
Cambiar la base de tu alimentación, reduciendo el consumo de carne, ayuda a frenar el cambio climático.

LA HUELLA DE CARBONO DE LOS ALIMENTOS



FUENTE: THE CONVERSATION <https://theconversation.com>
WORLD ECONOMIC FORUM www.weforum.org

RECOMENDADOR DE CENAS



Somos una empresa comprometida con la calidad, seguridad y el medio ambiente:



Consulta toda la información nutricional y alérgenos de nuestra carta en el código QR:

