

Menú:

Centro:

General

C. Nuestra Señora del Rosario



Mes:

Marzo 2020

Lunes

Martes

Miércoles

Jueves

Viernes

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

3 1º Pasta primavera (cebolla, zanahoria, tomate y champiñón) (1,3)
2º Rape en salsa con patatas (2,4)
Postre: Fruta natural

4 1º Hervido valenciano
2º Muslo de pollo al ajillo con patata asada y ensalada (12)

5 1º Arroz con tomate
2º Ensalada variada (12)
3º Longanizas caseras (6,7,12) con salteado de pimientos

6 1º Alubias blancas con pimentón
2º Boquerón rebozado (1,4) con mahonesa (3) y salteado de verduras

Postre: Zumo de naranja natural

658 27 g 105 g 21 g

677 33 g 74 g 27 g

736 29 g 85 g 30 g

929 30 g 138 g 27 g

756 29 g 76 g 38 g

9 1º Crema de puerros y manzana (7)
2º Estofado de pavo (6) con guisantes

10 1º Empedrado de habichuelas
2º Zarangollo (3) con tosta de pan integral (1,6,7,11)

11 1º Arroz de verduras
2º Ensalada con queso (7)
3º Merluza andaluza (1,4) con mahonesa (3)

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

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

Postre: Zumo de naranja natural

658 27 g 105 g 21 g

Postre: Fruta natural

929 30 g 138 g 27 g

Postre: Lácteo (7)

753 29 g 105 g 23 g

Postre: Fruta natural

769 30 g 76 g 38 g

Postre: Fruta natural y leche (7)

650 32 g 84 g 20

16 1º Ensalada César (1,2,3,4,6,7,10,11,12,13)
2º Espaguetis integrales con atún (1,3,4,7)

17 Festivo

18 Festivo

19 Festivo

20 Festivo

Postre: Zumo de naranja natural

1037 28 g 115 g 53 g

23 1º Crema de verduras de temporada con tostones (1)
2º Bacalao (2,4) con pisto

24 1º Garbanzos con verduras
2º Albóndigas (1,6,12) a la jardinera

25 1º Macarrones integrales con verduras, tomate y albahaca (1,3,6,7)
2º Ensalada variada (12)
3º Merluza al romero (4) con cubitos de calabacín
Postre: Lácteo (7)

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

27 1º Olleta alicantina con verduras
2º Tortilla francesa (3) con picadillo de tomate y pepino

Postre: Zumo de naranja natural

497 24 g 55 g 37 g

Postre: Fruta natural

623 28 g 80 g 21 g

Postre: Lácteo (7)

1037 28 g 115 g 53 g

Postre: Fruta natural

881 38 g 99 g 20 g

Postre: Fruta natural y leche (7)

747 23 g 102 g 27 g

30 1º Espaguetis carbonara (1,3,6,7)
2º Ragú de ternera con hortalizas (1)

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

Postre: Zumo de naranja natural

623 28 g 80 g 21 g

Postre: Fruta natural

747 23 g 102 g 27 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: rosario

Contraseña:

4617

C/ Poeta Ricard Sanmartí, 24 B. 46020 Valencia T 96 361 61 70. F 96 393 70 07 www.servalia.org servalia@servalia.org

