

Menú:

Centro:

General

C. San José FESD



Mes:

Junio 2019

Lunes

Martes

Miércoles

Jueves

Viernes

3
 1º Sopa maravilla de pescado (1,2,3,4,9,12,13)
 2º Ensalada variada
 3º Hamburguesa (1,6) con ketchup(9) y patatas fritas
 Postre: Fruta natural

1037 28 g 115 g 53 g

4
 1º Arroz al horno (6,12)
 2º Ensalada variada
 3º Croquetas de bacalao (1,2,3,4,6,7,8,9,10,13)
 Postre: Fruta natural

747 23 g 102 g 27 g

5
 1º Crema de brócoli y queso (3,7,12)
 2º Pechuga de pollo con pisto y ensalada
 Postre: Fruta natural

497 24 g 55 g 20 g

6
 1º Lentejas guisadas con chorizo
 2º Ensalada variada
 3º Tortilla francesa (3)
 Postre: Fruta natural

881 38 g 99 g 37 g

7
 1º Espaguetis a la napolitana (1,3,7)
 2º Palometa (4) con patata dado (12) y ensalada
 Postre: lácteo (7)

670 33 g 81 g 24 g

Festivo

10

11
 1º Judías blancas
 2º Ensalada variada
 3º Tortilla francesa (3)
 Postre: Fruta natural

820 34 g 96 g 33 g

12
 1º Arroz con tomate
 2º Merluza andaluza (1,4) con mahonesa (3) y ensalada con queso (7)
 Postre: Fruta natural

842 27 g 102 g 36 g

13
 1º Crema de puerros y manzana (7,12)
 2º Estofado de pavo(6) con guisantes y ensalada(12)
 Postre: Fruta natural

623 28 g 80 g 21 g

14
 1º Cocido madrileño (1,3)
 2º Ensalada variada
 Postre: lácteo (7)

919 54 g 101 g 32 g

17
 1º Espaguetis integrales a la boloñesa (1,3,7)
 2º Ensalada variada
 3º Varitas de merluza (1,2,3,4,6,7,12,13)
 Postre: Fruta natural

658 27 g 105 g 21 g

18
 1º Lentejas jardinera (12)
 2º Tortilla francesa (3)
 Postre: Fruta natural

677 33 g 74 g 27 g

19
 1º Crema de calabacín(7,12)
 2º Fajitas de pollo con verduras(1)
 Postre: Fruta natural

753 29 g 105 g 23g

20
 1º Sopa casera con estrellitas (1,3)
 2º Ensalada variada
 3º Milanesa de atún (1,2,3,4,6,7,13) con patatas
 Postre: Fruta natural

929 30 g 138 g 27 g

21
Menú fin de curso
 1º Arroz con tomate
 2º Hamburguesa(1,6) con ketchup(9) y patatas
 Postre: Helado especial

727 18 g 62 g 42 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: sanjose

Contraseña: 2850

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

