



MENÚ SEPTIEMBRE

LUNES

MARTES

MIÉRCOLES

JUEVES

VIERNES

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



11

Conchitas con queso,
tomate y albahaca
Albóndigas jardinera
con ensalada
Fruta de temporada
Pan

18

Espirales con tomate,
atún y aceitunas
Tortilla francesa
con ensalada
Fruta de temporada
Pan

25

Arroz marinera
Nuggets de pollo
con ketchup y ensalada
Fruta de temporada
Pan

12

Lentejas a la jardinera
Tortilla francesa
con loncha de queso
Fruta de temporada
Pan

19

Paella valenciana
Lomo de Sajonia
con ensalada
Fruta de temporada
Pan

26

Puchero de garbanzos
Hamburguesa con patatas
Fruta de temporada
Pan

6

Crema de verduras
Hamburguesa mixta a la plancha
con patatas
Fruta de temporada
Pan

13

Crema de calabaza
Cinta de lomo a la provenzal
con patatas
Fruta de temporada
Pan

20

Sopa maravilla
Pescado fresco de lonja
con patatas
Fruta de temporada
Pan

27

Sopa de fideos
Merluza a andaluza
con ensalada
Fruta de temporada
Pan

7

Arroz con tomate
Merluza a la andaluza
con ensalada
Fruta de temporada
Pan

14

Arroz con magro
Abadejo a la plancha
con ensalada
Fruta de temporada
Pan

21

Crema de verduras
de temporada
Ragout de pavo con guisantes
y zanahoria
Fruta de temporada
Pan

28

Macarrones boloñesa
Tortilla de atún
con ensalada
Fruta de temporada
Pan

8

Sopa de fideos
Tortilla de patata
con ensalada
Yogur
Pan

15

Guisado de garbanzos
al toque de curri
Jamoncitos de pollo al ajillo
con verduras
Yogur
Pan

22

Estofado de alubias
con jamón y calabaza
Pizza *proscuitto*
con ensalada
Yogur
Pan

29

Crema de puerros y calabaza
Pollo al horno con zanahoria
y cebolla
Yogur
Pan

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



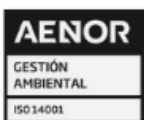
ACCEDER A LOS MENÚS DE TU CENTRO EN: WWW.SERVALIA.ORG

USUARIO:

sanjose

CONTRASEÑA:

2850



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



DÍA MUNDIAL CONTRA EL DESPERDICIO ALIMENTARIO

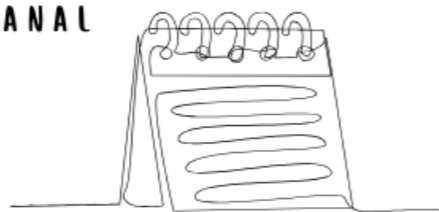
SEPTIEMBRE

En el año 2022, se desperdiciaron 2.9 millones de comida, lo que equivale al 18% de los alimentos que compramos. Es una tendencia que se ha ido incrementando año tras año y que, sin duda, tenemos que frenar.

En Servalia estamos comprometidos con el medio ambiente y el aprovechamiento de recursos de forma eficiente, por esta razón, aquí os dejamos una serie de consejos para reducir el desperdicio alimentario en casa:

1

PLANIFICA TU MENÚ SEMANAL



AJUSTA LAS RACIONES E INTENTA COCINAR LO NECESARIO



3

REUTILIZA LOS ALIMENTOS SOBRANTE



4

SINO VAS A GASTARLO, CONGÉLALO



CUANDO VAYAS A UN RESTAURANTE NO DUDES LLEVARTE LA COMIDA SOBRANTE

5



6

APOYA LOS PRODUCTORES LOCALES



7

DIFERENCIA LA FECHA DE CADUCIDAD DEL CONSUMO PREFERENTE

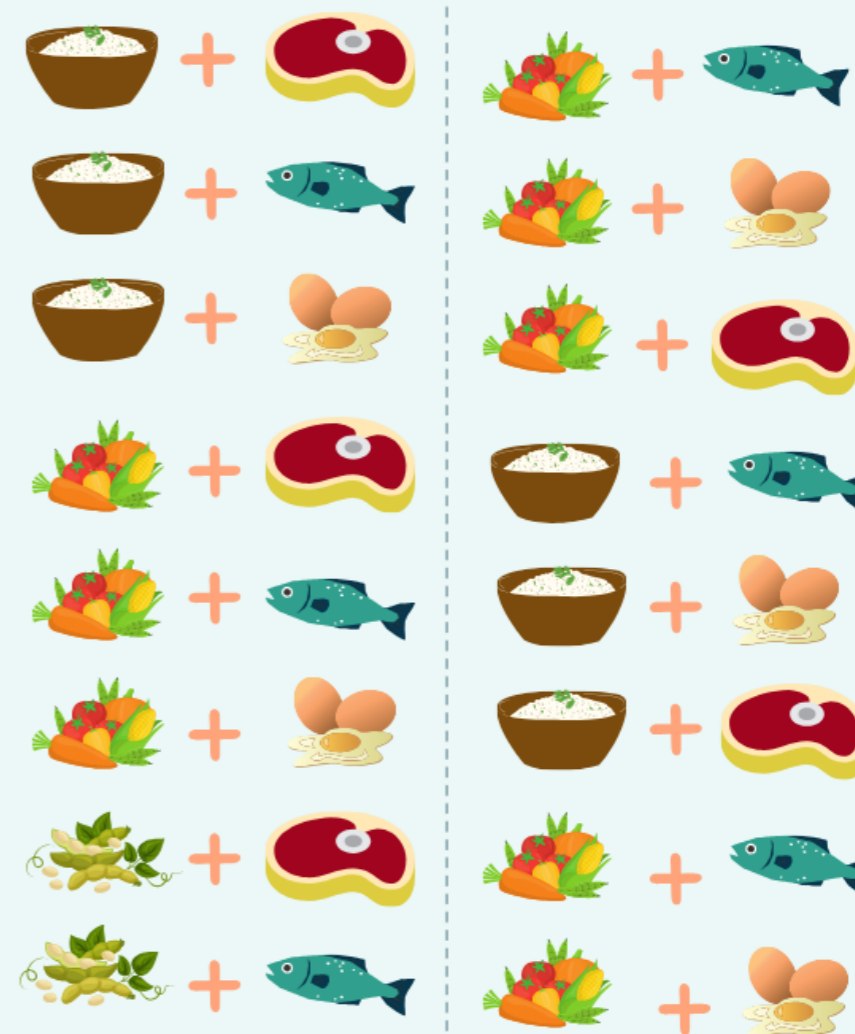
RECOMENDADOR DE CENAS



COMIDA



CENA



Elaborado por:
Ángela Navarro CVO0604
Raquel Sanz CVO0815

