

Menú:

General

Centro:

C. Nuestra Señora de Loreto



Mes:

Junio 2019

Lunes

Martes

Miércoles

Jueves

Viernes

3
1º Crema de calabaza
2º Lomo a la plancha y ensalada variada (12)

4
1º Cocido completo (3,6,7,12) y ensalada variada (12)

5
1º Arroz con tomate
3º Merluza (4) en salsa verde y ensalada variada (12)

6
1º Patatas a la marinera (2,4,12,13)
2º Ragú de pavo(6) con Ensalada variada(12)

7
1º Sopa de lluvia (1,3)
2º Delicias de pollo (1,2,3,4,5,6,7,8,9,10,11,12,13,14) con ketchup y ensalada

Postre: Fruta natural

Postre: Melocotón almíbar

Postre: Fruta natural

Postre: Fruta natural

Postre: lácteo (7)

651 23 g 93 g 20 g

820 34 g 96 g 33 g

842 27 g 102 g 36 g

623 28 g 80 g 21 g

919 54 g 101 g 32 g

10
1º Arroz al horno (3,12)
2º Varitas de pescado (1,2,3,4,6,7,12,13) y ensalada variada (12)
Postre: Fruta natural

11
1º Espaguetis integrales a la boloñesa (1,3,7)
2º Tortilla de queso (3,7)
Postre: Fruta natural l

12
1º Lentejas con verduras
2º Merluza al horno (4) con ensalada variada (12)
Postre: Fruta natural

13
1º Crema de puerros con manzana (7)
2º Fajitas de pollo con verduras (1) y ensalada variada (12)
Postre: Fruta natural

14
1º Judías pintas estofadas
2º Albóndigas de carne (1,12) y ensalada variada
Postre: lácteo (7)

658 27 g 105 g 21 g

753 29 g 105 g 23g

727 18 g 62 g 42 g

929 30 g 138 g 27 g

677 33 g 74 g 27 g

17
1º Canelones de carne (1,3,7)
2º Pavo a la plancha en salsa rubia (12)
Postre: Fruta natural

18
1º Garbanzos guisados (3)
2º Boquerones en tempura (1,2,3,4,7,13)
Postre: Fruta natural

19
1º Judías verdes con jamón (6,7)
2º Tortilla de patata (3)
Postre: Fruta natural

20
1º Arroz con tomate
2º Hamburguesa (12) con Ensalada
Postre: lácteo(7)

21
Menú fin de curso
1º Sopa casera de estrellitas (1,3)
2º Pizza de jamón york y queso (7) y patatas chips
Postre: Helado especial

638 g 25 g 97 g 12 g

677 28 g 61 g 39 g

691 26 g 76 g 32 g

727 18 g 62 g 42 g

596 24 g 70 g 24 g

20

21

22

23

24

27

28

29

30

31



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:

nsloretomadrid

Contraseña:

2865

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

