

MES: Diciembre 2021

CENTRO: C. Santa Catalina de Sena

MENÚ: Cacahuete nuez y avellana



LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
		1 1º Arroz de verduras 2º Ensalada variada 3º Salteado de pollo con verduras Postre: Lácteo (7)	2 1º Sopa de cocido (1,3) 2º Ensalada variada (12) 3º Cocido completo (sin pelota ni embutido) (garbanzos, verduras y carne) Postre: Fruta natural	3 1º Macarrones con verduras (1,3) 2º Ensalada variada 3º Tortilla con jamón (3,6) Postre: Zumo de naranja natural
6 Festivo	7 Festivo	8 Festivo	9 1º Paella valenciana 2º Ensalada variada 3º Lomo natural con champiñones al ajillo Postre: Fruta natural	10 1º Crema de verduras con crujiente de jamón 2º Ensalada variada 3º Pollo a la jardinera Postre: Zumo de naranja natural
13 1º Arroz con salsa de tomate 2º Ensalada variada 3º Merluza andaluza con patatas (1,4) Postre: Fruta natural	14 1º Lentejas con sofrito de pimientos y verduras (1) 2º Ensalada variada 3º Tortilla de patata (3) Postre: Fruta natural	15 1º Crema de calabaza (7) 2º Ensalada variada 3º Pollo al horno con salteado de pimientos Postre: Lácteo (7)	16 1º Sopa de cocido (1,3) 2º Ensalada variada (12) 3º Cocido completo (sin pelota ni embutido) (garbanzos, verduras y carne) Postre: Fruta natural	17 1º Espirales con salsa de tomate y verduras (1,3) 2º Ensalada variada 3º Filete de magro con champiñones Postre: Zumo de naranja natural
20 Menús especial de Navidad Refrescos 1º Coditos con verduras (1,3) 2º Ensalada variada 3º Pechuga de pollo con patatas chips sin FS Postre especial de Navidad sin FS	21 1º Crema de calabacín (7) 2º Ensalada variada 3º Tacos de pavo a la jardinera Postre: Fruta natural	22 1º Patatas a la riojana con verduras y carne 2º Ensalada variada 3º Merluza a la andaluza (1,4) Postre: Lácteo (7)		

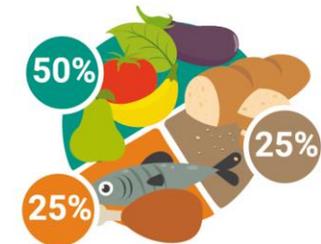
servalia



PLATO SALUDABLE

La comida debe suponer el aporte del 35% de la energía diaria, lo que en edad escolar supone entre 1700 y 2300 Kcal.

Nuestros menús están elaborados para cubrir estas necesidades y su composición sigue las últimas recomendaciones de la Escuela Pública de Salud de Harvard, con un 50% de frutas y verduras, 25% de proteína saludable y 25% de granos (preferiblemente integrales):



Relación de alérgenos según RD 126/2015. Les informamos de los alérgenos que contiene directa o indirectamente cada plato siguiendo los siguientes números:

- 1 Cereales con gluten
- 2 Crustáceos
- 3 Huevos
- 4 Pescado
- 5 Cacahuetes
- 6 Soja
- 7 Lácteos
- 8 Frutos de cáscara
- 9 Apio
- 10 Mostaza
- 11 Sésamo
- 12 E-X
- 13 Moluscos
- 14 Altramuzes

EQUILIBRA LAS COMIDAS Y CENAS

Si has comido:	es recomendable cenar...
Cereal	Verdura cocinada u hortaliza cruda
Verdura	Cereal o féculas
Carne	Pescado o huevo
Pescado	Carne magra o huevo
Huevo	Pescado o carne
Fruta	Lácteo o fruta



Accede a los menús de tu centro en: www.servalia.org
Usuario: **santacatalina**
Contraseña: **2849**
 C/ Poeta Ricard Sanmartí, 24 B. 46020 Valencia
 T 96 361 61 70 . F 96 393 70 07
www.servalia.org
servalia@servalia.org

MES: Diciembre 2021

CENTRO: C. Santa Catalina de Sena

MENÚ: Cacahuets



LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
		1 1º Arroz de verduras 2º Ensalada variada 3º Salteado de pollo con verduras Postre: Lácteo (7)	2 1º Sopa de cocido (1,3) 2º Ensalada variada (12) 3º Cocido completo (sin pelota ni embutido) (garbanzos, verduras y carne) Postre: Fruta natural	3 1º Macarrones con verduras (1,3) 2º Ensalada variada 3º Tortilla con jamón (3,6) Postre: Zumo de naranja natural
6 Festivo	7 Festivo	8 Festivo	9 1º Paella valenciana 2º Ensalada variada 3º Lomo natural con champiñones al ajillo Postre: Fruta natural	10 1º Crema de verduras con crujiente de jamón 2º Ensalada variada 3º Pollo a la jardinera Postre: Zumo de naranja natural
13 1º Arroz con salsa de tomate 2º Ensalada variada 3º Merluza andaluza con patatas (1,4) Postre: Fruta natural	14 1º Lentejas con sofrito de pimientos y verduras (1) 2º Ensalada variada 3º Tortilla de patata (3) Postre: Fruta natural	15 1º Crema de calabaza (7) 2º Ensalada variada 3º Pollo al horno con salteado de pimientos Postre: Lácteo (7)	16 1º Sopa de cocido (1,3) 2º Ensalada variada (12) 3º Cocido completo (sin pelota ni embutido) (garbanzos, verduras y carne) Postre: Fruta natural	17 1º Espirales con salsa de tomate y verduras (1,3) 2º Ensalada variada 3º Filete de magro con champiñones Postre: Zumo de naranja natural
20 Menús especial de Navidad Refrescos 1º Coditos con verduras (1,3) 2º Ensalada variada 3º Pechuga de pollo con patatas chips sin FS Postre especial de Navidad sin FS	21 1º Crema de calabacín (7) 2º Ensalada variada 3º Tacos de pavo a la jardinera Postre: Fruta natural	22 1º Patatas a la riojana con verduras y carne 2º Ensalada variada 3º Merluza a la andaluza (1,4) Postre: Lácteo (7)		



PLATO SALUDABLE

La comida debe suponer el aporte del 35% de la energía diaria, lo que en edad escolar supone entre 1700 y 2300 Kcal.

Nuestros menús están elaborados para cubrir estas necesidades y su composición sigue las últimas recomendaciones de la Escuela Pública de Salud de Harvard, con un 50% de frutas y verduras, 25% de proteína saludable y 25% de granos (preferiblemente integrales):



Relación de alérgenos según RD 126/2015. Les informamos de los alérgenos que contiene directa o indirectamente cada plato siguiendo los siguientes números:

- 1 Cereales con gluten
- 2 Crustáceos
- 3 Huevos
- 4 Pescado
- 5 Cacahuets
- 6 Soja
- 7 Lácteos
- 8 Frutos de cáscara
- 9 Apio
- 10 Mostaza
- 11 Sésamo
- 12 E-X
- 13 Moluscos
- 14 Altramuzes

EQUILIBRA LAS COMIDAS Y CENAS

Si has comido: es recomendable cenar...

- Cereal ↔ Verdura cocinada u hortaliza cruda
- Verdura ↔ Cereal o féculas
- Carne ↔ Pescado o huevo
- Pescado ↔ Carne magra o huevo
- Huevo ↔ Pescado o carne
- Fruta ↔ Lácteo o fruta



Accede a los menús de tu centro en: www.servalia.org

Usuario: **santacatalina**

Contraseña: **2849**

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

MES: Diciembre 2021

CENTRO: C. Santa Catalina de Sena

MENÚ: Crustáceos

Pescados sin trazas de crustáceos



LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
		1	2	3
		1º Arroz de verduras 2º Ensalada variada 3º Fajitas de pollo con verduras (1) Postre: Lácteo (7)	1º Sopa de cocido (1,3) 2º Ensalada variada (12) 3º Cocido completo (sin embutido) (garbanzos, verduras y carne) Postre: Fruta natural	1º Macarrones a la boloñesa (1,3) 2º Ensalada variada 3º Tortilla con jamón (3,6) Postre: Zumo de naranja natural
6	7	8	9	10
Festivo	Festivo	Festivo	1º Paella valenciana 2º Ensalada variada 3º Lomo de Sajonia (6,7) con champiñones al ajillo Postre: Fruta natural	1º Crema de verduras con crujiente de jamón 2º Ensalada variada 3º Pollo a la jardinera Postre: Zumo de naranja natural
13	14	15	16	17
1º Arroz con salsa de tomate 2º Ensalada variada 3º Merluza plancha (4) con patatas (1,4) Postre: Fruta natural	1º Lentejas con sofrito de pimientos y chistorra (1,6,7,12) 2º Ensalada variada 3º Tortilla de patata (3) Postre: Fruta natural	1º Crema de calabaza (7) 2º Ensalada variada 3º Pollo al horno con salteado de pimientos Postre: Lácteo (7)	1º Sopa de cocido (1,3) 2º Ensalada variada (12) 3º Cocido completo (sin embutido) (garbanzos, verduras y carne) Postre: Fruta natural	1º Espirales con salsa de tomate y verduras (1,3) 2º Ensalada variada 3º Filete de magro con champiñones Postre: Zumo de naranja natural
20	21	22		
<u>Menús especial de Navidad</u> Refrescos 1º Coditos a la carbonara (1,3,6,7) 2º Ensalada variada 3º Pechuga de pollo con patatas chips Postre especial de Navidad	1º Crema de calabacín (7) 2º Ensalada variada 3º Tacos de pavo a la jardinera Postre: Fruta natural	1º Patatas a la riojana con chorizo y carne (6,7,12) 2º Ensalada variada 3º Merluza plancha (4) Postre: Lácteo (7)		

servalia



PLATO SALUDABLE

La comida debe suponer el aporte del 35% de la energía diaria, lo que en edad escolar supone entre 1700 y 2300 Kcal.

Nuestros menús están elaborados para cubrir estas necesidades y su composición sigue las últimas recomendaciones de la Escuela Pública de Salud de Harvard, con un 50% de frutas y verduras, 25% de proteína saludable y 25% de granos (preferiblemente integrales):



Relación de alérgenos según RD 126/2015. Les informamos de los alérgenos que contiene directa o indirectamente cada plato siguiendo los siguientes números:

- 1 Cereales con gluten
- 2 Crustáceos
- 3 Huevos
- 4 Pescado
- 5 Cacahuets
- 6 Soja
- 7 Lácteos
- 8 Frutos de cáscara
- 9 Apio
- 10 Mostaza
- 11 Sésamo
- 12 E-X
- 13 Moluscos
- 14 Altramuzes

EQUILIBRA LAS COMIDAS Y CENAS

Si has comido: es recomendable cenar...

Cereal	Verdura cocinada u hortaliza cruda
Verdura	Cereal o féculas
Carne	Pescado o huevo
Pescado	Carne magra o huevo
Huevo	Pescado o carne
Fruta	Lácteo o fruta



Accede a los menús de tu centro en: www.servalia.org

Usuario: **santacatalina**

Contraseña: **2849**

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

MES: Diciembre 2021

CENTRO: C. Santa Catalina de Sena

MENÚ: Frutos secos y varios

Sésamos, gallo, lenguado y salmónidos



LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
		1	2	3
		1º Arroz de verduras 2º Ensalada variada 3º Salteado de pollo con verduras Postre: Lácteo (7)	1º Sopa de cocido (1,3) 2º Ensalada variada (12) 3º Cocido completo (sin pelota ni embutido) (garbanzos, verduras y carne) Postre: Fruta natural	1º Macarrones con verduras (1,3) 2º Ensalada variada 3º Tortilla con jamón (3,6) Postre: Zumo de naranja natural
6	7	8	9	10
Festivo	Festivo	Festivo	1º Paella valenciana 2º Ensalada variada 3º Lomo natural con champiñones al ajillo Postre: Fruta natural	1º Crema de verduras con crujiente de jamón 2º Ensalada variada 3º Pollo a la jardinera Postre: Zumo de naranja natural
13	14	15	16	17
1º Arroz con salsa de tomate 2º Ensalada variada 3º Merluza andaluza con patatas (1,4) Postre: Fruta natural	1º Lentejas con sofrito de pimientos y verduras (1) 2º Ensalada variada 3º Tortilla de patata (3) Postre: Fruta natural	1º Crema de calabaza (7) 2º Ensalada variada 3º Pollo al horno con salteado de pimientos Postre: Lácteo (7)	1º Sopa de cocido (1,3) 2º Ensalada variada (12) 3º Cocido completo (sin pelota ni embutido) (garbanzos, verduras y carne) Postre: Fruta natural	1º Espirales con salsa de tomate y verduras (1,3) 2º Ensalada variada 3º Filete de magro con champiñones Postre: Zumo de naranja natural
20	21	22		
<u>Menús especial de Navidad</u> Refrescos 1º Coditos con verduras (1,3) 2º Ensalada variada 3º Pechuga de pollo con patatas chips sin FS Postre especial de Navidad sin FS	1º Crema de calabacín (7) 2º Ensalada variada 3º Tacos de pavo (6) a la jardinera Postre: Fruta natural	1º Patatas a la riojana con verduras y carne 2º Ensalada variada 3º Merluza a la andaluza (1,4) Postre: Lácteo (7)		



PLATO SALUDABLE

La comida debe suponer el aporte del 35% de la energía diaria, lo que en edad escolar supone entre 1700 y 2300 Kcal.

Nuestros menús están elaborados para cubrir estas necesidades y su composición sigue las últimas recomendaciones de la Escuela Pública de Salud de Harvard, con un 50% de frutas y verduras, 25% de proteína saludable y 25% de granos (preferiblemente integrales):



Relación de alérgenos según RD 126/2015. Les informamos de los alérgenos que contiene directa o indirectamente cada plato siguiendo los siguientes números:

- 1 Cereales con gluten
- 2 Crustáceos
- 3 Huevos
- 4 Pescado
- 5 Cacahuetes
- 6 Soja
- 7 Lácteos
- 8 Frutos de cáscara
- 9 Apio
- 10 Mostaza
- 11 Sésamo
- 12 E-X
- 13 Moluscos
- 14 Altramuzes

EQUILIBRA LAS COMIDAS Y CENAS

Si has comido: es recomendable cenar...

- Cereal ↔ Verdura cocinada u hortaliza cruda
- Verdura ↔ Cereal o féculas
- Carne ↔ Pescado o huevo
- Pescado ↔ Carne magra o huevo
- Huevo ↔ Pescado o carne
- Fruta ↔ Lácteo o fruta



¡Cuida el planeta! Cuidar el planeta es responsabilidad de todos, tú debes ser el cambio.

Accede a los menús de tu centro en: www.servalia.org

Usuario: **santacatalina**

Contraseña: **2849**

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

PAPEL RECLAMADO 100%

MES: Diciembre 2021

CENTRO: C. Santa Catalina de Sena

MENÚ: Frutos secos, huevo y lactosa

Purés y cremas sin lácteos, pastas sin queso



LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
		1 1º Arroz de verduras 2º Ensalada variada 3º Salteado de pollo con verduras Postre: Fruta natural	2 1º Sopa de cocido (pasta sin huevo) 2º Ensalada variada (12) 3º Cocido completo (sin pelota ni embutido) (garbanzos, verduras y carne) Postre: Fruta natural	3 1º Macarrones sin huevo con verduras 2º Ensalada variada 3º Lomo natural plancha Postre: Zumo de naranja natural
6 Festivo	7 Festivo	8 Festivo	9 1º Paella valenciana 2º Ensalada variada 3º Lomo natural con champiñones al ajillo Postre: Fruta natural	10 1º Crema de verduras con crujiente de jamón 2º Ensalada variada 3º Pollo a la jardinera Postre: Zumo de naranja natural
13 1º Arroz con salsa de tomate 2º Ensalada variada 3º Merluza plancha con patatas (4) Postre: Fruta natural	14 1º Lentejas con sofrito de pimientos y verduras (1) 2º Ensalada variada 3º Pavo en salsa (6) Postre: Fruta natural	15 1º Crema de calabaza (sin leche) 2º Ensalada variada 3º Pollo al horno con salteado de pimientos Postre: Fruta natural	16 1º Sopa de cocido (pasta sin huevo) 2º Ensalada variada (12) 3º Cocido completo (sin pelota ni embutido) (garbanzos, verduras y carne) Postre: Fruta natural	17 1º Pasta sin huevo con salsa de tomate y verduras 2º Ensalada variada 3º Filete de magro con champiñones Postre: Zumo de naranja natural
20 <u>Menú especial de Navidad</u> Refrescos sin alérgenos 1º Pasta sin huevo con verduras 2º Ensalada variada 3º Pechuga de pollo con patatas chips sin FS, huevo ni lactosa Postre especial de Navidad sin FS ni huevo, ni leche	21 1º Crema de calabacín (sin leche) 2º Ensalada variada 3º Tacos de pavo (6) a la jardinera Postre: Fruta natural	22 1º Patatas a la riojana con verduras y carne 2º Ensalada variada 3º Merluza plancha (4) Postre: Fruta natural		



PLATO SALUDABLE

La comida debe suponer el aporte del 35% de la energía diaria, lo que en edad escolar supone entre 1700 y 2300 Kcal.

Nuestros menús están elaborados para cubrir estas necesidades y su composición sigue las últimas recomendaciones de la Escuela Pública de Salud de Harvard, con un 50% de frutas y verduras, 25% de proteína saludable y 25% de granos (preferiblemente integrales):



Relación de alérgenos según RD 126/2015. Les informamos de los alérgenos que contiene directa o indirectamente cada plato siguiendo los siguientes números:

- 1 Cereales con gluten
- 2 Crustáceos
- 3 Huevos
- 4 Pescado
- 5 Cacahuetes
- 6 Soja
- 7 Lácteos
- 8 Frutos de cáscara
- 9 Apio
- 10 Mostaza
- 11 Sésamo
- 12 E-X
- 13 Moluscos
- 14 Altramuzes

EQUILIBRA LAS COMIDAS Y CENAS

Si has comido: es recomendable cenar...

- Cereal ↔ Verdura cocinada u hortaliza cruda
- Verdura ↔ Cereal o féculas
- Carne ↔ Pescado o huevo
- Pescado ↔ Carne magra o huevo
- Huevo ↔ Pescado o carne
- Fruta ↔ Lácteo o fruta



Accede a los menús de tu centro en:
www.servalia.org
Usuario: **santacatalina**
Contraseña: **2849**

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

PAPEL RECLAMADO 100%

MES: Diciembre 2021

CENTRO: C. Santa Catalina de Sena



MENÚ: Frutos secos

LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
		1 1º Arroz de verduras 2º Ensalada variada 3º Salteado de pollo con verduras Postre: Lácteo (7)	2 1º Sopa de cocido (1,3) 2º Ensalada variada (12) 3º Cocido completo (sin pelota ni embutido) (garbanzos, verduras y carne) Postre: Fruta natural	3 1º Macarrones con verduras (1,3) 2º Ensalada variada 3º Tortilla con jamón (3,6) Postre: Zumo de naranja natural
6 Festivo	7 Festivo	8 Festivo	9 1º Paella valenciana 2º Ensalada variada 3º Lomo natural con champiñones al ajillo Postre: Fruta natural	10 1º Crema de verduras con crujiente de jamón 2º Ensalada variada 3º Pollo a la jardinera Postre: Zumo de naranja natural
13 1º Arroz con salsa de tomate 2º Ensalada variada 3º Merluza andaluza con patatas (1,4) Postre: Fruta natural	14 1º Lentejas con sofrito de pimientos y verduras (1) 2º Ensalada variada 3º Tortilla de patata (3) Postre: Fruta natural	15 1º Crema de calabaza (7) 2º Ensalada variada 3º Pollo al horno con salteado de pimientos Postre: Lácteo (7)	16 1º Sopa de cocido (1,3) 2º Ensalada variada (12) 3º Cocido completo (sin pelota ni embutido) (garbanzos, verduras y carne) Postre: Fruta natural	17 1º Espirales con salsa de tomate y verduras (1,3) 2º Ensalada variada 3º Filete de magro con champiñones Postre: Zumo de naranja natural
20 Menús especial de Navidad Refrescos 1º Coditos con verduras (1,3) 2º Ensalada variada 3º Pechuga de pollo con patatas chips sin FS Postre especial de Navidad sin FS	21 1º Crema de calabacín (7) 2º Ensalada variada 3º Tacos de pavo (2) a la jardinera Postre: Fruta natural	22 1º Patatas a la riojana con verduras y carne 2º Ensalada variada 3º Merluza a la andaluza (1,4) Postre: Lácteo (7)		



PLATO SALUDABLE

La comida debe suponer el aporte del 35% de la energía diaria, lo que en edad escolar supone entre 1700 y 2300 Kcal.

Nuestros menús están elaborados para cubrir estas necesidades y su composición sigue las últimas recomendaciones de la Escuela Pública de Salud de Harvard, con un 50% de frutas y verduras, 25% de proteína saludable y 25% de granos (preferiblemente integrales):



Relación de alérgenos según RD 126/2015. Les informamos de los alérgenos que contiene directa o indirectamente cada plato siguiendo los siguientes números:

- 1 Cereales con gluten
- 2 Crustáceos
- 3 Huevos
- 4 Pescado
- 5 Cacahuets
- 6 Soja
- 7 Lácteos
- 8 Frutos de cáscara
- 9 Apio
- 10 Mostaza
- 11 Sésamo
- 12 E-X
- 13 Moluscos
- 14 Altramuzes

EQUILIBRA LAS COMIDAS Y CENAS

Si has comido:	es recomendable cenar...
Cereal	Verdura cocinada u hortaliza cruda
Verdura	Cereal o féculas
Carne	Pescado o huevo
Pescado	Carne magra o huevo
Huevo	Pescado o carne
Fruta	Lácteo o fruta



¡Cuida el planeta! Cuidar el planeta es responsabilidad de todos, tú debes ser el cambio.

Accede a los menús de tu centro en: www.servalia.org
 Usuario: **santacatalina**
 Contraseña: **2849**
 C/ Poeta Ricard Sanmartí, 24 B. 46020 Valencia
 T 96 361 61 70 . F 96 393 70 07
www.servalia.org
servalia@servalia.org

PAPEL RECLAMADO 100%

MES: Diciembre 2021

CENTRO: C. Santa Catalina de Sena

MENÚ: Gluten



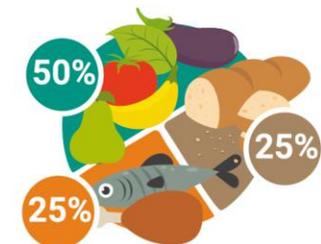
LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
		1 1º Arroz de verduras 2º Ensalada variada 3º Salteado de pollo con verduras Postre: Lácteo (7)	2 1º Sopa de cocido (pasta sin gluten) 2º Ensalada variada (12) 3º Cocido completo (sin pelota ni embutido) (garbanzos, verduras y carne) Postre: Fruta natural	3 1º Macarrones sin gluten con verduras 2º Ensalada variada 3º Tortilla con jamón (3,6) Postre: Zumo de naranja natural
6 Festivo	7 Festivo	8 Festivo	9 1º Paella valenciana 2º Ensalada variada 3º Lomo natural con champiñones al ajillo Postre: Fruta natural	10 1º Crema de verduras con crujiente de jamón 2º Ensalada variada 3º Pollo a la jardinera Postre: Zumo de naranja natural
13 1º Arroz con salsa de tomate 2º Ensalada variada 3º Merluza plancha con patatas (4) Postre: Fruta natural	14 1º Alubias con sofrito de pimientos y verduras 2º Ensalada variada 3º Tortilla de patata (3) Postre: Fruta natural	15 1º Crema de calabaza (7) 2º Ensalada variada 3º Pollo al horno con salteado de pimientos Postre: Lácteo (7)	16 1º Sopa de cocido (pasta sin gluten) 2º Ensalada variada (12) 3º Cocido completo (sin pelota ni embutido) (garbanzos, verduras y carne) Postre: Fruta natural	17 1º Pasta sin gluten con salsa de tomate y verduras 2º Ensalada variada 3º Filete de magro con champiñones Postre: Zumo de naranja natural
20 Menús especial de Navidad Refrescos 1º Pasta sin gluten a la carbonara (6,7) 2º Ensalada variada 3º Pechuga de pollos con patatas chips SG Postre especial de Navidad SG	21 1º Crema de calabacín (7) 2º Ensalada variada 3º Tacos de pavo (2) a la jardinera Postre: Fruta natural	22 1º Patatas a la riojana con verduras y carne 2º Ensalada variada 3º Merluza plancha (4) Postre: Lácteo (7)		



PLATO SALUDABLE

La comida debe suponer el aporte del 35% de la energía diaria, lo que en edad escolar supone entre 1700 y 2300 Kcal.

Nuestros menús están elaborados para cubrir estas necesidades y su composición sigue las últimas recomendaciones de la Escuela Pública de Salud de Harvard, con un 50% de frutas y verduras, 25% de proteína saludable y 25% de granos (preferiblemente integrales):



Relación de alérgenos según RD 126/2015. Les informamos de los alérgenos que contiene directa o indirectamente cada plato siguiendo los siguientes números:

- 1 Cereales con gluten
- 2 Crustáceos
- 3 Huevos
- 4 Pescado
- 5 Cacahuets
- 6 Soja
- 7 Lácteos
- 8 Frutos de cáscara
- 9 Apio
- 10 Mostaza
- 11 Sésamo
- 12 E-X
- 13 Moluscos
- 14 Altramuces

EQUILIBRA LAS COMIDAS Y CENAS

Si has comido:	es recomendable cenar...
Cereal	Verdura cocinada u hortaliza cruda
Verdura	Cereal o féculas
Carne	Pescado o huevo
Pescado	Carne magra o huevo
Huevo	Pescado o carne
Fruta	Lácteo o fruta



Accede a los menús de tu centro en:
www.servalia.org
Usuario:
santacatalina
Contraseña:
2849

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

MES: Diciembre 2021

CENTRO: C. Santa Catalina de Sena



MENÚ: Huevo

Pastas sin huevo

LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
		1 1º Arroz de verduras 2º Ensalada variada 3º Salteado de pollo con verduras Postre: Lácteo (7)	2 1º Sopa de cocido (pasta sin huevo) 2º Ensalada variada (12) 3º Cocido completo (sin pelota ni embutido) (garbanzos, verduras y carne) Postre: Fruta natural	3 1º Macarrones sin huevo Con verduras 2º Ensalada variada 3º Lomo natural plancha Postre: Zumo de naranja natural
6 Festivo	7 Festivo	8 Festivo	9 1º Paella valenciana 2º Ensalada variada 3º Lomo natural con champiñones al ajillo Postre: Fruta natural	10 1º Crema de verduras con crujiente de jamón 2º Ensalada variada 3º Pollo a la jardinera Postre: Zumo de naranja natural
13 1º Arroz con salsa de tomate 2º Ensalada variada 3º Merluza plancha con patatas (4) Postre: Fruta natural	14 1º Lentejas con sofrito de pimientos y verduras (1) 2º Ensalada variada 3º Pavo en salsa (6) Postre: Fruta natural	15 1º Crema de calabaza (7) 2º Ensalada variada 3º Pollo al horno con salteado de pimientos Postre: Lácteo (7)	16 1º Sopa de cocido (pasta sin huevo) 2º Ensalada variada (12) 3º Cocido completo (sin pelota ni embutido) (garbanzos, verduras y carne) Postre: Fruta natural	17 1º Pasta sin huevo con salsa de tomate y verduras 2º Ensalada variada 3º Filete de magro con champiñones Postre: Zumo de naranja natural
20 <u>Menús especial de Navidad</u> Refrescos 1º Pasta sin huevo con verduras 2º Ensalada variada 3º Nuggets de pollo (1,6) con patatas chips Postre especial de Navidad	21 1º Crema de calabacín (7) 2º Ensalada variada 3º Tacos de pavo (2) a la jardinera Postre: Fruta natural	22 1º Patatas a la riojana con verduras y carne 2º Ensalada variada 3º Merluza plancha (4) Postre: Lácteo (7)		



PLATO SALUDABLE

La comida debe suponer el aporte del 35% de la energía diaria, lo que en edad escolar supone entre 1700 y 2300 Kcal.

Nuestros menús están elaborados para cubrir estas necesidades y su composición sigue las últimas recomendaciones de la Escuela Pública de Salud de Harvard, con un 50% de frutas y verduras, 25% de proteína saludable y 25% de granos (preferiblemente integrales):



Relación de alérgenos según RD 126/2015. Les informamos de los alérgenos que contiene directa o indirectamente cada plato siguiendo los siguientes números:

- 1 Cereales con gluten
- 2 Crustáceos
- 3 Huevos
- 4 Pescado
- 5 Cacahuetes
- 6 Soja
- 7 Lácteos
- 8 Frutos de cáscara
- 9 Apio
- 10 Mostaza
- 11 Sésamo
- 12 E-X
- 13 Moluscos
- 14 Altramuzes



EQUILIBRA LAS COMIDAS

Y CENAS

Si has comido: es recomendable cenar...

Cereal	Verdura cocinada u hortaliza cruda
Verdura	Cereal o féculas
Carne	Pescado o huevo
Pescado	Carne magra o huevo
Huevo	Pescado o carne
Fruta	Lácteo o fruta

¡Cuida el planeta!

Cuidar el planeta es responsabilidad de todos, tú debes ser el cambio.



Accede a los menús de tu centro en: www.servalia.org

Usuario:

santacatalina

Contraseña:

2849

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

www.servalia.org
servalia@servalia.org



MES: Diciembre 2021

CENTRO: C. Santa Catalina de Sena

MENÚ: Pescado



LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
		1 1º Arroz de verduras 2º Ensalada variada 3º Fajitas de pollo con verduras (1) Postre: Lácteo (7)	2 1º Sopa de cocido (1,3) 2º Ensalada variada (12) 3º Cocido completo (sin embutido) (garbanzos, verduras y carne) Postre: Fruta natural	3 1º Macarrones a la boloñesa (1,3) 2º Ensalada variada 3º Tortilla con jamón (3,6) Postre: Zumo de naranja natural
6 Festivo	7 Festivo	8 Festivo	9 1º Paella valenciana 2º Ensalada variada 3º Lomo de Sajonia (6,7) con champiñones al ajillo Postre: Fruta natural	10 1º Crema de verduras con crujiente de jamón 2º Ensalada variada 3º Pollo a la jardinera Postre: Zumo de naranja natural
13 1º Arroz con salsa de tomate 2º Ensalada variada 3º Lomo en salsa con patatas Postre: Fruta natural	14 1º Lentejas con sofrito de pimientos y chistorra (1,6,7,12) 2º Ensalada variada 3º Tortilla de patata (3) Postre: Fruta natural	15 1º Crema de calabaza (7) 2º Ensalada variada 3º Pollo al horno con salteado de pimientos Postre: Lácteo (7)	16 1º Sopa de cocido (1,3) 2º Ensalada variada (12) 3º Cocido completo (sin embutido) (garbanzos, verduras y carne) Postre: Fruta natural	17 1º Espirales con salsa de tomate y verduras (1,3) 2º Ensalada variada 3º Filete de magro con champiñones Postre: Zumo de naranja natural
20 Menús especial de Navidad Refrescos 1º Coditos a la carbonara (1,3,6,7) 2º Ensalada variada 3º Pechuga de pollo con patatas chips Postre especial de Navidad	21 1º Crema de calabacín (7) 2º Ensalada variada 3º Tacos de pavo (6) a la jardinera Postre: Fruta natural	22 1º Patatas a la riojana con chorizo y carne (6,7,12) 2º Ensalada variada 3º Lomo en salsa Postre: Lácteo (7)		



PLATO SALUDABLE

La comida debe suponer el aporte del 35% de la energía diaria, lo que en edad escolar supone entre 1700 y 2300 Kcal.

Nuestros menús están elaborados para cubrir estas necesidades y su composición sigue las últimas recomendaciones de la Escuela Pública de Salud de Harvard, con un 50% de frutas y verduras, 25% de proteína saludable y 25% de granos (preferiblemente integrales):



Relación de alérgenos según RD 126/2015. Les informamos de los alérgenos que contiene directa o indirectamente cada plato siguiendo los siguientes números:

- 1 Cereales con gluten
- 2 Crustáceos
- 3 Huevos
- 4 Pescado
- 5 Cacahuets
- 6 Soja
- 7 Lácteos
- 8 Frutos de cáscara
- 9 Apio
- 10 Mostaza
- 11 Sésamo
- 12 E-X
- 13 Moluscos
- 14 Altramuzes

EQUILIBRA LAS COMIDAS Y CENAS

Si has comido:	es recomendable cenar...
Cereal	Verdura cocinada u hortaliza cruda
Verdura	Cereal o féculas
Carne	Pescado o huevo
Pescado	Carne magra o huevo
Huevo	Pescado o carne
Fruta	Lácteo o fruta



Accede a los menús de tu centro en: www.servalia.org
Usuario:
Contraseña:
 C/ Poeta Ricard Sanmartí, 24 B. 46020 Valencia
 T 96 361 61 70 . F 96 393 70 07
www.servalia.org
servalia@servalia.org

MES: Diciembre 2021

CENTRO: C. Santa Catalina de Sena



MENÚ: PLV y lactosa

Purés y cremas sin lácteos, pastas sin queso.
No incluir huesos de ternera en ninguna elaboración

LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
		1	2	3
		1º Arroz de verduras 2º Ensalada variada 3º Salteado de pollo con verduras Postre: Fruta natural	1º Sopa de cocido (1,3) (sin ternera) 2º Ensalada variada (12) 3º Cocido completo (sin pelota ni embutido) (garbanzos, verduras y carne de pollo) Postre: Fruta natural	1º Macarrones con verduras (1,3) 2º Ensalada variada 3º Tortilla con jamón sin lactosa (3,6) Postre: Zumo de naranja natural
6	7	8	9	10
Festivo	Festivo	Festivo	1º Paella valenciana 2º Ensalada variada 3º Lomo natural con champiñones al ajillo Postre: Fruta natural	1º Crema de verduras con crujiente de jamón 2º Ensalada variada 3º Pollo a la jardinera Postre: Zumo de naranja natural
13	14	15	16	17
1º Arroz con salsa de tomate 2º Ensalada variada 3º Merluza andaluza con patatas (1,4) Postre: Fruta natural	1º Lentejas con sofrito de pimientos y verduras (1) 2º Ensalada variada 3º Tortilla de patata (3) Postre: Fruta natural	1º Crema de calabaza (in leche) 2º Ensalada variada 3º Pollo al horno con salteado de pimientos Postre: Fruta natural	1º Sopa de cocido (1,3) (sin ternera) 2º Ensalada variada (12) 3º Cocido completo (sin pelota ni embutido) (garbanzos, verduras y carne de pollo) Postre: Fruta natural	1º Espirales con salsa de tomate y verduras (1,3) 2º Ensalada variada 3º Filete de magro con champiñones Postre: Zumo de naranja natural
20	21	22		
<u>Menús especial de Navidad</u> Refrescos sin lactosa/lácteos 1º Códigos con verduras (1,3) 2º Ensalada variada 3º Pechuga de pollo con patatas chips Postre especial de Navidad sin lactosa ni lácteos	1º Crema de calabacín (sin leche) 2º Ensalada variada 3º Tacos de pavo (2) a la jardinera Postre: Fruta natural	1º Patatas a la riojana con carne y verduras 2º Ensalada variada 3º Merluza a la andaluza (1,4) Postre: Fruta natural		



PLATO SALUDABLE

La comida debe suponer el aporte del 35% de la energía diaria, lo que en edad escolar supone entre 1700 y 2300 Kcal.

Nuestros menús están elaborados para cubrir estas necesidades y su composición sigue las últimas recomendaciones de la Escuela Pública de Salud de Harvard, con un 50% de frutas y verduras, 25% de proteína saludable y 25% de granos (preferiblemente integrales):



Relación de alérgenos según RD 126/2015. Les informamos de los alérgenos que contiene directa o indirectamente cada plato siguiendo los siguientes números:

- 1 Cereales con gluten
- 2 Crustáceos
- 3 Huevos
- 4 Pescado
- 5 Cacahuets
- 6 Soja
- 7 Lácteos
- 8 Frutos de cáscara
- 9 Apio
- 10 Mostaza
- 11 Sésamo
- 12 E-X
- 13 Moluscos
- 14 Altramuzes

EQUILIBRA LAS COMIDAS Y CENAS

Si has comido:	es recomendable cenar...
Cereal	Verdura cocinada u hortaliza cruda
Verdura	Cereal o féculas
Carne	Pescado o huevo
Pescado	Carne magra o huevo
Huevo	Pescado o carne
Fruta	Lácteo o fruta



¡Cuida el planeta! Cuidar el planeta es responsabilidad de todos, tú debes ser el cambio.

Accede a los menús de tu centro en: www.servalia.org
 Usuario: **santacatalina**
 Contraseña: **2849**

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

PAPEL REICLADO 100%