MENÚ JUNIO

ACCEDE A LOS MENÚS DE TU CENTRO EN: WWW.SERVALIA.ORG
USUARIO: santacatalina CONTRASEÑA: 2849

servalia

LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
			1 Lentejas guisadas Filete de lomo en salsa con ensalada Fruta de temporada Pan	2 Sopa de estrellitas Merluza al limón con patatas Zumo de naranja natural Pan
5 Macarrones napolitana Varitas de merluza Fruta de temporada Pan	6 Guisado de patatas con chorizo Filetes Sajonia con ensalada Fruta de temporada Pan	7 Sopa de cocido con pasta Cocido completo (garbanzos, verdura y carne) Lácteo Pan	8 Crema de verduras Tortilla de patatas con pisto Fruta de temporada Pan	9 Arroz al horno Hamburguesa a la plancha con ensalada Zumo de naranja natural Pan
12 Lentejas jardinera Tortilla francesa con ensalada Fruta de temporada Pan	13 Sopa de fideos Albóndigas en salsa Fruta de temporada Pan	14 Tallarines con verduras y salsa de soja Merluza al horno con maíz salteado Lácteo Pan	15 Crema de calabaza Cinta de lomo a la plancha con ensalada Fruta de temporada Pan	16 Arroz con magro Pollo asado con ensalada Zumo de naranja natural Pan
19 Puré de verduras Tortilla de patatas con ensalada Fruta de temporada Pan	20 Sopa de cocido con pasta Cocido completo (garbanzos, verdura y carne) Fruta de temporada Pan	21 Arroz con tomate Filete de pollo empanado con ensalada Helado Pan	22 Fideuà Merluza andaluza con patatas Fruta de temporada Pan	23

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

3 SALUD Y BIENESTAR · 4 EDUCACIÓN DE CALIDAD · 5 IGUALDAD DE GÉNERO · 12 PRODUCCIÓN Y CONSUMO RESPONSABLES

AENOR GESTIÓN DE LA CALIDAD ISO 9001 · AENOR GESTIÓN AMBIENTAL ISO 14001

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

¿SABÍAS QUÉ..?

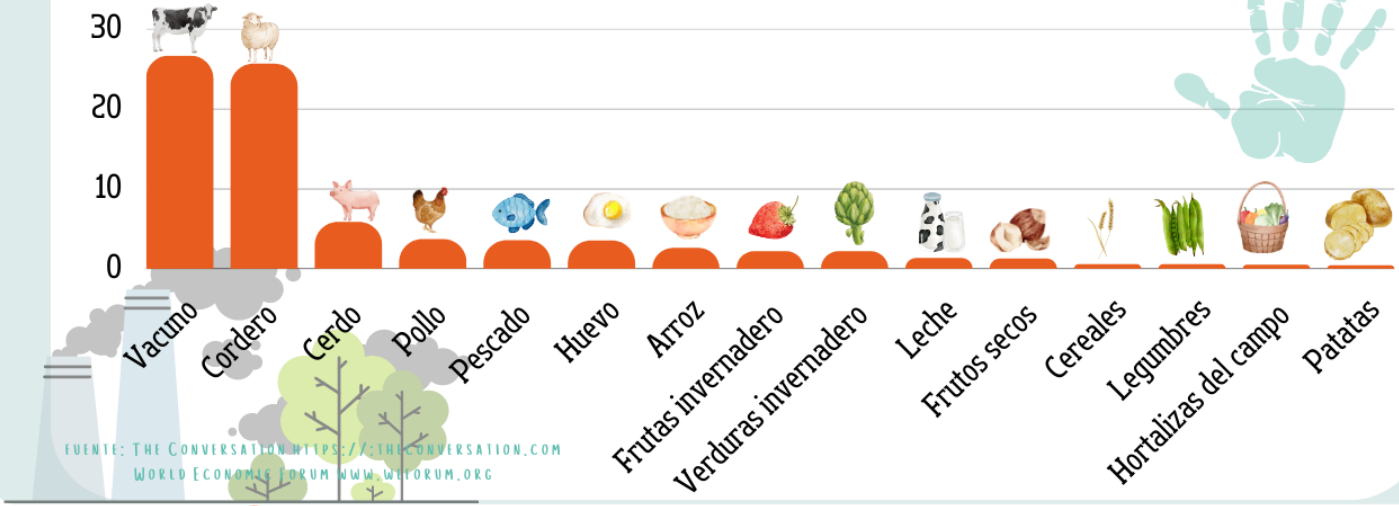
18 de junio:
Día de la gastronomía sostenible

LA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS GENERA APROXIMADAMENTE UN TERCIO DE LAS EMISIONES MUNDIALES DE GASES DE EFECTO INVERNADERO.

Como bien dice el dicho popular... "Cada acto tiene su consecuencia". A la hora de hablar de comida, también. Obtener alimentos, cultivarlos, criarlos y prepararlos para el consumo humano tiene un coste al que llamamos huella de carbono. Esta calcula la cantidad de emisiones de C02 emitidas que incrementan el efecto invernadero.

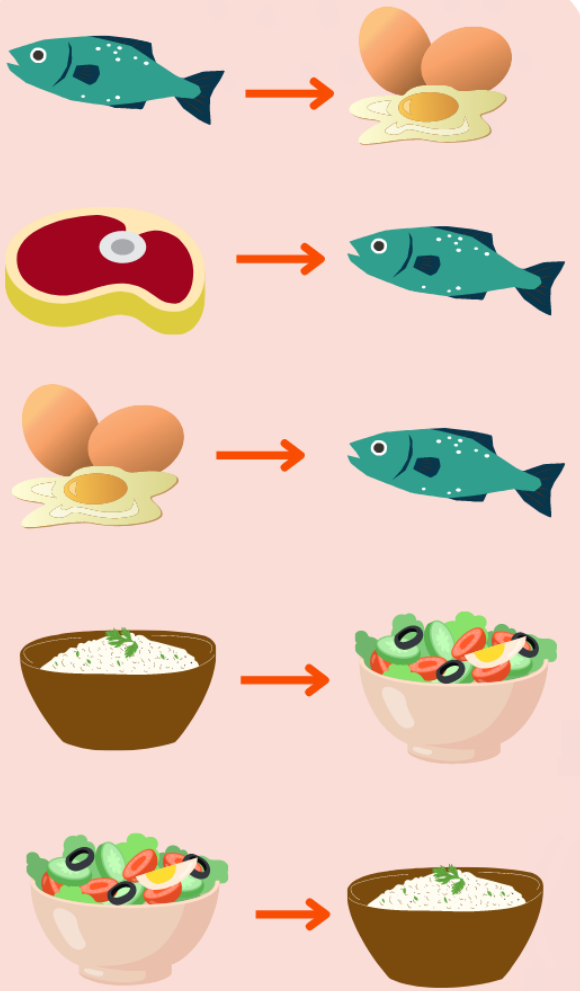
Cambiar la base de tu alimentación, reduciendo el consumo de carne, ayuda a frenar el cambio climático.

LA HUELLA DE CARBONO DE LOS ALIMENTOS



FUENTE: THE CONVERSATION HTTPS://THECONVERSATION.COM
WORLD ECONOMIC FORUM WWW.WEFORUM.ORG

RECOMENDADOR DE CENAS



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

3 SALUD Y BIENESTAR · 4 EDUCACIÓN DE CALIDAD · 5 IGUALDAD DE GÉNERO · 12 PRODUCCIÓN Y CONSUMO RESPONSABLES

AENOR GESTIÓN DE LA CALIDAD ISO 9001 · AENOR GESTIÓN AMBIENTAL ISO 14001

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

servalia