



# MENÚ SEPTIEMBRE

LUNES

MARTES

MIÉRCOLES


JUEVES

VIERNES


11

Conchitas con queso, tomate y albahaca  
Albóndigas de bacalao con ensalada de piña

12

Lentejas **ECO** a la jardinera  
Tortilla francesa con lonchas de queso  
Fruta de temporada  
Pan 

13

Hervido valenciano  
Lomo de cinta a la provenzal con arroz  
Fruta de temporada  
Pan integral 

14

Arroz milanesa  
Ventresca de merluza al limón con guisantes  
Fruta de temporada  
Pan


15

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


18

**FESTIVO LOCAL**

19

Sopa de fideos **ECO**  
Boquerón en tempura con patatas  
Fruta de temporada  
Pan 

20

Estofado de alubias con jamón y calabaza  
Pizza *proscuitto* con ensalada  
Fruta de temporada  
Pan integral 

21

Paella valenciana  
Jamón de york y queso con ensalada  
Fruta de temporada  
Pan

22

Espirales con tomate, atún y aceitunas  
Tortilla francesa con ensalada  
Yogur  
Pan


25

Ensalada completa con huevo  
Arroz marinera  
Yogur  
Pan

26

Sopa maravilla  
Merluza a andaluza con patatas  
Fruta de temporada  
Pan

27

Puchero de garbanzos **ECO**  
Hamburguesa mixta a la plancha con ensalada  
Fruta de temporada  
Pan integral 

28

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

29

Macarrones boloñesa  
Tortilla de atún con ensalada de manzana  
Yogur  
Pan

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



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](http://WWW.SERVALIA.ORG)

USUARIO:

Asis

CONTRASEÑA:

0362

# DÍA MUNDIAL CONTRA EL DESPERDICIO ALIMENTARIO

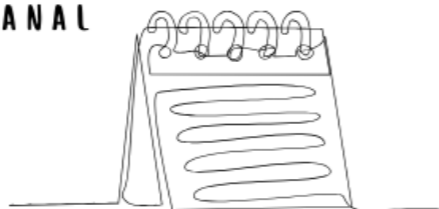
SEPTIEMBRE

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

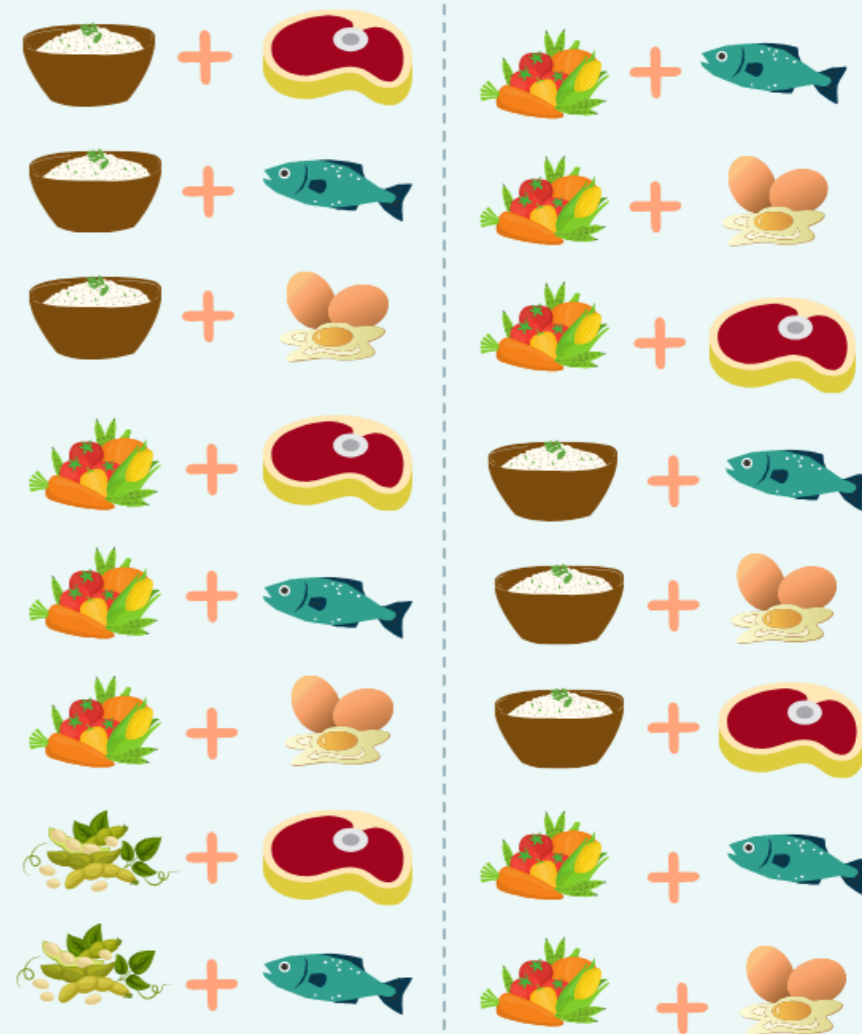
## RECOMENDADOR DE CENAS



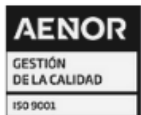
COMIDA



CENA



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



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



Elaborado por:  
Ángela Navarro CVO0604  
Raquel Sanz CVO0815

