

Menú:

General

Centro:

# C. San Vicente Ferrer



Mes:

Febrero 2019

Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
<p>4</p> <p>1º hervido Valenciano 2º Albóndigas a la jardinera (1,12)</p> <p>Postre: Lácteo (7)</p> <p>524 31 g 55 g 20 g</p>	<p>5</p> <p>1º Garbanzos con huevo (3) y chorizo (6,7,12) 2º Boquerones en tempura (1,2,3,4,7,13) con salteado de verduras</p> <p>Postre: Fruta natural</p> <p>836 g 28 g 82 g 43 g</p>	<p>6</p> <p>1º Macarrones integrales con beicon, tomate y albahaca (1,3,6,7) 2º Ensalada variada 3º Merluza al romero (4) con cubitos de calabacín</p> <p>Postre: Zumo de naranja natural</p> <p>776 30 g 79 g 38 g</p>	<p>7</p> <p>1º Entremeses de fiambre 2º Ensalada variada 3º Paella valenciana</p> <p>Postre: Fruta natural</p> <p>861 42 g 108 g 28 g</p>	<p>1</p> <p>1º Guisado de costillas con patatas 2º Pescado (4) en salsa a la Vizcaína</p> <p>Postre: Fruta natural</p> <p>691 26 g 76 g 32 g</p>
<p>11</p> <p>1º Sopa maravilla de pescado (1,2,3,4,9,12,13) 2º Ensalada variada 3º Hamburguesa, 12) con ketchup y patatas fritas</p> <p>Postre: Fruta natural</p> <p>1037 28 g 115 g 53 g</p>	<p>12</p> <p>1º Arroz al horno (3,12) 2º Rabas de calamar (1,2,3,4,6,7,9,10,12,13)</p> <p>Postre: Fruta natural</p> <p>747 23 g 102 g 27 g</p>	<p>13</p> <p>1º Espaguetis a la napolitana (1,3,7) 2º Palometa (4) con patata dado y ensalada</p> <p>Postre: Zumo de naranja natural</p> <p>497 24 g 55 g 20 g</p>	<p>14</p> <p>1º Lentejas guisadas con chorizo (6,7,12) 2º Ensalada variada 3º Tortilla de jamón york (3,6) con tosta de pan integral (1,6,7)</p> <p>Postre: Fruta natural</p> <p>881 38 g 99 g 37 g</p>	<p>15</p> <p>1º Crema de brócoli y queso (3,7) 2º Pechuga de pollo con pisto y ensalada</p> <p>Postre: Fruta natural</p> <p>670 33 g 81 g 24 g</p>
<p>18</p> <p>1º Coditos (1,3,7) con atún (4), salsa de tomate y queso (7) 2º Rabas de calamar (1,13)</p> <p>Postre: Lácteo (7)</p> <p>638 g 25 g 97 g 12 g</p>	<p>19</p> <p>1º Empedrado de habichuelas 2º Tortilla de patatas (3) con ensalada</p> <p>Postre: Fruta natural</p> <p>820 34 g 96 g 33 g</p>	<p>20</p> <p>1º Arroz a la milanesa (6,7) 2º Merluza andaluza (1,4) con mahonesa (3) y ensalada con queso (7)</p> <p>Postre: Zumo de naranja natural</p> <p>842 27 g 102 g 36 g</p>	<p>21</p> <p>1º Hervido valenciano 2º Pollo asado</p> <p>Postre: Fruta natural</p> <p>596 24 g 70 g 24 g</p>	<p>22</p> <p>1º Potaje de garbanzos 2º Ensalada variada 3º Pizza de jamón york y queso (1,4,6,7) con ensalada</p> <p>Postre: Fruta natural</p> <p>919 54 g 101 g 32 g</p>
<p>25</p> <p>1º Ensalada queso fresco y tomate 2º Espaguetis integrales a la boloñesa (1,3,7)</p> <p>Postre: Lácteo (7)</p> <p>658 27 g 105 g 21 g</p>	<p>26</p> <p>1º Crema de guisantes con zanahoria, puerro y patata (7) 2º pechuga pollo plancha con maíz</p> <p>Postre: Fruta natural</p> <p>753 29 g 105 g 23 g</p>	<p>27</p> <p>1º Arroz con tomate 2º Longanizas caseras (6,7,12) con salteado de pimientos</p> <p>Postre: Zumo de naranja natural</p> <p>769 30 g 76 g 38 g</p>	<p>28</p> <p>1º Sopa casera con estrellitas (1,3) 2º Ensalada variada 3º Milanesa de atún (1,2,3,4,6,7,13) con patatas</p> <p>Postre: Fruta natural</p> <p>929 30 g 138 g 27 g</p>	



**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](http://www.servalia.org)  
 Usuario: **sanvferrersagunto**  
 Contraseña: **4628**  
 C/ Poeta Ricard Sanmartí, 24 B.  
 46020 Valencia  
 T 96 361 61 70 . F 96 393 70 07  
[www.servalia.org](http://www.servalia.org)  
[servalia@servalia.org](mailto:servalia@servalia.org)