

Menú:

Centro:

General

CEIP El Fabraquer

Mes:

Febrero 2018

Lunes

Martes

Miércoles

Jueves

Viernes



1º Crema de verduras de temporada con tostones (1)
 2º Ensalada variada
 3º Filete de lomo adobado (6,7) con arroz
 Postre: Lácteo (7)

604 26 g. 80 g. 19 g.

2º Arroz meloso de costillas y garbanzos
 2º Ensalada variada
 3º Panaché de fiambres (6,7)
 Postre: Fruta natural y leche (7)

735 30 g. 96 g. 25 g.

5º 1º Espaguetis a la carbonara (1,3,6,7)
 2º Ensalada de pepino
 3º Pavo adobado (3,6,9) con guisantes
 Postre: Fruta natural y leche (7)

639 35 g. 93 g. 14 g.

6º 1º Sopa casera de pollo y fideos (1,3)
 2º Ensalada con maíz
 3º Rabas de calamar (1,2,3,4,7,13) con mayonesa (3)
 Postre: Zumo de naranja natural

614 10 g. 46 g. 43 g.

7º 1º Lentejas con chistorra (6,7,12)
 2º Ensalada de tomate
 3º Tortilla española (3) con queso (7)
 Postre: Fruta natural y leche (7)

646 32 g. 91 g. 17 g.

8º 1º Hervido valenciano
 2º Ensalada con atún (4)
 3º Hamburguesa (12) con ketchup
 Postre: Lácteo (7)

665 21g. 70 g. 33 g.

9º Festivo

832 35 g. 87 g. 38 g.

12º 1º Alubias a la riojana
 2º Ensalada con maíz
 3º Merluza al horno (4) con salsa verde
 Postre: Fruta natural y leche (7)

435 27 g. 55 g. 12 g.

13º 1º Vichissoyse
 2º Ensalada con tomate
 3º Pechuga de pavo (6,7,10) al horno con guisantes
 Postre: Zumo de naranja natural

663 33 g. 53 g. 35 g.

14º Menú especial Los amigos

650 28 g. 55 g. 34 g.

15º 1º Coditos (1,3) con atún (4), salsa de tomate y queso (7)
 2º Ensalada con zanahoria
 3º Boquerones en tempura (1,2,3,4,7,13) con salteado de verduras
 Postre: Fruta natural y leche (7)

718 46 g. 75 g. 26 g.

16º 1º Arroz a la cubana (3)
 2º Ensalada de lombarda
 3º Longanizas caseras (6,7,12) con ketchup
 Postre: Fruta natural y leche (7)

735 30 g. 96 g. 25 g.

19º 1º Sopa de mil verduras con estrellitas (1,3,9)
 2º Ensalada de tomate
 3º Canelones de carne con bechamel (1,6,7,9)
 Postre: Fruta natural y leche (7)

639 35g. 93 g. 14 g.

20º 1º Espaguetis a la boloñesa (1,3,7)
 2º Ensalada de lechuga
 3º Filete de merluza a la romana (1,3,4)
 Postre: Zumo de naranja natural

721 33 g. 67 g. 34 g.

21º 1º Potaje de garbanzos
 2º Ensalada variada
 3º Fajitas de pollo con verduras (1)
 Postre: Fruta natural y leche (7)

650 28 g. 55 g. 34 g.

22º 1º Empedrado de arroz con alubias
 2º Ensalada con atún (4)
 3º Tortilla (3) con jamón serrano
 Postre: Lácteo (7)

674 21 g. 76 g. 31 g.

23º 1º Hervido valenciano
 2º Ensalada con tomate y aceitunas (12)
 3º Pizza de jamón y queso (1,3,4,6,7,8,9,10,11,12)
 Postre: Fruta natural y leche (7)

486 27 g. 43 g. 22 g.

26º 1º Fideuà Gandiense (1,2,3,4,12,13)
 2º Ensalada variada
 3º Panaché de fiambres (6,7) y empanadilla (1,3,4)
 Postre: Fruta natural y leche (7)

601 25 g. 75 g. 22 g.

27º 1º Lentejas hortelana
 2º Ensalada de tomate y pepino
 3º Lomo con queso (7)
 Postre: Zumo de naranja natural

650 28 g. 55 g. 34 g.

28º 1º Crema solferino (1,2,3,4,6,7,9,12)
 2º Ensalada de tomate
 3º Milanesa de atún (1,2,3,4,7,13) con mayonesa (3) y empanadilla (1,2,3,4,6,7,9,13)
 Postre: Fruta natural y leche (7)

656 19 g. 46 g. 43 g.



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: **elfabraquer**
 Contraseña: **0340**
 C/ Poeta Ricard Sanmartí, 24 B.
 46020 Valencia
 T 96 361 61 70 . F 96 393 70 07
www.servalia.org
servalia@servalia.org

