



# Caterguai



CEIP MEDITERRANI

JUNY 2024

CALP

Energia Kcal    Glúcids Gr.    Proteïnes Gr.    Greix Gr.

## Dilluns

## Dimarts

## Dimecres

## Dijous

## Divendres

**3**    812   109   37   27

Encisam, tomaca, dacsca, carlota.  
1r. Espirals a la carbonara.  
2n. Bacallà amb guarnició.  
Fruita.

Remanat de xampinyons amb verdures.  
Trita de ceba. Fruita.

**4**    734   79   34   24

Encisam, tomaca, olives i carlota.  
1r. Puré de verdures.  
2n. Mandonguilles de carn a la jardineria.  
Fruita de temporada.

Sèmola d'arròs amb caldo de peix. Filet d'emperador amb salsa verda. Fruita.

**5**    788   89   34   22

1r. Amanida especial completa.  
2n. Paella valenciana amb pollastre.  
-Fiambre.  
Fruita de temporada.

Sopa d'estels.  
Tonyina a la planxa. Fruita.

**6**    758   79   35   23

Encisam, tomaca, carlota, olives.  
1r. Llentilles ECO amb verdures.  
2n. Trita de creïlles amb formatge.  
Fruita de temporada.

Amanida especial amb tonyina.  
Pit de llot a la planxa amb oli d'oliva. Lacti.

**7**    803   102   37   25

Encisam, dacsca, tomaca, olives.  
1r. Bollit valencià.  
2n. Lluç amb verdures.  
Lacti i fruita.

Brocoli bollit.  
Emperador a la planxa amb llima. Fruita.

**10**    766   89   36   24

Encisam, tomaca, carlota, olives.  
1r. Sopa de verdures amb estels.  
2n. Pollastre amb allsets.  
Fruita de temporada.

Crema de carabasseta.  
Pollastre a la planxa. Fruita.

**11**    801   98   35   24

Encisam, tomaca, dacsca, carlota.  
1r. Arròs 3 delícies.  
2n. Varettes de lluç.  
Fruita de temporada.

Amanida completa.  
Vedeïla amb verdures. Fruita.

**12**    745   81   36   24

Encisam, tomaca, quinoa, remolatxa.  
1r. Crema de verdures amb tostons.  
2n. Magre amb tomaca.  
Fruita i lacti.

Peix al forn amb creïlles i pebre roig.  
Fruita de temporada.

**13**    788   78   35   24

1r. Amanida de pasta tricolor.  
2n. Pizza de pernil dolç i formatge.  
Fruita de temporada.

Sèmola d'arròs amb caldo de peix. Calamars al forn.  
Lacti.

**14**    723   78   36   24

Encisam, dacsca, tomaca, olives.  
1r. Fideuà de Gandia.  
2n. Ventall de fiambre.  
Fruita de temporada.

Crema de carabasseta.  
Pollastre a la planxa. Fruita.

**17**    803   99   34   23

Encisam, tomaca, dacsca, carlota.  
1r. Macarrons amb tonyina, tomaca i formatge.  
2n. Orli de amb guarnició. Fruita.

Menestra de verdures.  
Hamburguesa de vedeïla. Fruita.

**18**    754   79   34   22

Encisam, tomaca, carlota, remolatxa.  
1r. Llentilles ECO amb verdures.  
2n. Trita a la francesa amb formatge fresc.  
Fruita de temporada.

Remanat de xampinyons amb verdures.  
Trita de ceba. Fruita.

**19**    808   103   37   25

Encisam, tomaca, carlota, olives.  
1r. Arròs a la cubana amb ou dur.  
2n. Llonganisses blaques amb samfaina.  
Fruita de temporada.

Amanida verda amb formatge fresc.  
Mero a la planxa. Lacti.

**20**    732   76   39   25

Encisam, tomaca, carlota, remolatxa.  
1r. Sopa d'estels.  
2n. Rap amb guarnició.  
Fruita de temporada.

Crema de brocoli.  
Costelles al forn amb verdures. Fruita.

**21**

FI DEL CURS 2023-2024  
HAMBURGUESA COMPLETA.  
GELAT

DIA LLIURE

VACANCES

VACANCES

VACANCES

VACANCES

VACANCES

VACANCES

VACANCES

VACANCES

VACANCES

VACANCES

Part inferior: Propostes per al sopar. El registre d'al·lergen es pot consultar al centre



• Tots els menús són elaborats baix supervisió i seguiment del departament de dietètica de Caterguai, S.L. • Per causes de força major Caterguai s.l. es reserva el dret de fer canvis en el menú.  
• Els colorants que contenen alguns plats són E-102 i E-129. Aquests colorants poden tenir efecte negatiu sobre l'atenció i l'activitat dels nens. Els menús van acompanyats de 20 gr. de pa.





# Caterguai



CEIP MEDITERRANI

JUNY 2024

CALP

Energia Kcal   Glúcids Gr.   Proteïnes Gr.   Greix Gr.

## Dilluns

## Dimarts

## Dimecres

## Dijous

## Divendres

**3**   812   109   37   27

Lechuga, tomate, maíz, zanahoria.  
1º. Espirales a la carbonara.  
2º. Bacalao con guarnición.  
Fruta.  
*Revuelto de champiñones con verduras.  
Tortilla de cebolla. Fruta.*

**4**   734   79   34   24

Lechuga, tomate, aceitunas y zanahoria  
1º. Puré de verduras.  
2º. Albóndigas de carne a la jardinera.  
Fruta de temporada.  
*Sémola de arroz con caldo de pescado. Filete de emperador con salsa verde. Fruta.*

**5**   788   89   34   22

1º. Ensalada especial completa.  
2º. Paella valenciana con pollo.  
-Fiambre.  
Fruta de temporada.  
*Sopa de estrellitas  
Atún a la plancha. Fruta.*

**6**   758   79   35   23

Lechuga, tomate, zanahoria, olives  
1º. Lentejas ECO con verduras.  
2º. Tortilla de patatas con queso.  
Fruta de temporada.  
*Ensalada especial con atún.  
Pechuga a la plancha con aceite de oliva. Lácteo.*

**7**   803   102   37   25

Lechuga, maíz, tomate, aceitunas.  
1º. Hervido valenciano.  
2º. Merluza con verduras.  
Lácteo y fruta.  
*Brócoli hervido  
Emperador a la plancha con lima. Fruta.*

**10**   766   89   36   24

Lechuga, tomate, zanahoria y aceitunas  
1º. Sopa de verduras con estrellitas  
2º. Pollo al ajillo.  
Fruta de temporada.  
*Crema de calabacín  
Pollo a la plancha. Fruta.*

**11**   801   98   35   24

Lechuga, tomate, maíz, zanahoria.  
1º. Arroz 3 delicias.  
2º. Varitas de merluza.  
Fruta de temporada.  
*Ensalada completa.  
Temera con verduras. Fruta.*

**12**   745   81   36   24

Lechuga, tomate, quinoa, remolacha.  
1º. Crema de verduras con tostones.  
2º. Magro con tomate.  
Lácteo.  
*Pescado al horno con patatas y pimiento.  
Fruta de temporada.*

**13**   788   78   35   24

1º. Ensalada de pasta tricolor.  
2º. Pizza de jamón york y queso.  
Fruta de temporada.  
*Sémola de arroz con caldo de pescado. Calamares al horno.  
Lácteo.*

**14**   723   78   36   24

Lechuga, maíz, tomate, aceitunas.  
1º. Fideuà de Gandia.  
2º. Abanico de fiambre.  
Fruta de temporada.  
*Crema de calabacín  
Pollo a la plancha. Fruta.*

**17**   803   99   34   23

Lechuga, tomate, maíz, zanahoria.  
1º. Macarrones con atún, tomate y queso.  
2º. Orli con guarnición.  
Fruta.  
*Menestra de verduras.  
Hamburguesa de temera. Fruta.*

**18**   754   79   34   22

Lechuga, tomate, zanahoria, remolacha.  
1º. Lentejas ECO con verduras.  
2º. Tortilla a la francesa con queso fresco.  
Fruta de temporada.  
*Revuelto de champiñones con verduras.  
Tortilla de cebolla. Fruta.*

**19**   808   103   37   25

Lechuga, tomate, aceitunas y zanahoria  
1º. Arroz a la cubana con huevo duro.  
2º. Longanizas blancas con pisto.  
Fruta de temporada.  
*Ensalada verde con queso fresco.  
Mero a la plancha. Lácteo.*

**20**   732   76   33   25

Lechuga, tomate, zanahoria, remolacha.  
1º. Sopa de estrellitas  
2º. Rape con guarnición.  
Fruta de temporada.  
*Crema de brócoli.  
Costillas al horno con verduras. Fruta.*

**21**

FINAL DE CURSO 2023-2024  
HAMBURGUESA COMPLETA.  
HELADO  
*DIA LIBRE*

VACANCES

VACANCES

VACANCES

VACANCES

VACANCES

VACANCES

VACANCES

VACANCES

VACANCES

VACANCES

Part inferior: Propostes per al sopar. El registre d'al·lergen es pot consultar al centre



• Tots els menús són elaborats baix supervisió i seguiment del departament de dietètica de Caterguai, S.L. • Per causes de força major Caterguai s.l. es reserva el dret de fer canvis en el menú.  
• Els colorants que contenen alguns plats són E-102 i E-129. Aquests colorants poden tenir efecte negatiu sobre l'atenció i l'activitat dels nens. Els menús van acompanyats de 20 gr. de pa.

