



DILLUNS		DIMARTS		DIMECRES		DIJOUS		DIVENDRES			
				1	DINAR DIA DE TOTS SANTS	2	DINAR Amanida campera Llenties amb bledes Hamburguesa amb creïlles Fruita ecològica de temporada E: 753.4 HC: 90.8 P: 30.7 G: 29	3	DINAR Amanida de carabassa i formatge Sopa de pollastre Abadejo amb salsa de tomaca natural Fruita de temporada E: 754.5 HC: 87.3 P: 34.9 G: 28.9		
6	DINAR Amanida mixta Crema de carabassa ecològica Pollastre al forn amb xampinyons Fruita de temporada E: 751.2 HC: 89.9 P: 29 G: 30	7	DINAR Amanida Mendoza Fesols estofats Truita de pit de pollastre Fruita ecològica de temporada E: 740.2 HC: 90.8 P: 34.6 G: 25.8	8	DINAR Amanida mediterrània Sopa de peix de la llotja vilera Cinta de llong amb salsa de verdures Fruita de temporada E: 746.9 HC: 91.6 P: 23.5 G: 27.1	9	DINAR Amanida valenciana Macarrons a la bolonyesa Peix al forn amb salsa de taronja Fruita ecològica de temporada E: 755.9 HC: 96.4 P: 28.2 G: 26.3	10	DINAR Amanida de carabassa i formatge Guisat de verdures i creïlles Pizza Mendoza de tonyina Fruita de temporada E: 716.2 HC: 92.3 P: 24.4 G: 27.2		
13	DINAR Amanida campera Sopa d'estreletes Mandonguilles amb tomaca d'alfàbrega i pèsols Fruita de temporada E: 713.7 HC: 93.1 P: 22.7 G: 27.1	14	DINAR Amanida valenciana Potatge de cigrons amb verdures Bunyols de bacallar Fruita ecològica de temporada E: 792.5 HC: 92.1 P: 38 G: 29.5	15	DINAR Amanida de la tardor Guisat de pollastre Calamaret amb ceba Fruita ecològica de temporada E: 769.6 HC: 90.5 P: 33.4 G: 29.7	16	COMIDA JORNADA GASTRONÒMICA DE MÈXIC 	17	DINAR Amanida mixta Crema de carabasseta ecològica Pollastre amb alls i creïlles Fruita de temporada E: 742.3 HC: 94.8 P: 28.9 G: 26.7		
20	DINAR Amanida mediterrània Guisat de verdures i creïlles Peix a l'andalusa Fruita de temporada E: 784.9 HC: 97.3 P: 27.6 G: 30.9	21	DINAR Amanida valenciana Arròs caldós amb fesols i nap Truita de pit de pollastre Fruita ecològica de temporada E: 727.4 HC: 96.9 P: 24.2 G: 26.3	22	DINAR Amanida Mendoza Bollit valencià Pollastre amb panses i cous-cous Fruita de temporada E: 788.9 HC: 111.7 P: 31.5 G: 23.9	23	DINAR Amanida campera Sopa de putxero Acompanyament de putxero amb pilota Fruita ecològica de temporada E: 700.8 HC: 95.3 P: 26.2 G: 23.2	24	DINAR Amanida parisina Crema de verdures Lasanya casolana Mendoza Pa integral i fruita de temporada E: 775.2 HC: 94.1 P: 31.1 G: 29.8		
27	DINAR Amanida de la tardor Sopa de peix de la llotja vilera Pit de pollastre amb salsa ximurri Fruita de temporada E: 749.6 HC: 89.7 P: 34.9 G: 27.3	28	DINAR Amanida Mendoza Llenties amb bledes de proximitat Truita de tonyina Fruita ecològica de temporada E: 758 HC: 85.6 P: 34.2 G: 30.3	29	DINAR Amanida mixta Guisat de vedella Peix al forn amb tubèrculs Fruita de temporada E: 737.3 HC: 89.9 P: 31.3 G: 27.4	30	DINAR Amanida completa amb fruits secs i ou dur Fideuà de peix de la llotja vilera logurt artesà E: 771.1 HC: 89.6 P: 32.1 G: 30.8				

# NOVEMBRE NOVIEMBRE

## \*PROPOSTA DE SOPARS / \*PROPUESTA CENAS

LUNES / DILLUNS / MONDAY	MARTES / DIMARTS / TUESDAY	MIÉRCOLES / DIMECRES / WEDNESDAY	JUEVES / DIJOURS / THURSDAY	VIERNES / DIVENDRES / FRIDAY
		1 <b>SOPAR · CENA · DINNER</b>  DIA DE TOTS SANTS <i>DÍA DE TODOS LOS SANTOS</i>	2 <b>SOPAR · CENA · DINNER</b>  Amanida amb fruits secs i crostons de pa. Llobina. Fruita. <i>Ensalada con frutos secos y picatostes. Lubina. Fruita.</i>	3 <b>SOPAR · CENA · DINNER</b>  Crema de carabassó. Truita. Iogurt. <i>Crema de calabacín. Tortilla. Yogur.</i>
4 <b>SOPAR · CENA · DINNER</b>  Amanida amb ou dur. Panini york-formatge. Fruita. <i>Ensalada con huevo duro. Panini york-queso Fruita.</i>	7 <b>SOPAR · CENA · DINNER</b>  Cuscús amb pimentó i espàrrecs saltejats. Pit de pollastre. Fruita. <i>Cuscús con pimiento y espárragos salteados. Pechuga de pollo. Fruita.</i>	8 <b>SOPAR · CENA · DINNER</b>  Fesols amb cebeta i tomaca. Truita. Iogurt. <i>Alubias con cebolla y tomate. Tortilla. Yogur.</i>	9 <b>SOPAR · CENA · DINNER</b>  Bollit de verdures i ou dur. Iogurt. <i>Hervido de verduras y huevo duro. Yogur.</i>	10 <b>SOPAR · CENA · DINNER</b>  Espinacs amb panses i pinyons. Sípia a la planxa. Fruita. <i>Espinacas con gambas y piñones. Sepia a la plancha. Fruita.</i>
13 <b>SOPAR · CENA · DINNER</b>  Arròs amb pimentó i espàrrecs. Gambetes a l'allet. Fruita. <i>Arroz con pimiento y espárragos. Gambas al ajillo. Fruita.</i>	14 <b>SOPAR · CENA · DINNER</b>  Amanida amb quinoa. Truita. Fruita. <i>Ensalada con quinoa. Tortilla. Fruita.</i>	15 <b>SOPAR · CENA · DINNER</b>  Sopa de fideus. Escalopins de pollastre amb amanida. Fruita. <i>Sopa de fideos. Escalopines de pollo con ensalada. Fruita.</i>	16 <b>SOPAR · CENA · DINNER</b>  Filet de vedella amb rodanxes de ceba i carabassó torrades. Iogurt. <i>Filete de ternera con rodajas de cebolla y calabacín asadas. Yogur.</i>	17 <b>SOPAR · CENA · DINNER</b>  Moniato al microones. Abadejo amb simfaina. Fruita. <i>Boniato al microondas. Bacalao con pisto. Fruita.</i>
20 <b>SOPAR · CENA · DINNER</b>  Cigrons amb remolatxa i ceba morada. Filet de titot. Fruita. <i>Garbanzos con remolacha y cebolla morada. Pechuga de pavo. Fruita.</i>	21 <b>SOPAR · CENA · DINNER</b>  Salmó i menestra de bajoqueta i carlota. Salmón y menestra de judías verdes y zanahoria.	22 <b>SOPAR · CENA · DINNER</b>  Arròs tres delícies. Clotxines al vapor. Fruita. <i>Arroz tres delicias. Mejillones al vapor. Fruita.</i>	23 <b>SOPAR · CENA · DINNER</b>  Conill al forn amb carlota, pesols i ceba. Iogurt. <i>Conejo al horno con zanahoria, guisantes y cebolla. Yogur.</i>	24 <b>SOPAR · CENA · DINNER</b>  Llenties amb carlota. Truita. Fruita. <i>Lentejas con zanahoria. Tortilla Fruita.</i>
27 <b>SOPAR · CENA · DINNER</b>  Hummus amb crudités. Iogurt. <i>Torrada york-formatge. Yogur.</i>	28 <b>SOPAR · CENA · DINNER</b>  Hamburguesa i carxofes torrades. Fruita. <i>Hamburguesa y alcachofas asadas. Fruita.</i>	29 <b>SOPAR · CENA · DINNER</b>  Cuscús amb cebeta i arbrets de brocoli. Ou escalfat. Iogurt. <i>Cuscús con cebolla y arbolitos de brócoli. Huevo poché. Yogur.</i>	30 <b>SOPAR · CENA · DINNER</b>  Crema de verdures i llenguado. Fruita. <i>Crema de verduras y lenguado. Fruita.</i>	



mendoza colectividades.com

Polígono Industrial La Alberca, C/ Benimantell 21.  
03530 La Nucia (Alicante). Fax 96 587 05 12  
info@mendozacatering.com  
Atención al cliente: 966 895 061

Descarga tu aplicación para el móvil en:



Mendoza Colectividades

