

Menú sin carne



LUNES / DILLUNS / MONDAY		MARTES / DIMARTS / TUESDAY		MIÉRCOLES / DIMECRES / WEDNESDAY		JUEVES / DIJOUS / THURSDAY		VIERNES / DIVENDRES / FRIDAY	
1		2		3		4		5	
8	<p>Amanida Mendoza Arròs blanc amb tomaca Trita de tonyina Fruita de temporada</p> <p>Ensalada Mendoza Arroz blanco con tomate Tortilla de atún Fruta de temporada</p>	9	<p>Amanida mixta Crema de llegums Peix al forn Fruita de temporada</p> <p>Ensalada mixta Crema de legumbres Pescado al horno Fruta de temporada</p>	10	<p>Amanida Mediterrània Pasta al pesto Peix al forn amb salsa de tomaca natural Fruita de temporada</p> <p>Ensalada Mediterránea Pasta al pesto Pescado al horno con salsa de tomate natural Fruta de temporada</p>	11	<p>Amanida de carabassa i formatge Sopa de peix de la llotja vilera Falafel Fruita de temporada</p> <p>Ensalada de calabaza y queso Sopa de pescado de la lonja Vilera Falafel Fruta de temporada</p>	12	<p>Amanida d'hivern Llenties amb bledes de proximitat Bunyols de bacallar Fruita de temporada</p> <p>Ensalada de invierno Lentejas con acelgas de proximidad Buñuelos de bacalao Fruta de temporada</p>
15	<p>Amanida valenciana Guisat de verdures i creïlles Rollet de verdures Fruita de temporada</p> <p>Ensalada valenciana Guisado de verduras y patatas Rollito de verdura Fruta de temporada</p>	16	<p>Amanida de pasta sense lactosa Falafel Natilla</p> <p>Ensalada de pasta sin lactosa Falafel Natilla</p>	17	<p>Amanida Campera Sopa hortolana Complement sense carn Fruita de temporada</p> <p>Ensalada Campera Sopa hortelana Complemento sin carne Fruta de temporada</p>	18	<p>Amanida mixta Crema de carabassa Peix a l'andalusa Fruita de temporada</p> <p>Ensalada mixta Crema de calabaza ecológica Pescado a la andaluza Fruta de temporada</p>	19	<p>Amanida Mendoza Fesols amb bledes de proximitat Trita francesa Fruita de temporada</p> <p>Ensalada Mendoza Alubias con acelgas de proximidad Tortilla francesa Fruta de temporada</p>
22	<p>Amanida Mediterrània Sopa hortolana Calamar en salsa amb creïlles i pèsols Fruita de temporada</p> <p>Ensalada Mediterránea Sopa hortelana Calamar en salsa con patatas y guisantes Fruta de temporada</p>	23	<p>Amanida valenciana Arròs amb fesols sense carn Hamburguesa vegetal Ceba caramelitzada Fruita de temporada</p> <p>Ensalada valenciana Arroz con alubias sin carne Hamburguesa vegetal cebolla caramelizada Fruta de temporada</p>	24	<p>Amanida Marínera Crema de carlota Rollet de verdures Fruita de temporada</p> <p>Ensalada Marínera Crema de zanahoria Rollito de verdura Fruta de temporada</p>	25	<p>Amanida completa amb ou dur i fruits secs Fideuà de peix de la llotja Vilera Fruita de temporada</p> <p>Ensalada completa con frutos secos y huevo Fideuá de pescado de la lonja Vilera Fruta de temporada</p>	26	<p>Amanida d'hivern Trita de formatge **Guisado logurt artesà</p> <p>Ensalada de invierno Tortilla de queso Guisado Yogur artesanal</p>
29	<p>Amanida de carabassa i formatge Crema de verdures Falafel Fruita de temporada</p> <p>Ensalada de calabaza y queso Crema de verduras Falafel Fruta de temporada</p>	30	<p>Amanida Mediterrània Macarrons amb verdures Peix al forn amb salsa verda Fruita de temporada</p> <p>Ensalada Mediterránea Macarrones con verdura Pescado al horno en salsa verde con guisantes Fruta de temporada</p>	31	<p>Amanida Campera Llenties amb bledes de proximitat Trita francesa Fruita de temporada</p> <p>Ensalada Campera Lentejas con acelgas de proximidad Tortilla francesa Fruta de temporada</p>				

GENER ENERO



El secreto de los días de lluvia es saber musicalizarlos...

musicalizarlos...



El secreto de los días de lluvia es saber musicalizarlos...

musicalizarlos...



*PROPOSTA DE SOPARS / *PROPUESTA CENAS

LUNES / DILLUNS / MONDAY	MARTES / DIMARTS / TUESDAY	MIÉRCOLES / DIMECRES / WEDNESDAY	JUEVES / DIJOURS / THURSDAY	VIERNES / DIVENDRES / FRIDAY
1	2	3	4	5
6	7	8	9	10
11	12	13	14	15
16	17	18	19	20
21	22	23	24	25
26	27	28	29	30
31				

SOPAR · CENA · DINNER
Amanida.
Guisat de rap amb creïlla.
Fruita.
Ensalada.
Guiso de rape con patata.
Fruta.

SOPAR · CENA · DINNER
Sopa de fideus.
Trita amb carxofa.
logurt.
Sopa de fideus.
Tortilla con alcachofa.
Yogur.

SOPAR · CENA · DINNER
Cols de brusel·les.
Pit de titot amb arròs.
Fruita.
Coles de Bruselas.
Pechuga de pavo con arroz.
Fruta.

SOPAR · CENA · DINNER
Bledes saltades amb allet.
Salmó amb creïlla.
Fruita.
Acelgas salteadas con ajo.
Salmón con patata.
Fruta.

SOPAR · CENA · DINNER
Amanida amb formatge fresc.
Remenat d'espàrrecs i gambetes.
Fruita.
Ensalada con queso fresco.
Revuelto de espàrrecos con gambas.
Fruta.

SOPAR · CENA · DINNER
Coques de dacsà amb verdura saltada.
Peix blanc. logurt.
Tortitas de maíz con verdura salteada.
Pescado blanco. Yogur.

SOPAR · CENA · DINNER
Crema de carabassí amb ou poché.
Fruita.
Crema de calabacín con huevo poché.
Fruta.

SOPAR · CENA · DINNER
Amanida amb crostons de pa.
Vedat.
Fruita.
Ensalada con picatostes.
Caballa.
Fruta.

SOPAR · CENA · DINNER
Cigrons amb saltejat de daus de titot i hortalisses.
logurt
Garbanzos salteados con dados de pavo y hortalizas.
Yogur.

SOPAR · CENA · DINNER
Carxofes torrades.
Llom.
Fruita.
Alcachofas asadas.
Lomo.
Fruta.

SOPAR · CENA · DINNER
Quinoa amb alvocat, cherry i tonyina.
logurt amb pipes.
Quinoa con aguacate, cherry y atún.
Yogur con pipas.

SOPAR · CENA · DINNER
Llenties amb cebeta i carlota. Trita.
Fruita.
Lentejas con cebolla y zanahoria. Tortilla.
Fruta.

SOPAR · CENA · DINNER
Arròs amb xampinyons.
Filet d'abadejo.
Fruita.
Arroz con champiñones.
Filete de bacalao.
Fruta.

SOPAR · CENA · DINNER
Sticks de moniato al forn.
Daus de tofu marinat o filet de vedella. Fruita.
Sticks de boniato al horno.
Dados de tofu marinado o filete de ternera. Fruta.

SOPAR · CENA · DINNER
Tortetes amb tires de pollastre i pebre de colors.
Fruita.
Tortitas con tiras de pollo y pimienta de colores.
Fruta.

SOPAR · CENA · DINNER
Bròcoli amb bechamel.
Trita de creïlla.
Fruita.
Brócoli con bechamel.
Tortilla de patata.
Fruta.

SOPAR · CENA · DINNER
Porro al forn.
Llenties amb pernil.
Fruita.
Puerro al horno.
Lentejas con jamón.
Fruta.

SOPAR · CENA · DINNER
Bollit valencià.
Sipia a la planxa.
Fruita.
Hervido valenciano.
Sepia a la plancha.
Fruta.



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

Descarga tu aplicación para el móvil en:
Available on the iPhone
App Store
Google play
Mendoza Colectividades

