

Menu sin huevo



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 Llom adobat Fruita de temporada</p> <p>Ensalada Mendoza Arroz blanco con tomate Lomo adobado Fruta de temporada</p>	9	<p>Amanida mixta Crema de llegums Pollastre guisat amb ceba Fruita de temporada</p> <p>Ensalada mixta Crema de legumbres Pollo guisado con cebolla 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 Mediterrània 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 Mandonguilles amb salsa jardinera Fruita de temporada</p> <p>Ensalada de calabaza y queso Sopa de pescado de la lonja Vilera Albóndigas a la jardinera Fruta de temporada</p>	12	<p>Amanida d'hivern Llentilles amb bledes de proximitat Peix al forn Fruita de temporada</p> <p>Ensalada de invierno Lentejas con acelgas de proximidad Pescado al horno Fruta de temporada</p>
15	<p>Amanida valenciana Guisat de verdures i creïlles Pollastre en salsa amb creïlles Fruita de temporada</p> <p>Ensalada valenciana Guisado de verduras y patatas Pollo en salsa Fruta de temporada</p>	16	<p>Amanida de pasta Peix al forn Natilla</p> <p>Ensalada de pasta Pescado al horno Natilla</p>	17	<p>Amanida Campera Sopa de putxero Acompanyament de putxero amb pilota Fruita de temporada</p> <p>Ensalada Campera Sopa de cocido Complemento de cocido con pelota 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 Favada Llom adobat Fruita de temporada</p> <p>Ensalada Mendoza Fabada Lomo adobado Fruta de temporada</p>
22	<p>Amanida Mediterrània Sopa de fideus Calamar en salsa amb creïlles i pèsols Fruita de temporada</p> <p>Ensalada Mediterrània Sopa de fideos Calamar en salsa con patatas y guisantes Fruta de temporada</p>	23	<p>Amanida valenciana Arròs caldós amb fesols i nap Hamburguesa Ceba caramelitzada Fruita de temporada</p> <p>Ensalada valenciana Arroz caldoso con alubias y nabo Hamburguesa cebolla caramelizada Fruta de temporada</p>	24	<p>Amanida Marínera Crema de carlota Pollastre al forn amb xampinyons Fruita de temporada</p> <p>Ensalada Marínera Crema de zanahoria Pollo al horno con champiñones Fruta de temporada</p>	25	<p>Amanida Mediterrània Fideuà de peix de la llotja Vilera Fruita de temporada</p> <p>Ensalada Mediterrània Fideuà de pescado de la lonja Vilera Fruta de temporada</p>	26	<p>Amanida d'hivern Olleta Alcoiana Llom adobat logurt artesà</p> <p>Ensalada de invierno Olleta Alcoiana Lomo adobado Yogur artesanal</p>
29	<p>Amanida de carabassa i formatge Crema de verdures Cinta de llom amb salsa de verdures Fruita de temporada</p> <p>Ensalada de calabaza y queso Crema de verduras Cinta de lomo con salsa de verduras Fruta de temporada</p>	30	<p>Amanida Mediterrània Taurons a la bolonyesa Peix al forn amb salsa verda Fruita de temporada</p> <p>Ensalada Mediterrània Tiburones a la boloñesa Pescado al horno en salsa verde con guisantes Fruta de temporada</p>	31	<p>Amanida Campera Llentilles amb bledes de proximitat Llom adobat Fruita de temporada</p> <p>Ensalada Campera Lentejas con acelgas de proximidad Lomo adobado Fruta de temporada</p>				

GENER ENERO



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



El secret dels dies de pluja és saber musicalitzar-los...



*PROPOSTA DE SOPARS / *PROPUESTA CENAS

1	2	3	4	5
LUNES / DILLUNS / MONDAY	MARTES / DIMARTS / TUESDAY	MIÉRCOLES / DIMECRES / WEDNESDAY	JUEVES / DIJOUS / THURSDAY	VIERNES / DIVENDRES / FRIDAY
8 SOPAR · CENA · DINNER Amanida. Guisat de rap amb creïlla. Fruita. Ensalada. Guiso de rape con patata. Fruita.	9 SOPAR · CENA · DINNER Sopa de fideus. Truita amb carxofa. logurt. Sopa de fideos. Tortilla con alcachofa. Yogur.	10 SOPAR · CENA · DINNER Cols de brusel·les. Pit de titot amb arròs. Fruita. Coles de Bruselas. Pechuga de pavo con arroz. Fruita.	11 SOPAR · CENA · DINNER Bledes saltades amb allet. Salmó amb creïlla. Fruita. Acelgas salteadas con ajo. Salmón con patata. Fruita.	12 SOPAR · CENA · DINNER Amanida amb formatge fresc. Remenat d'espàrrecs i gambetes. Fruita. Ensalada con queso fresco. Revuelto de espàrrecs con gambas. Fruita.
15 SOPAR · CENA · DINNER Coques de dacsa amb verdura saltada. Peix blanc. logurt. Tortitas de maíz con verdura salteada. Pescado blanco. Yogur.	16 SOPAR · CENA · DINNER Crema de carabassí amb ou poché. Fruita. Crema de calabacín con huevo poché. Fruita.	17 SOPAR · CENA · DINNER Amanida amb crostons de pa. Vedat. Fruita. Ensalada con picatostes. Caballa. Fruita.	18 SOPAR · CENA · DINNER Cigrons amb saltejat de daus de titot i hortalisses. logurt Garbanzos salteados con dados de pavo y hortalizas. Yogur.	19 SOPAR · CENA · DINNER Carxofes torrades. Llom. Fruita. Alcachofas asadas. Lomo. Fruita.
22 SOPAR · CENA · DINNER Quinoa amb alvocat, cherry i tonyina. logurt amb pipes. Quinoa con aguacate, cherry y atún. Yogur con pipas.	23 SOPAR · CENA · DINNER Llentilles amb cebeta i carlota. Truita. Fruita. Lentejas con cebolla y zanahoria. Tortilla. Fruita.	24 SOPAR · CENA · DINNER Arròs amb xampinyons. Filet d'abadejo. Fruita. Arroz con champiñones. Filete de bacalao. Fruita.	25 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. Fruita.	26 SOPAR · CENA · DINNER Tortetes amb tires de pollastre i pebre de colors. Fruita. Tortitas con tiras de pollo y pimienta de colores. Fruita.
29 SOPAR · CENA · DINNER Bròcoli amb bechamel. Truita de creïlla. Fruita. Brócoli con bechamel. Tortilla de patata. Fruita.	30 SOPAR · CENA · DINNER Porro al forn. Llentilles amb pernil. Fruita. Puerro al horno. Lentejas con jamón. Fruita.	31 SOPAR · CENA · DINNER Bollit valencià. Sipia a la planxa. Fruita. Hervido valenciano. Sepia a la plancha. Fruita.		



mendoza

colectividades




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

 Mendoza Colectividades
 @mendozacatering.com
 mendoza.colectividades