



DILLUNS		DIMARTS		DIMECRES		DIJOUS		DIVENDRES		
								1	<p>DINAR</p> <p>Amanida completa amb ou dur i panses 🍞</p> <p>Arròs a banda 🌾 🍷 🍷 🍷 🍷</p> <p>Fruita de temporada 🍏 🍎</p> <p>E: 713 HC: 98.3 P: 24.5 G: 24.2</p>	
4	<p>DINAR</p> <p>Amanida campera Llentilles amb bledes 🍷</p> <p>Pollastre al forn amb xampinyons Fruita de temporada 🍏 🍎</p> <p>E: 806.9 HC: 94.5 P: 40.6 G: 28.9</p>	5	<p>DINAR</p> <p>Amanida parisenc 🍷</p> <p>Crema de carabasseta 🍷</p> <p>Saltixes fresques amb tomaca 🍷</p> <p>Fruita ecològica de temporada 🍏 🍎</p> <p>E: 719.4 HC: 91.1 P: 27.5 G: 26.5</p>	6	<p>DINAR</p> <p>Amanida d'hivern Sopa de fideus 🍷 🌾</p> <p>Peix al forn amb salsa de llima ecològica 🐟 🍷 🍷 🍷</p> <p>Fruita de temporada 🍏 🍎</p> <p>E: 751 HC: 91.4 P: 30.9 G: 28.6</p>	7	<p>DINAR</p> <p>Amanida mediterrània Guisat de faves de proximitat 🍷 🌾</p> <p>Mandonguilles a la jardineria 🍷</p> <p>logurt artesà 🍷</p> <p>E: 738.7 HC: 92.1 P: 28.7 G: 27.6</p>	8	<p>DIA INTERNACIONAL DE LA TRUITA - 9 marc</p> <p>DINAR</p> <p>Amanida valenciana Paella valenciana de verdures 🌿</p> <p>Truita de creïlles 🍷 🍷</p> <p>Mini gofre 🍷 🍷 🍷</p> <p>E: 916.7 HC: 116.5 P: 30.4 G: 35.7</p>	
11	<p>DINAR</p> <p>Amanida Mendoza Crema de llegums 🍷</p> <p>Cinta de llong amb salsa de verdures 🍷</p> <p>Fruita de temporada 🍏 🍎</p> <p>E: 795.7 HC: 99.8 P: 35.8 G: 27.4</p>	12	<p>DINAR</p> <p>Amanida mixta Bollit valencià 🍷</p> <p>Truita de formatge 🍷 🍷</p> <p>Fruita ecològica de temporada 🍏 🍎</p> <p>E: 744.3 HC: 90.8 P: 30.9 G: 27.9</p>	13	<p>DINAR</p> <p>Amanida completa amb ou dur i panses 🍞</p> <p>Fideuà de peix de la llotja vilera 🐟 🍷 🍷 🍷 🍷</p> <p>Fruita de temporada 🍏 🍎</p> <p>E: 753.5 HC: 101.1 P: 30.9 G: 24.7</p>	14	<p>DINAR</p> <p>Amanida campera Sopa de putxero 🍷 🌾</p> <p>Acompanyament de putxero amb pilota 🍷</p> <p>Fruita ecològica de temporada 🍏 🍎</p> <p>E: 747.8 HC: 91.8 P: 33.4 G: 26.6</p>	15	<p></p> <p>MENU ESPECIAL DE UCRAÏNA Deruni (patata con salsa de nata) Chuletas de pollo estilo Kiyv. Manzanas al horno con miel.</p> <p>УКРАЇНСЬКЕ ОСОБЛИВЕ МЕНЮ Деруни зі сметаною. Котлета по київськи з гарніром. Запечені яблука з медом.</p>	
18	<p>DINAR</p> <p>Amanida campera Sopa de peix de llotja amb verdures Fruita de temporada 🍏 🍎</p> <p>FESTIVO</p> <p>E: 754.5 HC: 91.6 P: 32.7 G: 26.3</p>	19	<p>DIA DE SANT JOSEP</p> <p></p> <p>Dia del Pare</p>		20	<p>DINAR</p> <p>Amanida de carabassa i formatge 🍷</p> <p>Arròs blanc amb tomaca</p> <p>Truita de tonyina 🍷 🍷</p> <p>Fruita de temporada 🍏 🍎</p> <p>E: 780.5 HC: 95.3 P: 25.5 G: 31.5</p>	21	<p>DINAR</p> <p>Amanida de primavera 🌿</p> <p>Crema de verdures de temporada 🍷</p> <p>Pollastre amb salsa 🍷</p> <p>Fruita ecològica de temporada 🍏 🍎</p> <p>E: 770.8 HC: 87.9 P: 34.2 G: 29.2</p>	22	<p>DINAR</p> <p>Amanida mediterrània Fesols amb bledes 🍷</p> <p>Peix a l'andalusa 🍷 🍷</p> <p>Pa integral 🍷 y fruita de temporada 🍏 🍎</p> <p>E: 783.6 HC: 92.4 P: 32.6 G: 30.8</p>
25	<p>DINAR</p> <p>Amanida de formatge i carabassa 🍷</p> <p>Guisat de bacallar 🍷 🍷</p> <p>Ou dur i formatge fresc callosí 🍷 🍷</p> <p>Fruita de temporada 🍏 🍎</p> <p>E: 747.3 HC: 92.6 P: 28 G: 28.6</p>	26	<p>DINAR</p> <p>Amanida mixta Sopa d'estreletes 🍷 🍷</p> <p>Hamburguesa amb creïlles 🍷</p> <p>Fruita ecològica de temporada 🍏 🍎</p> <p>E: 782.2 HC: 92.9 P: 22.9 G: 34.8</p>	27	<p>DINAR</p> <p>Amanida Mendoza Cigrons de vigilia 🍷 🍷</p> <p>Pizza Mendoza de pasqua 🍷 🍷</p> <p>Mona de pasqua 🍷 🍷</p> <p>E: 890.7 HC: 112.5 P: 36.4 G: 32</p>	28	<p></p>			

* Nuestros menús se adaptan a la recomendación de: "La Asociación Española de Pediatría de Atención Primaria, recomienda no ofrecer frutos secos enteros hasta que los niños hayan cumplido los cinco o seis años".

Este menú está validado por la Dietista-Nutricionista Gloria Baydal Martí (Nº Col:CV00669).

MARÇ



MARZO



Podrán cortar
todas las flores,
pero nunca la
primavera...

Podran tallar
totes les flors,
però mai la
primavera...

*PROPOSTA DE SOPARS / *PROPUESTA CENAS

LUNES / DILLUNS / MONDAY	MARTES / DIMARTS / TUESDAY	MIÉRCOLES / DIMECRES / WEDNESDAY	JUEVES / DIJOUS / THURSDAY	VIERNES / DIVENDRES / FRIDAY
				1 SOPAR · CENA · DINNER Cigrons amb tomaca i allet. Pit de titot. Fruita. Garbanzos con tomate y ajo. Pechuga de pavo. Fruta.
4 SOPAR · CENA · DINNER Amanida amb remolatxa. Cavalla. logurt. Ensalada con remolacha. Caballa. Yogur.	5 SOPAR · CENA · DINNER Amanida amb alvocat i crostons de pa. Truita de creïlla. Fruita. Ensalada con aguacate y picatostes. Tortilla de patata. Fruta.	6 SOPAR · CENA · DINNER Ratatouille. Filet de vedella. Fruita. Ratatouille Filete de ternera. Fruta.	7 SOPAR · CENA · DINNER Arròs amb xampinyó i daus de titot. Fruita. Arroz con champiñón y dados de pavo. Fruta.	8 SOPAR · CENA · DINNER Quinoa amb carabasset i xampinyó. Peix blanc al forn. logurt. Quinoa con calabacín y champiñón. Pescado blanco al horno. Yogur.
11 SOPAR · CENA · DINNER Sopa de fideus. Peix amb amanida. Fruita. Sopa de fideus. Pescado con ensalada. Fruta.	12 SOPAR · CENA · DINNER Llentilles amb xampinyó i gambetes. Fruita. Lentejas con champiñón y gambas. Fruta.	13 SOPAR · CENA · DINNER Carxofes torrades Panini york-formatge. logurt. Alcachofas tostadas Panini york-queso. Yogur.	14 SOPAR · CENA · DINNER Fesols amb pebre saltat. Musclos al vapor. Fruita. Alubias con pimiento salteado. Mejillones al vapor. Fruta.	15 SOPAR · CENA · DINNER Amanida amb crostons de pa. Sardina. Fruita. Ensalada con picatostes. Sardina. Fruta.
18 SOPAR · CENA · DINNER Amanida amb formatge. Truita d'all's tendres. Fruita. Ensalada con queso. Tortilla de ajos tiernos Fruta.	19	20 SOPAR · CENA · DINNER Macarrons amb porro saltejat i tires de pollastre. logurt. Macarrones con puerro salteado y tiras de pollo. Yogur.	21 SOPAR · CENA · DINNER Sticks de moniato al forn. Pescadilla amb simfaina. Fruita. Sticks de boniato al horno. Pescadilla con pisto. Fruta.	22 SOPAR · CENA · DINNER Crep farcit d'hortalisses saltejades. Titot. Fruita. Crep relleno de hortalizas salteadas. Pavo. Fruta.
25 SOPAR · CENA · DINNER Brocoli amb creïlla. Hamburguesa vegetal. logurt. Brocoli con patata. Hamburguesa vegetal. Yogur.	26 SOPAR · CENA · DINNER Amanida amb cigrons i olives. Peix blanc a la planxa. Fruita. Ensalada con garbanzos y aceitunas. Pescado blanco a la plancha. Fruta.	27 SOPAR · CENA · DINNER Cuscús amb saltejat d'hortalisses. Sepia amb all i julivert. Fruita. Cuscús con salteado de hortalizas. Sepia con ajo y perejil. Fruta.	28	29



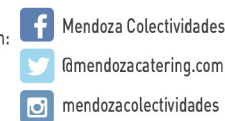
mendoza
colectividades

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