



DILLUNS		DIMARTS		DIMECRES		DIJOUS		DIVENDRES	
3		10		17		24			
<p><b>DINAR</b></p> <p>Amanida campera Sopa de peix de la llotja vilera Mandonguilles a la jardineria Fruita de temporada</p> <p>E: 743.6 HC: 93 P: 25 G: 29</p>		<p><b>DINAR</b></p> <p>Amanida mixta Fesols estofats Truita de pit de pollastre Fruita ecològica de temporada</p> <p>E: 755.8 HC: 91.2 P: 35.8 G: 26.8</p>		<p><b>DINAR</b></p> <p>Amanida completa de pasta Peix al forn amb hortalisses Fruita de temporada</p> <p>E: 801.9 HC: 110.9 P: 30.1 G: 25.5</p>		<p><b>DINAR</b></p> <p>Amanida Mendoza Paella valenciana Pernil dolç i formatge Fruita ecològica de temporada</p> <p>E: 762.9 HC: 95.3 P: 28.1 G: 29.2</p>		<p><b>DINAR</b></p> <p>Amanida mediterrània Guisat de faves Pollastre amb salsa i creïlles logurt artesà</p> <p>E: 746.2 HC: 99.1 P: 35.8 G: 26.4</p>	
10		11		12		13		14	
<p><b>DINAR</b></p> <p>Amanida valenciana Macarrons a la bolonyesa Peix al forn amb salsa verda i pèsols Fruita de temporada</p> <p>E: 803.1 HC: 100.8 P: 33.5 G: 28.7</p>		<p><b>DINAR</b></p> <p>Amanida parisenca Guisat de verdures i creïlles Cinta de llong amb salsa de verdures Fruita ecològica de temporada</p> <p>E: 791.8 HC: 98.1 P: 35.7 G: 28.7</p>		<p><b>DINAR</b></p> <p>Tabulé complet Pollastre empanat amb creïlles Fruita de temporada</p> <p>E: 861.9 HC: 109.7 P: 37.5 G: 29.6</p>		<p><b>DINAR</b></p> <p>Amanida Mendoza Potatge de cigrons Truita de pernil dolç Fruita ecològica de temporada</p> <p>E: 804.7 HC: 95.5 P: 34.7 G: 30.7</p>		<p><b>DINAR</b></p> <p>Amanida completa amb ou dur i panses Fideuà de peix de la llotja vilera Gelat</p> <p>E: 831.5 HC: 106.9 P: 24 G: 33.5</p>	
17		18		19		20		21	
<p><b>DINAR</b></p> <p>Amanida d'estiu Llenties estofades Truita de formatge Fruita de temporada</p> <p>E: 742.2 HC: 81.1 P: 36.9 G: 29.4</p>		<p><b>DINAR</b></p> <p>Amanida completa de pasta Bunyols de bacallar Fruita ecològica de temporada</p> <p>E: 772.7 HC: 96.9 P: 31.4 G: 28.1</p>		<p><b>DINAR</b></p> <p>Amanida completa amb ou dur i panses Arròs al forn amb cigrons i carn Fruita de temporada</p> <p>E: 790.2 HC: 105.4 P: 29.4 G: 27.5</p>		<p><b>DINAR</b></p> <p>Amanida mixta Sopa freda de tomaca Pollastre al forn amb xampinyons Fruita ecològica de temporada</p> <p>E: 751.1 HC: 92.2 P: 28.6 G: 29.1</p>		<p><b>DINAR</b></p> <p><b>MENÚ ESPECIAL FÍ DE CURS</b></p>	
24		25		26		27		28	

\* 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).

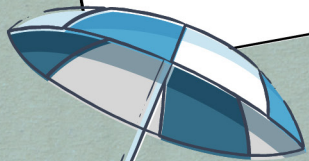
# JUNY JUNIO



Ver el cielo en verano es  
poesía, aunque no esté  
escrito en ningún libro...



Veure el cel a l'estiu és  
poesia, encara que no estiga  
escrit en cap llibre...



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

LUNES / DILLUNS / MONDAY	MARTES / DIMARTS / TUESDAY	MIÉRCOLES / DIMECRES / WEDNESDAY	JUEVES / DIJOURS / THURSDAY	VIERNES / DIVENDRES / FRIDAY
<b>3</b> SOPAR · CENA · DINNER  Peix blau amb albergínia i pebrera torrades. Iogurt <i>Pescado azul con berenjena y pimiento asados. Yogur.</i>	<b>4</b> SOPAR · CENA · DINNER  Gaspaxo. Llom. Fruita. <i>Gazpacho. Lomo. Fruta.</i>	<b>5</b> SOPAR · CENA · DINNER  Amanida amb fesols. Truita. Fruita. <i>Ensalada con alubias. Tortilla. Fruta.</i>	<b>6</b> SOPAR · CENA · DINNER  Crema de verdures. Mer a la planxa. Fruita. <i>Crema de verduras. Mero a la plancha. Fruta.</i>	<b>7</b> SOPAR · CENA · DINNER  Amanida amb tomaca i formatge. Hamburguesa de llentilles. Fruita. <i>Ensalada de tomate y queso. Hamburguesa de lentejas. Fruta.</i>
<b>10</b> SOPAR · CENA · DINNER  Quinoa amb cogombre i remolatxa. Truita. Fruita. <i>Quinoa con pepino y remolacha. Tortilla Fruta.</i>	<b>11</b> SOPAR · CENA · DINNER  Arròs amb xampinyons. Abadejo. Iogurt. <i>Arroz con champiñones. Bacalao. Yogur.</i>	<b>12</b> SOPAR · CENA · DINNER  Amanida amb cogombre i anous. Truita. Fruita. <i>Ensalada con pepino y nueces. Tortilla. Fruta.</i>	<b>13</b> SOPAR · CENA · DINNER  Bajoques saltejades amb pernil. Hamburguesa. Fruita. <i>Judías verdes salteadas con jamón. Hamburguesa. Fruta.</i>	<b>14</b> SOPAR · CENA · DINNER  Salmó amb carabassà a la planxa. Fruita. <i>Salmón con calabacín a la plancha. Fruta.</i>
<b>17</b> SOPAR · CENA · DINNER  Amanida amb formatge i crostons de pa. Lluç. Iogurt. <i>Ensalada con queso y picatostes. Merluza. Yogur.</i>	<b>18</b> SOPAR · CENA · DINNER  Amanida amb cigrons i ou poché. Fruita. <i>Ensalada con garbanzos y huevo poché. Fruta.</i>	<b>19</b> SOPAR · CENA · DINNER  Torrat d'albergínia i pebre. Truita de creilla. Fruita. <i>Berenjena y pimiento asados. Tortilla de patata. Fruta.</i>	<b>20</b> SOPAR · CENA · DINNER  Meló amb pernil. Mini-pizza amb rodanxes d'albergínia i formatge. Fruita. <i>Melón con jamón. Mini-pizza con rodajas de berenjena y queso. Fruta.</i>	<b>21</b> SOPAR · CENA · DINNER  
<b>24</b>	<b>25</b>	<b>26</b>	<b>27</b>	<b>28</b>



[mendoza colectividades.com](http://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

