



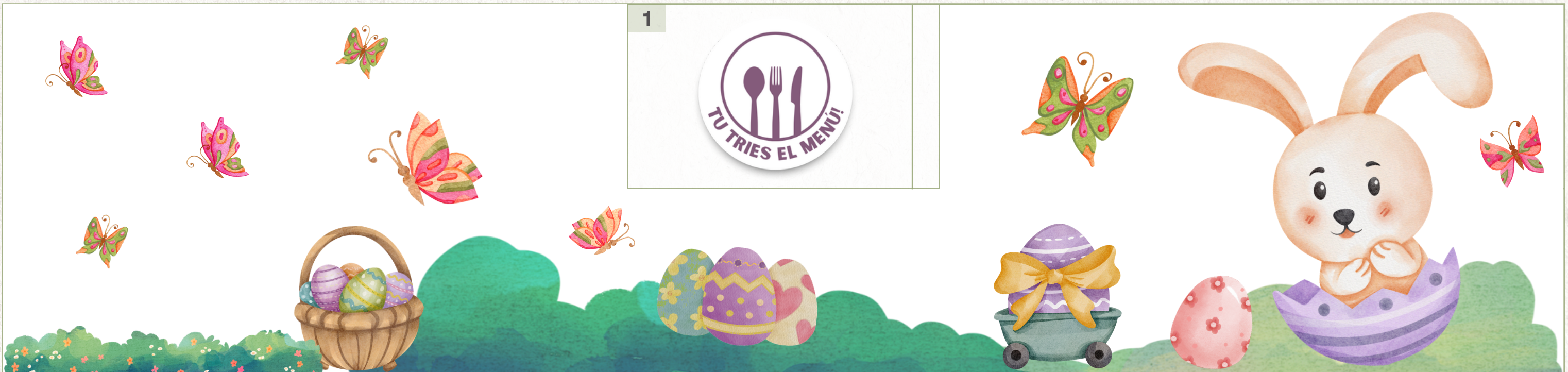
DILLUNS/LUNES

DIMARTS/MARTES

DIMECRES/MIÉRCOLES

DIJOUS/JUEVES

DIVENDRES/VIERNES



<p><b>13</b></p> <p>Macarrons integrals a la bolonyesa Bunyols de bacallà amb menestra Fruita de temporada</p> <p>-----</p> <p>Macarrones integrales a la boloñesa Buñuelos de bacalao con menestra Fruta de temporada</p> <p><b>E:753.3 HC:91.3 P:33.5 G:27.5</b></p>	<p><b>14</b></p> <p>Amanida Mendoza Arròs blanc amb tomaca Truita francesa amb formatge Fruita de temporada / Pa integral</p> <p>-----</p> <p>Ensalada Mendoza Arroz blanco con tomate Tortilla francesa con queso Fruta de temporada / Pan integral</p> <p><b>E:745.9 HC:100.1 P:19.8 G:28.9</b></p>	<p><b>15</b></p> <p>Crema de bròcoli Pollastre al forn amb amanida camperola Fruita de temporada</p> <p>-----</p> <p>Crema de brócoli Pollo al horno con ensalada campera Fruta de temporada</p> <p><b>E:723.3 HC:94.7 P:30 G:25.1</b></p>	<p><b>16</b></p>	<p><b>17</b></p>
<p><b>20</b></p> <p>Amanida Mendoza Espaguetis integrals a la carbonara Peix blau amb samfaina Fruita de temporada</p> <p>-----</p> <p>Ensalada Mendoza Espaguetis integrales a la carbonara Pescado azul con pisto Fruta de temporada</p> <p><b>E:774.9 HC:97.1 P:32.2 G:28</b></p>	<p><b>21</b></p> <p>Crema de fesols amb fenoll Cinta de llom amb salsa de mostassa i mel amb amanida mixta ecològica Fruita de temporada / Pa integral</p> <p>-----</p> <p>Crema de alubias con hinojo Cinta de lomo con salsa de mostaza y miel con ensalada mixta ecológica Fruta de temporada / Pan integral</p> <p><b>E:769 HC:92.9 P:36.5 G:27.2</b></p>	<p><b>22</b></p> <p>Amanida de carabassa i formatge Sopa de fideus Complement de putxero amb pilota Fruita de temporada</p> <p>-----</p> <p>Ensalada de calabaza y queso Sopa de fideos Complemento de cocido con pelota Fruta de temporada</p> <p><b>E:779.9 HC:96.6 P:39 G:25.5</b></p>	<p><b>23</b></p> <p>Amanida marinera Arròs integral tres delícies Hamburguesa amb ceba caramel·litzada logurt artesà / Pa integral</p> <p>-----</p> <p>Ensalada marinera Arroz integral tres delicias Hamburguesa con cebolla caramelizada Yogur artesano / Pan integral</p> <p><b>E:780.8 HC:103.3 P:24.4 G:29.3</b></p>	<p><b>24</b></p> <p>Potatge de cigrons Truita de creïlles amb amanida mediterrània Fruita de temporada</p> <p>-----</p> <p>Potaje de garbanzos Tortilla de patata con ensalada mediterránea Fruta de temporada</p> <p><b>E:834 HC:112.3 P:32 G:27.6</b></p>
<p><b>27</b></p> <p>Crema de verdures ecològiques Peix a l'andalusa amb amanida mixta Fruita de temporada</p> <p>-----</p> <p>Crema de verduras ecológicas Pescado a la andaluza con ensalada mixta Fruta de temporada</p> <p><b>E:728.9 HC:91.6 P:23.7 G:29.1</b></p>	<p><b>28</b></p> <p>Amanida Mendoza Favada Truita a la francesa logurt artesà / Pa integral</p> <p>-----</p> <p>Ensalada Mendoza Fabada Tortilla a la francesa Yogur artesano / Pan integral</p> <p><b>E:729.5 HC:87.4 P:35.7 G:25.6</b></p>	<p><b>29</b></p> <p>Amanida marinera Sopa meravel·la amb picadillo Lasanya casolana vegetal Fruita de temporada</p> <p>-----</p> <p>Ensalada marinera Sopa maravilla con picadillo Lasaña casera vegetal Fruta de temporada</p> <p><b>E:753.2 HC:99.7 P:33.8 G:23.7</b></p>	<p><b>30</b></p> <p><b>Rosa del Ceip Montgó</b> Amanida mixta Fideuà de secret Rotllet de primavera Fruita de temporada/ Pa integral</p> <p>-----</p> <p>Ensalada mixta Fideuá de secreto Rollito de primavera Fruta de temporada/ Pa integral</p> <p><b>E:694.9 HC:98.6 P:22G:23.1</b></p>	

**Abril 2026**

**AL MENJADOR,**  
 *Com a casa!*

# Proposta de sopars / Propuesta de cenas



DILLUNS/LUNES	DIMARTS/MARTES	DIMECRES/MIÉRCOLES	DIJOUS/JUEVES	DIVENDRES/VIERNES
		<b>1</b> Llenties amb porro i carlota Truita Fruta de temporada  Lentejas con puerro y zanahoria Tortilla Fruta de temporada		
	<b>14</b> Carxofa torrada Abadejo amb sticks de moniato Fruta de temporada  Alcachofa asada Abadejo con sticks de boniato Fruta de temporada	<b>15</b> Fesols amb cebeta i tomaca Truita francesa logurt  Alubias con cebolla y tomate Tortilla francesa Yogur	<b>16</b> Cuscús amb pebre roig i carabassí Pollastre Fruta de temporada  Cuscús con pimiento rojo y calabacín Pollo Fruta de temporada	<b>17</b> Hummus amb crudités Hamburguesa de vedella Fruta de temporada  Hummus con crudités Hamburguesa de ternera Fruta de temporada
<b>20</b> Albergínia farcida de bolonyesa logurt  Berenjena rellena de boloñesa Yogur	<b>21</b> Amanida de quinoa amb ou dur Fruta de temporada  Ensalada de quinoa con huevo duro Fruta de temporada	<b>22</b> Cigrons amb xampinyons Clotxines al vapor Fruta de temporada  Garbanzos con champiñones Mejillones al vapor Fruta de temporada	<b>23</b> Amanida amb crostons de pa Remenat d'espàrreg Fruta de temporada  Ensalada de picatostes Revuelto de espárragos Fruta de temporada	<b>24</b> Crep amb verdures Sardines al forn Fruta de temporada  Crep de verduras Sardinas al horno Fruta de temporada
<b>27</b> Amanida amb fruits secs Truita de creïlla logurt  Ensalada con frutos secos Tortilla de patata Yogur	<b>28</b> Pesols amb cebeta y carlota Salmó  Guisantes con cebolla y zanahoria Salmón	<b>29</b> Cigrons amb tomaca, bajoqueta i ou dur Fruta de temporada  Garbanzos con tomate, judía verde y huevo duro Fruta de temporada	<b>30</b> Amanida de creïlla, tomaca i olives Daus de tofu saltejat amb espècies Fruta de temporada  Ensalada de patata, tomate y olivas Dados de tofu salteado con especies Fruta de temporada	

## QUAN ÉS TEMPS DE CARABASSETA ?

Durant tot l'any,  
des de gener fins desembre

“La carabasseta alegra el plat.”



Pol. Ind. L'aberca  
 C/ Benimantell, 21  
 03530 - La Nucia (Alacant)

**WEB**  
[www.mendozacolectividades.com](http://www.mendozacolectividades.com)

**EMAIL**  
[info@mendozacatering.com](mailto:info@mendozacatering.com)

**TELÉFONO**

96 689 50 61













@mendozacolectividades








**Abril 2026**

**AL MENJADOR,**  
 *Com a casa!*

# Recomanacions de sopars / Recomendaciones de cenas

SEGONS AL·LÈRGIES / SEGÚN ALERGIAS

 Al·lergen	Substituir per...	 Exemples de sopars
 <b>Gluten</b>	Arròs, quinoa, creïlla, sorgo, mill, farina de fajol, de dacsa, d'arròs o de civada sense gluten	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Arròs amb pollastre i verdures</li> <li>• Quinoa amb verdures saltejades</li> <li>• Creïlla bullida amb peix</li> </ul>
 <b>Crustacis</b>	Carn, ou, tofu, seitan, llegums o peix (no marisc)	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Pollastre a la planxa amb verdures</li> <li>• Lluç al forn amb creïlla</li> </ul>
 <b>Peix</b>	Carn, ou, llegums	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Truita amb ensalada</li> <li>• Llentilles amb verdures</li> <li>• Pollastre al forn amb carabasseta</li> </ul>
 <b>Ou</b>	Carn, peix, llegums, tofu i farina de cigró (per a truita o arrebossat)	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Filet de vedella amb verdures</li> <li>• Peix al forn amb arròs</li> <li>• Cigrons saltejats amb verdures</li> </ul>
 <b>Cacauets</b>	Oli d'oliva o ametles, nous, avellanes... (si es tolera)	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Arròs amb verdures i pollastre</li> <li>• Pasta sense salses industrials</li> <li>• Verdures saltejades amb fesols</li> </ul>
 <b>Soja</b>	Fesols, llentilles, cigrons, faves o pèsols	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Llentilles estofades</li> <li>• Cigrons amb verdures</li> <li>• Arròs amb pollastre</li> </ul>
 <b>Làctics</b>	Alternatives vegetals	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Crema de carabasseta sense làctics</li> <li>• Pollastre amb creïlla al forn</li> <li>• Arròs amb verdures</li> </ul>
 <b>Fruits de corfa</b>	Coco ratllat, llavors de gira-sol o de carabassa (si es toleren), flocs de civada, grans de fajol o xips de poma i plàtan	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Pasta amb tomaca natural</li> <li>• Arròs amb verdures</li> <li>• Pollastre amb ensalada</li> </ul>

 Al·lergen	Substituir per...	 Exemples de sopars
 <b>Api</b>	Altres verdures: cogombre, pimentó, rave, col arrissada, porro o albergínia	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Cigrons amb xampinyons</li> <li>• Amanida de quinoa amb formatge fresc</li> <li>• Pollastre amb carabasseta i carlota</li> </ul>
 <b>Mostassa</b>	Oli, vinagre, maionesa, hummus o tahina	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Amanida amb pollastre</li> <li>• Peix al forn amb creïlla</li> <li>• Arròs amb verdures</li> </ul>
 <b>Sèsam</b>	Oli d'oliva o altres fruits secs (si es toleren)	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Hummus sense sèsam + verdures</li> <li>• Arròs amb pollastre</li> <li>• Llentilles amb verdures saltejades</li> </ul>
 <b>Sulfits</b>	Producte fresc	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Carn a la planxa amb verdures</li> <li>• Peix al forn</li> <li>• Amanida d'arròs</li> </ul>
 <b>Tramussos</b>	Edamame, quinoa, farina de cigró o de llentilla, nous o altres fruits secs, fesols, llentilles o cigrons	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Llentilles amb verdures</li> <li>• Cigrons saltejats</li> <li>• Puré de llegums</li> </ul>
 <b>Mol·luscs</b>	Carn, peix (no marisc), ou o llegums	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Pollastre al forn amb moniato i carlota</li> <li>• Amanida i truita de creïlla</li> <li>• Cigrons amb pernil i carlota</li> <li>• Amanida de fesols amb formatge fresc</li> </ul>

**“Una alimentació segura també pot ser variada, equilibrada i saludable”**



Pol. Ind. L'aberca  
 C/ Benimantell, 21  
 03530 - La Nucia (Alacant)

WEB  
[www.mendozacolectividades.com](http://www.mendozacolectividades.com)

EMAIL  
[info@mendozacatering.com](mailto:info@mendozacatering.com)

TELÉFONO

96 689 50 61



# MENÚS



[www.mendozacolectividades.com](http://www.mendozacolectividades.com)

## Que marquen la diferència

Al menjador cuidem cada detall perquè els xiquets i xiquetes gaudisquen d'una alimentació variada, saludable i amb sentit. Per això, a més dels menús habituals, oferim diferents propostes especials que enriqueixen la seua experiència a taula. Són menús pensats per a apropar nous sabors, fomentar la participació i mantindre vives les tradicions de la nostra cuina.



Menú amb proteïna vegetal



Els xiquets i les xiquetes trien el menú



Els nostres cuiners i cuineres trien les seues receptes estrella



Descobrim plats nous per educar el paladar



Donem importància als plats casolans dels nostres pobles

**AL MENJADOR,**

*Com a casa!*

