



LUNES / DILLUNS / MONDAY		MARTES / DIMARTS/ TUESDAY		MIÉRCOLES / DIMECRES / WEDNESDAY		JUEVES / DIJOUS / THURSDAY		VIERNES / DIVENDRES / FRIDAY	
3	DINAR · COMIDA · LUNCH Amanida de primavera / <i>Ensalada de primavera</i> 🌱 Crema de carlota ecològica amb cúrcuma Crema de zanahoria ecològica con cúrcuma Mandonguilles amb salsa d'ametlles 🌱🌱 Albóndigas con salsa de almendras 🌱🌱 Fruita de temporada / <i>Fruta de temporada</i> Kcal: E: 765.2 HC: 91.9 P: 29.8 G: 29.3	4	DINAR · COMIDA · LUNCH Amanida tropical / <i>Ensalada tropical</i> 🌱 Fesols amb rap 🌱🌱 Alubias con rape 🌱🌱 Truita d'allis tendres 🌱 Tortilla de ajos tiernos 🌱 Fruita de temporada / <i>Fruta de temporada</i> Kcal: E: 783.9 HC: 90.3 P: 33.8 G: 31.1	5	DINAR · COMIDA · LUNCH Amanida completa / <i>Ensalada completa</i> 🌱🌱 Arròs bomba de Pego al forn amb cigrons i carn 🌱🌱 Arroz bomba de Pego al horno con garbanzos y carne 🌱🌱 Fruita de temporada / <i>Fruta de temporada</i> Kcal: E: 804 HC: 106.3 P: 25.4 G: 30	6	DINAR · COMIDA · LUNCH Amanida de proximitat / <i>Ensalada de proximidad</i> Macarrons amb verdures 🌱 Macarrones con verduras 🌱 Peix al forn amb hortalisses ecològiques 🌱🌱 Pescado al horno con hortalizas ecológicas 🌱🌱 Fruita de temporada / <i>Fruta de temporada</i> Kcal: E: 751.3 HC: 93 P: 32.3 G: 27.2	7	DINAR · COMIDA · LUNCH Amanida campera / <i>Ensalada campera</i> Sopa de peix de la llotja de Calp 🌱🌱 Sopa de pescado de la lonja de Calpe 🌱🌱 Pollastre amb salsa 🌱 Pollo en salsa 🌱 Iogurt artesà / Yogur artesano 🌱 Kcal: E: 768.7 HC: 89.6 P: 34 G: 26.9
10	DINAR · COMIDA · LUNCH Amanida mediterranea / <i>Ensalada mediterranea</i> Guisat de vedella 🌱 Guisado de ternera 🌱 Truita de carabasseta ecològica 🌱 Tortilla de calabacín ecológico 🌱 Fruita de temporada / <i>Fruta de temporada</i> Kcal: E: 776.9 HC: 96.5 P: 34 G: 27.1	11	DINAR · COMIDA · LUNCH Amanida de poble / <i>Ensalada de pueblo</i> Arròs caldós amb fesols i naps Arroz caldoso con alubias y nabo Calamaret amb ceba 🌱 Calamar encebollado 🌱 Fruita de temporada / <i>Fruta de temporada</i> Kcal: E: 776.1 HC: 98.7 P: 29.3 G: 28.8	12	DINAR · COMIDA · LUNCH Amanida tropical / <i>Ensalada tropical</i> 🌱 Sopa de putxero 🌱 Sopa de cocido 🌱 Acompanyament de putxero amb pilota 🌱 Complemento de cocido con pelota 🌱 Fruita de temporada / <i>Fruta de temporada</i> Kcal: E: 755.7 HC: 91.5 P: 33.1 G: 27.7	13	DINAR · COMIDA · LUNCH Amanida de pasta 🌱 Ensalada de pasta 🌱 Peix a l'andalusa 🌱 Pescado a la andaluza 🌱 Fruita de temporada Fruta de temporada Kcal: E: 831.3 HC: 106.7 P: 27.9 G: 31.7	14	DINAR · COMIDA · LUNCH Amanida campera / <i>Ensalada campera</i> Llentilles amb bledes 🌱 Lentejas con acelgas 🌱 Mini coquetes amb productes de la terra 🌱 Mini coquitas con productos de la tierra 🌱 Iogurt artesà / Yogur artesano 🌱 Kcal: E: 776.6 HC: 90 P: 33.8 G: 29.3
17	DINAR · COMIDA · LUNCH Amanida Mendoza / <i>Ensalada Mendoza</i> Espirals a la bolonyesa 🌱 Espirales a la boloñesa 🌱 Peix al forn amb salsa verda 🌱 Pescado al horno con salsa verde 🌱 Fruita de temporada / <i>Fruta de temporada</i> Kcal: E: 818.7 HC: 100.4 P: 31.8 G: 31.5	18	DINAR · COMIDA · LUNCH Amanida marroquina / <i>Ensalada marroquí</i> Crema de pèsols i gingebre 🌱 Crema de guisantes y jengibre 🌱 Remenat de creïlla i pernil salat 🌱 Revuelto de patatas y jamón serrano 🌱 Fruita de temporada / <i>Fruta de temporada</i> Kcal: E: 770.2 HC: 95.9 P: 30.6 G: 28.5	19	DINAR · COMIDA · LUNCH Amanida de quinoa / <i>Ensalada de quinoa</i> Sopa de pollastre amb cardamom 🌱 Sopa de pollo con cardamomo 🌱 Pollastre guisat amb ceba ecològica Pollo guisado con cebolla ecológica Fruita de temporada / <i>Fruta de temporada</i> Kcal: E: 787 HC: 90 P: 34.3 G: 30	20 Dia Mundial de les Abelles • Día Mundial de las abejas DINAR · COMIDA · LUNCH Amanida de proximitat / <i>Ensalada de proximidad</i> Arròs negre 🌱 Arroz negro 🌱 Bunyols de bacallar amb mel 🌱 Buñuelos de bacalao con miel 🌱 Fruita de temporada / <i>Fruta de temporada</i> Kcal: E: 799.1 HC: 105.9 P: 27.6 G: 28.7		21	DINAR · COMIDA · LUNCH Amanida d'estiu / <i>Ensalada de verano</i> Potatge de cigrons 🌱 Potaje de garbanzos 🌱 Truita francesa amb formatge fresc callosi 🌱 Tortilla de francesa con queso fresco de Callosa 🌱 Iogurt artesà / Yogur artesano 🌱 Kcal: E: 754.2 HC: 91.9 P: 34 G: 27.7
24	DINAR · COMIDA · LUNCH Amanida marinera / <i>Ensalada marinera</i> 🌱 Crema de carabasseta ecològica 🌱 Crema de calabacín ecológico 🌱 Pollastre al forn amb xampinyons Pollo al horno con champiñones Fruita de temporada / <i>Fruta de temporada</i> Kcal: E: 752.2 HC: 93.4 P: 32.9 G: 26	25	DINAR · COMIDA · LUNCH Amanida Mendoza / <i>Ensalada Mendoza</i> Fesols amb bledes 🌱 Alubias con acelgas 🌱 Peix al forn amb tubèrculs i sidra 🌱 Pescado al horno con tubérculos a la sidra 🌱 Fruita de temporada / <i>Fruta de temporada</i> Kcal: E: 779.8 HC: 96.2 P: 32.9 G: 28.6	26	DINAR · COMIDA · LUNCH Amanida de llegums / <i>Ensalada de legumbres</i> 🌱 Sopa de peix de la llotja de Calp 🌱 Sopa de pescado de la lonja de Calpe 🌱 Saltixes de pollastre amb salsa de tomaca natural 🌱 Salchichas de pollo con salsa de tomate natural 🌱 Pà integral i fruita de temporada / Pan integral y fruta de temporada 🌱 Kcal: E: 792.5 HC: 94.1 P: 28.7 G: 32.8	27	DINAR · COMIDA · LUNCH Amanida parisina / <i>Ensalada parisina</i> 🌱 Bollit valencià 🌱 Hervido valenciano 🌱 Lasanya casolana Mendoza 🌱 Lasaña casera Mendoza 🌱 Fruita de temporada / <i>Fruta de temporada</i> Kcal: E: 791.1 HC: 100.8 P: 29.1 G: 29.1	28	DINAR · COMIDA · LUNCH Hummus / <i>Hummus</i> Arròs integral amb tomaca Arroz integral con tomate Truita de tonyina 🌱 Tortilla de atún 🌱 Iogurt artesà / Yogur artesano 🌱 Kcal: E: 783.7 HC: 98.7 P: 29.8 G: 29.6
31	DINAR · COMIDA · LUNCH Amanida d'estiu / <i>Ensalada de verano</i> Hamburguesa completa amb pa, creïlles, ceba, formatge i ketchup 🌱 Hamburguesa completa con pan, cebolla, queso, patatas y ketchup 🌱 Gelats / Helado 🌱 Kcal: E: 808.5 HC: 93.6 P: 33.1								

20 DE MAIG

Dia mundial de les abelles.

Les abelles i altres insectes són capaços de produir la mel. Este dolç tan apreciat l'elaboren a partir del nèctar de les flors. Existeixen algunes varietats en funció de la flor de la que procedeix la mel:

- Mel de romaní: es caracteritza per un sabor suau i color ambre clar. Pot millorar les digestions pesades i la producció de gasos.
- Flor de taronger: és de color clar i sabor suau i delicat. Se li atribueixen capacitats relaxants.
- Mel d'eucaliptus: es tracta d'una mel balsàmica i de color ambre fosc que procedeix del nèctar de les flors de l'eucaliptus. S'utilitza per trastorns respiratoris com la bronquitis, i per enfortir el sistema immunològic.

La mel crua, la que s'obté directament del panal, és la que conserva les propietats que s'indiquen. Aquesta presenta una textura més consistent i és més heterogènia a la vista. La mel que trobem als supermercats ha estat filtrada i cuïta.

Es creu que els humans van començar a recollir-la el 10000 aC. Una pintura a Bicorp són la primera evidència del seu consum a la Comunitat Valenciana. A la província d'Alacant concretament, trobem grans produccions de mel a la Vall de Guadalest, a la Serra del Cabeçó d'Or i a la Vall d'Ebo.

Este dolç tan apreciat el podem utilitzar per endolcir preparacions varies, fins i tot per amanir plats principals com els bunyols de bacallar amb mel que es presenta al menú. Aixina i tot, donat que nutricionalment, la mel està constituïda per sucre en gran part, hauríem de reservar el seu consum per moments puntuals. A l'igual que es recomana pel sucre, la panel i els xarops (siropes).

20 DE MAYO

Día mundial de las abejas.

Las abejas y otros insectos son capaces de producir la miel. Este dulce tan apreciado lo elaboran a partir del néctar de las flores. Existen algunas variedades en función de la flor de la que procede cada miel:

- Miel de romero: se caracteriza por un sabor suave y color ámbar claro. Puede mejorar las digestiones pesadas y la producción de gases.
- Miel de azahar: es de color claro y sabor suave y delicado. Se le atribuyen capacidades relajantes.
- Miel de eucalipto: se trata de una miel balsámica y de color ambre oscuro que procede del néctar de las flores del eucalipto. Se utiliza para trastornos respiratorios como la bronquitis. Y para fortalecer el sistema inmunológico.

La miel cruda, la que se obtiene directamente del panal, es la que conserva las propiedades que se indican. Esta presenta una textura más consistente y es más heterogenea a la vista. La miel que encontramos en el supermercado ha estado filtrada y cocida.

Se cree que los humanos empezaron a recolectarla el 10000aC. Una pintura de Bicorp es la primera evidencia de su consumo en la Comunidad Valenciana. A la provincia de Alicante concretamente, encontramos grandes producciones de miel a la Vall de Guadalest, la Serra del Cabeçó d'Or y a la Vall d'Ebo.

Este dulce tan apreciado lo podemos utilizar para endulzar preparaciones varias, incluso para aliñar platos principales como los buñuelos de bacallar con miel que se presenta en el menú. Aún así, dado que nutricionalmente la miel está constituída por azúcar en gran parte, deberíamos reservar su consumo para momentos puntuales. Al igual que se recomienda para el azúcar, la panela y los siropes.



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



mendozacatering

*PROPUESTA DE SOPARS / *PROPUESTA CENAS

LUNES / DILLUNS / MONDAY	MARTES / DIJARTS / TUESDAY	MIÉRCOLES / DIMECRÉS / WEDNESDAY	JUEVES / DJOUIS / THURSDAY	VIERNES / DIVENDRES / FRIDAY
SOPAR · CENA · DINNER Faves guisades amb ceba, creïlla i ou. Fruita. Guiso de habas con cebolla, patata y pimiento. Fruita.	SOPAR · CENA · DINNER Macarrons amb ceba i broquil. Hamburguesa de vedella. Fruita. Macarrons con cebolla y brocoli. Hamburguesa de ternera. Fruita.	SOPAR · CENA · DINNER Lluc al forn amb creïlla i pebre. logurt. Merluza al horno con patata y pimiento. logurt.	SOPAR · CENA · DINNER Fesols amb espàrrecs i xampinyons. Formatge fresc. Fruita. Alubias con espárragos y champiñones. Queso fresco. Fruita.	SOPAR · CENA · DINNER Arròs amb pebre i ou dur. Fruita. Arroz con pimiento y huevo duro. Fruita.
SOPAR · CENA · DINNER Quinoa amb carlota, broquil i gambetes. logurt. Quinoa con zanahoria, brocoli y gambas. Yogurt.	SOPAR · CENA · DINNER Espinacs amb pernil. Pit de pollastre. Fruita. Espinacas con jamón. Pechuga de pollo. Fruita.	SOPAR · CENA · DINNER Amanida amb fruits secs. Salmó. Fruita. Ensalada con frutos secos. Salmón. Fruita.	SOPAR · CENA · DINNER Llentilles amb ceba i tomaca. Píntxo de fruita. Fruita. Lentejas con cebolla y tomate. Pincho de tortilla. Fruita.	SOPAR · CENA · DINNER Llenguado amb guarnició de pebre roig i verd torrats. Fruita. Lenguado con guarnición de pimiento rojo y verde asados. Fruita.
SOPAR · CENA · DINNER Bollit valencià i ou dur. Fruita. Hervido valenciano y huevo duro. Fruita.	SOPAR · CENA · DINNER Amanida amb tomaca, alvocat i olives. Pit de titot. Fruita. Ensalada con remolacha. Llobina al microones. Fruita.	SOPAR · CENA · DINNER Amanida amb tomaca, alvocat i olives. Pit de titot. Fruita. Ensalada con tomate, aguacate y aceitunas. Pechuga de pavo. Yogurt.	SOPAR · CENA · DINNER Pesols amb pernil dolç i ou poché. Fruita. Guisantes con jamón cocido y huevo poché. Fruita.	SOPAR · CENA · DINNER Amanida amb daus de pollo. Pa-pizza casolà. Fruita. Ensalada con dados de pollo. Pan-pizza casero. Fruita.
SOPAR · CENA · DINNER Amanida amb cigrus, ceba, pebre i tomaca. Sèpia a la planxa. Fruita. Ensalada con garbanos, cebolla, pimiento y tomate. Sèpia a la plancha. Fruita.	SOPAR · CENA · DINNER Crema de verdures. Llom de porc. Fruita. Crema de verdura. Lomo de cerdo. Fruita.	SOPAR · CENA · DINNER Arròs amb carabassó i ou dur. logurt. Arróz con calabacin y huevo duro. Yogurt.	SOPAR · CENA · DINNER Amanida amb fruits secs. Sardines torrades. Fruita. Ensalada con frutos secos. Sardinas asadas. Fruita.	SOPAR · CENA · DINNER Minipizza d'albergínia. Peix al forn. Fruita. Minipizza de berenjena. Pescado al horno. Fruita.
SOPAR · CENA · DINNER Hummus amb crudités. Lluc amb salsa marinera. Fruita. Hummus con crudités. Merluza con salsa marinera. Fruita.				

*Els suggeriments dels sopars s'han desenvolupat a partir del menú basal, podent no ser aptes per als menús especials o amb al·lèrgies.
 *Las sugerencias de las cenas se han desarrollado a partir del menú basal, pudiendo no ser aptas para los menús especiales o con alergias.

Gluten Crustáceos Huevos Pescado Cacahuetes Soja Lácteos Polvo de Maíz Ajo Mostaza Sesamo Sulfuroso Altramuzes Moluscos



MENU 2021
MAIG / MAYO / MAY

LUNES / DILLUNS / MONDAY		MARTES / DIMARTS/ TUESDAY		MIÉRCOLES / DIMECRES / WEDNESDAY		JUEVES / DIJOS / THURSDAY		VIERNES / DIVENDRES / FRIDAY	
3	Amanida de primavera Crema de carlota ecològica i cúrcuma Mandonguilles amb salsa jardinerà Fruta de temporada Ensalada de primavera Crema de zanahoria ecològica con cúrcuma Albóndigas a la jardinerà Fruta de temporada	4	Amanida Tropical Fesols amb rap Trita d'alls tendres Fruta de temporada Ensalada tropical Alubias con rape Tortilla de ajos tiernos Fruta de temporada	5	Amanida completa Arròs bomba de Pego al forn amb cigrons i carn Fruta de temporada Ensalada completa Arroz bomba de Pego con garbanzos y carne Fruta de temporada	6	Amanida de proximitat Pasta sense gluten Peix al forn amb hortalisses ecològiques Fruta de temporada Ensalada de proximidad Pasta sin gluten Pescado al horno con hortalizas ecológicas Fruta de temporada	7	Amanida Campera Sopa de peix sense gluten Pollastre en salsa amb creïlles logurt artesà Ensalada Campera Sopa de pescado sin gluten Pollo en salsa Yogur artesanal
10	Amanida Mediterranea Guisat de vedella Trita de carabasseta ecològica Fruta de temporada Ensalada Mediterránea Guisado de ternera Tortilla de calabacín ecológico Fruta de temporada	11	Amanida de poble Arròs ecològic amb fesols i nap Calamaret amb ceba Fruta de temporada Ensalada de pueblo Arroz ecológico con alubias y nabo Calamar encabollado Fruta de temporada	12	Amanida Tropical Sopa de putxero sense gluten Acompanyament de putxero amb pilota Fruta de temporada Ensalada tropical Sopa de cocido sin gluten Complemento de cocido con pelota Fruta de temporada	13	Amanida de pasta sense gluten Lluç a la andalusa sense gluten Fruta de temporada Ensalada de pasta sin gluten Bacaladilla a la andaluza sin gluten Fruta de temporada	14	Amanida Campera Llenties amb bledes de proximitat Coca amb verdura sense gluten logurt artesà Ensalada Campera Lentejas con acelgas de proximidad Coca sin gluten Yogur artesanal
17	Amanida Mendoza Pasta sense gluten Peix al forn Fruta de temporada Ensalada Mendoza Pasta sin gluten Pescado al horno Fruta de temporada	18	Amanida Marroquí Crema de pèsols i gingebre Remenat de creïlles i pernil salat Fruta de temporada Ensalada marroqui Crema de guisantes y jengibre Revuelto de patatas y jamón serrano Fruta de temporada	19	Amanida de quinoa Sopa de pollastre sense gluten Pollastre guisat amb ceba ecològica Fruta de temporada Ensalada de quinoa Sopa de pollo sin gluten Pollo guisado con cebolla ecoógica Fruta de temporada	20	Amanida de proximitat Arròs negre Bunyols de bacallar amb mel Fruta de temporada Ensalada de proximidad Arroz negro Buñuelos de bacalao con miel Fruta de temporada	21	Amanida d'estiu Potatge de cigrons i verdures Trita francesa Formatge fresc callosí logurt artesà Ensalada de verano Potaje de garbanzos con verduras Tortilla francesa Queso fresco de Callosa Yogur artesanal
24	Amanida Marínera Crema de carabasseta ecològica Pollastre al forn amb xampinyons Fruta de temporada Ensalada Marínera Crema de calabacín ecológico Pollo al horno con champiñones Fruta de temporada	25	Amanida Mendoza Fesols amb bledes de proximitat Peix al forn amb tubérculs a la sidra Fruta de temporada Ensalada Mendoza Alubias con acelgas de proximidad Pescado al horno con tubérculos a la sidra Fruta de temporada	26	Amanida de llegums Sopa de peix sense gluten Salsitxes de pollastre amb tomaca natural Fruta de temporada Ensalada de legumbres Sopa de pescado sin gluten Salchichas de pollo con salsa de tomate natural Fruta de temporada	27	Amanida parisina Bollit valencià Lasanya sense gluten Fruta de temporada Ensalada parisina Hervido valenciano Lasaña sin gluten Fruta de temporada	28	Hummus Arròs integral amb tomaca Trita de tonyina logurt artesà Hummus Arroz integral con tomate Tortilla de atún Yogur artesanal
31	Amanida d'estiu Hamburguesa completa: pa sense gluten, formatge, creïlles, ceba i ketchup Gelat Ensalada de verano Hamburguesa completa: pan sin gluten, queso, cebolla, patatas y ketchup Helado								

20 DE MAIG

Dia mundial de les abelles.

Les abelles i altres insectes són capaços de produir la mel. Este dolç tan apreciat l'elaboren a partir del nèctar de les flors. Existeixen algunes varietats en funció de la flor de la que procedeix la mel:

- Mel de romaní: es caracteritza per un sabor suau i color ambre clar. Pot millorar les digestions pesades i la producció de gasos.
- Flor de taronger: és de color clar i sabor suau i delicat. Se li atribueixen capacitats relaxants.
- Mel d'eucaliptus: es tracta d'una mel balsàmica i de color ambre fosc que procedeix del nèctar de les flors de l'eucaliptus. S'utilitza per trastorns respiratoris com la bronquitis, i per enfortir el sistema immunològic.

La mel crua, la que s'obté directament del panal, és la que conserva les propietats que s'indiquen. Aquesta presenta una textura més consistent i és més heterogènia a la vista. La mel que trobem als supermercats ha estat filtrada i cuïta.

Es creu que els humans van començar a recollir-la el 10000 aC. Una pintura a Bicorp són la primera evidència del seu consum a la Comunitat Valenciana. A la província d'Alacant concretament, trobem grans produccions de mel a la Vall de Guadalest, a la Serra del Cabeçó d'Or i a la Vall d'Ebo.

Este dolç tan apreciat el podem utilitzar per endolcir preparacions varies, fins i tot per amanir plats principals com els bunyols de bacallar amb mel que es presenta al menú. Aixina i tot, donat que nutricionalment, la mel està constituïda per sucre en gran part, hauríem de reservar el seu consum per moments puntuals. A l'igual que es recomana pel sucre, la panel i els xarops (siropes).

20 DE MAYO

Día mundial de las abejas.

Las abejas y otros insectos son capaces de producir la miel. Este dulce tan apreciado lo elaboran a partir del néctar de las flores. Existen algunas variedades en función de la flor de la que procede cada miel:

- Miel de romero: se caracteriza por un sabor suave y color ámbar claro. Puede mejorar las digestiones pesadas y la producción de gases.
- Miel de azahar: es de color claro y sabor suave y delicado. Se le atribuyen capacidades relajantes.
- Miel de eucalipto: se trata de una miel balsámica y de color ambre oscuro que procede del néctar de las flores del eucalipto. Se utiliza para trastornos respiratorios como la bronquitis. Y para fortalecer el sistema inmunológico.

La miel cruda, la que se obtiene directamente del panal, es la que conserva las propiedades que se indican. Esta presenta una textura más consistente y es más heterogénea a la vista. La miel que encontramos en el supermercado ha estado filtrada y cocida.

Se cree que los humanos empezaron a recolectarla el 10000aC. Una pintura de Bicorp es la primera evidencia de su consumo en la Comunidad Valenciana. A la provincia de Alicante concretamente, encontramos grandes producciones de miel a la Vall de Guadalest, la Serra del Cabeçó d'Or y a la Vall d'Ebo.

Este dulce tan apreciado lo podemos utilizar para endulzar preparaciones varias, incluso para aliñar platos principales como los buñuelos de bacallar con miel que se presenta en el menú. Aún así, dado que nutricionalmente la miel está constituída por azúcar en gran parte, deberíamos reservar su consumo para momentos puntuales. Al igual que se recomienda para el azúcar, la panela y los siropes.



Com a casa
mendozacatering.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

f Mendoza Colectividades
@mendozacatering.com
mendozacatering

*PROPUESTA DE SOPARS / *PROPUESTA CENAS

LUNES / DILLUNS / MONDAY	MARTES / DIMARTS / TUESDAY	MIÉRCOLES / DIMECRES / WEDNESDAY	JUEVES / DIJUIS / THURSDAY	VIERNES / DIVENDRES / FRIDAY
1. SOPAR - CENA - DINNER Faves guisades amb ceba, orella i ou. Fruita. Guiso de habas con cebolla, patata y huevo. Fruita.	2. SOPAR - CENA - DINNER Macarrons amb cebeta i broquil. Hamburguesa de vedella. Fruita. Macarrones con cebolla y brocoli. Hamburguesa de ternera. Fruita.	3. SOPAR - CENA - DINNER Lluç al forn amb creïlla i pebre. logurt. Merluza al horno con patata y pimiento. Yogur.	4. SOPAR - CENA - DINNER Pesols amb espàrrecs i xampinyons. Formatge fresc. Fruita. Alubias con espárragos y champiñones. Queso fresco. Fruita.	5. SOPAR - CENA - DINNER Arros amb pebre i ou dur. Fruita. Arroz con pimiento y huevo duro. Fruita.
10. SOPAR - CENA - DINNER Quinoa amb carlota, broquil i gambetes. logurt. Quinoa con zanahoria, brocoli y gambas. Yogur.	11. SOPAR - CENA - DINNER Espinacs amb pernil. Pit de pollastre. Fruita. Espinacas con jamón. Pechuga de pollo. Fruita.	12. SOPAR - CENA - DINNER Amanida amb fruits secs. Salmó. Fruita. Ensalada con frutos secos. Salmón. Fruita.	13. SOPAR - CENA - DINNER Llentilles amb cebeta i tomaca. Pintxo de fruita. Fruita. Lentejas con cebolla y tomate. Pincho de tortilla. Fruita.	14. SOPAR - CENA - DINNER Llenguado amb guarnició de pebre roig i verd torrats. Fruita. Lenguado con guarnición de pimiento rojo y verde asados. Fruita.
17. SOPAR - CENA - DINNER Bollit valencia i ou dur. Fruita. Herbido valenciano y huevo duro. Fruita.	18. SOPAR - CENA - DINNER Amanida amb remolatxa. Llibina al microones. Fruita. Ensalada con remolacha. Lubina al microondas. Fruita.	19. SOPAR - CENA - DINNER Amanida amb tomaca, alvocat i olives. Pit de tirol. logurt. Ensalada con tomate, aguacate y aceitunas. Pechuga de pavo. Yogur.	20. SOPAR - CENA - DINNER Pesols amb pernil dolç i ou poché. Fruita. Guisantes con jamón cocido y huevo poché. Fruita.	21. SOPAR - CENA - DINNER Arros amb daus de pollo. Pa-pizza casola. Fruita. Ensalada con dados de pollo. Pan-pizza casero. Fruita.
22. SOPAR - CENA - DINNER Amanida amb opusos, oba, pebre i tomaca. Sepia a la plancha. Fruita. Ensalada con garbanos, cebolla, pimiento y tomate. Sepia a la plancha. Fruita.	23. SOPAR - CENA - DINNER Crema de verdures. Llom de porc. Fruita. Crema de verdura. Lomo de cerdo. Fruita.	24. SOPAR - CENA - DINNER Arros amb carabassó i ou dur. logurt. Arroz con calabacín y huevo duro. Yogur.	25. SOPAR - CENA - DINNER Amanida amb fruits secs. Sardines torrades. Fruita. Ensalada con frutos secos. Sardinas asadas. Fruita.	26. SOPAR - CENA - DINNER Minipizza d'albergínia. Peix al forn. Fruita. Minipizza de berenjena. Pescado al horno. Fruita.
27. SOPAR - CENA - DINNER Hummus amb crudités. Lluç amb salsa marinera. Fruita. Hummus con crudités. Merluza con salsa marinera. Fruita.				

*Els suggeriments dels sopars s'han desenvolupat a partir del menú basal, podent no ser aptes per als menús especials o amb al·lèrgies.
*Las sugerencias de las cenas se han desarrollado a partir del menú basal, pudiendo no ser aptas para los menús especiales o con alergias.

Menu sin cerdo



LUNES / DILLUNS / MONDAY		MARTES / DIMARTS/ TUESDAY		MIÉRCOLES / DIMECRES / WEDNESDAY		JUEVES / DIJOURS / THURSDAY		VIERNES / DIVENDRES / FRIDAY	
3	Amanida de primavera Crema de carlota ecològica i cúrcuma Mandonguilles de peix Fruta de temporada Ensalada de primavera Crema de zanahoria ecològica con cúrcuma Albóndigas de pescado Fruta de temporada	4	Amanida Tropical Fesols amb rap Trita d'alls tendres Fruta de temporada Ensalada tropical Alubias con rape Tortilla de ajos tiernos Fruta de temporada	5	Amanida completa Paella de verdures Fruta de temporada Ensalada completa Paella de verdura Fruta de temporada	6	Amanida de proximitat Macarrons amb verdures Peix al forn amb hortalisses ecològiques Fruta de temporada Ensalada de proximidad Macarrones con verdura Pescado al horno con hortalizas ecológicas Fruta de temporada	7	Amanida Campera Sopa de peix de la llotja de Calp Pollastre en salsa amb creïlles logurt artesà Ensalada Campera Sopa de pescado de la lonja de Calpe Pollo en salsa Yogur artesanal
10	Amanida Mediterranea Guisat de vedella Trita de carabasseta ecològica Fruta de temporada Ensalada Mediterránea Guisado de ternera Tortilla de calabacín ecológico Fruta de temporada	11	Amanida de poble Arròs amb fesols sense carn Calamaret amb ceba Fruta de temporada Ensalada de pueblo Arroz con alubias sin carne Calamar encebollado Fruta de temporada	12	Amanida Tropical Sopa de putxero Complement de putxero de pollastre Fruta de temporada Ensalada tropical Sopa de cocido Complemento de cocido de pollo Fruta de temporada	13	Amanida de pasta Llucet a l'andalusa Fruta de temporada Ensalada de pasta Bacaladilla a la andaluza Fruta de temporada	14	Amanida Campera Llenties amb bledes de proximitat Coca a la calda amb verdures logurt artesà Ensalada Campera Lentejas con acelgas de proximidad Coca a la calda de verdura Yogur artesanal
17	Amanida Mendoza Macarrons amb verdures Peix al forn amb salsa verda Fruta de temporada Ensalada Mendoza Macarrones con verdura Pescado al horno en salsa verde con guisantes Fruta de temporada	18	Amanida Marroquí Crema de pèsols i gingebre Remenat de porro i carabassó Fruta de temporada Ensalada marroquí Crema de guisantes y jengibre Revuelto de puerro y calabacín Fruta de temporada	19	Amanida de quinoa Sopa de pollastre amb cardamom Pollastre guisat amb ceba ecològica Fruta de temporada Ensalada de quinoa Sopa de pollo con cardamomo Pollo guisado con cebolla ecoógica Fruta de temporada	20	Amanida de proximitat Arròs negre Bunyols de bacallar amb mel Fruta de temporada Ensalada de proximidad Arroz negro Buñuelos de bacalao con miel Fruta de temporada	21	Amanida d'estiu Potatge de cigrons i verdures Trita francesa Formatge fresc callosí logurt artesà Ensalada de verano Potaje de garbanzos con verduras Tortilla francesa Queso fresco de Callosa Yogur artesanal
24	Amanida Marinerà Crema de carabasseta ecològica Pollastre al forn amb xampinyons Fruta de temporada Ensalada Marinerà Crema de calabacín ecológico Pollo al horno con champiñones Fruta de temporada	25	Amanida Mendoza Fesols amb bledes de proximitat Peix al forn amb tuberculs a la sidra Fruta de temporada Ensalada Mendoza Alubias con acelgas de proximidad Pescado al horno con tubérculos a la sidra Fruta de temporada	26	Amanida de llegums Sopa de peix de la llotja de Calp Salsitxes fresques Fruta de temporada Ensalada de legumbres Sopa de pescado de la lonja de Calpe Salchichas frescas de pollo Fruta de temporada	27	Amanida parisina Bollit valencià Lasanya casolana de pollastre Fruta de temporada Ensalada parisina Hervido valenciano Lasaña Casera de pollo Fruta de temporada	28	Hummus Arròs integral amb tomaca Trita de tonyina logurt artesà Hummus Arroz integral con tomate Tortilla de atún Yogur artesanal
31	Amanida d'estiu Hamburguesa completa americana Gelats Ensalada de verano Hamburguesa completa Americana Helado								

20 DE MAIG

Dia mundial de les abelles.

Les abelles i altres insectes són capaços de produir la mel. Este dolç tan apreciat l'elaboren a partir del nèctar de les flors. Existeixen algunes varietats en funció de la flor de la que procedeix la mel:

- Mel de romaní: es caracteritza per un sabor suau i color ambre clar. Pot millorar les digestions pesades i la producció de gasos.
- Flor de taronger: és de color clar i sabor suau i delicat. Se li atribueixen capacitats relaxants.
- Mel d'eucaliptus: es tracta d'una mel balsàmica i de color ambre fosc que procedeix del nèctar de les flors de l'eucaliptus. S'utilitza per trastorns respiratoris com la bronquitis, i per enfortir el sistema immunològic.

La mel crua, la que s'obté directament del panal, és la que conserva les propietats que s'indiquen. Aquesta presenta una textura més consistent i és més heterogènia a la vista. La mel que trobem als supermercats ha estat filtrada i cuïta.

Es creu que els humans van començar a recollir-la el 10000 aC. Una pintura a Bicorp són la primera evidència del seu consum a la Comunitat Valenciana. A la província d'Alacant concretament, trobem grans produccions de mel a la Vall de Guadalest, a la Serra del Cabeçó d'Or i a la Vall d'Ebo.

Este dolç tan apreciat el podem utilitzar per endolcir preparacions varies, fins i tot per amanir plats principals com els bunyols de bacallar amb mel que es presenta al menú. Aixina i tot, donat que nutricionalment, la mel està constituïda per sucre en gran part, hauríem de reservar el seu consum per moments puntuals. A l'igual que es recomana pel sucre, la panel i els xarops (siropes).

20 DE MAYO

Día mundial de las abejas.

Las abejas y otros insectos son capaces de producir la miel. Este dulce tan apreciado lo elaboran a partir del néctar de las flores. Existen algunas variedades en función de la flor de la que procede cada miel:

- Miel de romero: se caracteriza por un sabor suave y color ámbar claro. Puede mejorar las digestiones pesadas y la producción de gases.
- Miel de azahar: es de color claro y sabor suave y delicado. Se le atribuyen capacidades relajantes.
- Miel de eucalipto: se trata de una miel balsámica y de color ambre oscuro que procede del néctar de las flores del eucalipto. Se utiliza para trastornos respiratorios como la bronquitis. Y para fortalecer el sistema inmunológico.

La miel cruda, la que se obtiene directamente del panal, es la que conserva las propiedades que se indican. Esta presenta una textura más consistente y es más heterogénea a la vista. La miel que encontramos en el supermercado ha estado filtrada y cocida.

Se cree que los humanos empezaron a recolectarla el 10000aC. Una pintura de Bicorp es la primera evidencia de su consumo en la Comunidad Valenciana. A la provincia de Alicante concretamente, encontramos grandes producciones de miel a la Vall de Guadalest, la Serra del Cabeçó d'Or y a la Vall d'Ebo.

Este dulce tan apreciado lo podemos utilizar para endulzar preparaciones varias, incluso para aliñar platos principales como los buñuelos de bacallar con miel que se presenta en el menú. Aún así, dado que nutricionalmente la miel está constituída por azúcar en gran parte, deberíamos reservar su consumo para momentos puntuales. Al igual que se recomienda para el azúcar, la panela y los siropes.



Com a casa

mendozacatering.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

f Mendoza Colectividades
@mendozacatering.com
mendozacatering

*PROPUESTA DE SOPARS / *PROPUESTA DE CENAS

LUNES / DILLUNS / MONDAY	MARTES / DIMARTS / TUESDAY	MIÉRCOLES / DIMECRES / WEDNESDAY	JUEVES / DIJUIS / THURSDAY	VIERNES / DIVENDRES / FRIDAY
1. SOPAR - CENA - DINNER Faves guisades amb ceba, orella i ou. Fruita. Guiso de habas con cebolla, patata y huevo. Fruita.	2. SOPAR - CENA - DINNER Macarrons amb ceba i broquil. Hamburguesa de vedella. Fruita. Macarrones con cebolla y brocoli. Hamburguesa de ternera. Fruita.	3. SOPAR - CENA - DINNER Lluc al forn amb creïlla i pebre logort. Merluza al horno con patata y pimiento. Yogur.	4. SOPAR - CENA - DINNER Pesols amb espàrrecs i xampinyons. Formatge fresc. Fruita. Alubias con espárragos y champiñones. Queso fresco. Fruita.	5. SOPAR - CENA - DINNER Arros amb pebre i ou dur. Fruita. Arroz con pimiento y huevo duro. Fruita.
10. SOPAR - CENA - DINNER Quinoa amb carlota, broquil i gambetes logort. Quinoa con zanahoria, brocoli y gambas. Yogur.	11. SOPAR - CENA - DINNER Espinacs amb pernil. Pit de pollastre. Fruita. Espinacas con jamón. Pechuga de pollo. Fruita.	12. SOPAR - CENA - DINNER Amanida amb fruits secs. Salmó. Fruita. Ensalada con frutos secos. Salmón. Fruita.	13. SOPAR - CENA - DINNER Llentilles amb ceba i tomaca. Pintxo de fruita. Fruita. Lentejas con cebolla y tomate. Pincho de tortilla. Fruita.	14. SOPAR - CENA - DINNER Llenguado amb guarnició de pebre roig i verd torrats. Fruita. Lenguado con guarnición de pimiento rojo y verde asados. Fruita.
17. SOPAR - CENA - DINNER Bollit valencia i ou dur. Fruita. Herbido valenciano y huevo duro. Fruita.	18. SOPAR - CENA - DINNER Amanida amb remolatxa. Llibina al microones. Fruita. Ensalada con remolacha. Lubina al microondas. Fruita.	19. SOPAR - CENA - DINNER Amanida amb tomaca, alvocat i olives. Pit de tirol. logort. Ensalada con tomate, aguacate y aceitunas. Pechuga de pavo. Yogur.	20. SOPAR - CENA - DINNER Pesols amb pernil dolç i ou poché. Fruita. Guisantes con jamón cocido y huevo poché. Fruita.	21. SOPAR - CENA - DINNER Arros amb daus de pollo. Pa-pizza casola. Fruita. Ensalada con dados de pollo. Pan-pizza casero. Fruita.
22. SOPAR - CENA - DINNER Amanida amb opusos, ceba, pebre i tomaca. Sepia a la plancha. Fruita. Ensalada con garbanos, cebolla, pimiento y tomate. Sepia a la plancha. Fruita.	23. SOPAR - CENA - DINNER Crema de verdures. Llom de porc. Fruita. Crema de verdura. Lomo de cerdo. Fruita.	24. SOPAR - CENA - DINNER Arros amb carabassó i ou dur. logort. Arroz con calabacín y huevo duro. Yogur.	25. SOPAR - CENA - DINNER Amanida amb fruits secs. Sardines torrades. Fruita. Ensalada con frutos secos. Sardinas asadas. Fruita.	26. SOPAR - CENA - DINNER Minipizza d'albergínia. Peix al forn. Fruita. Minipizza de berenjena. Pescado al horno. Fruita.
27. SOPAR - CENA - DINNER Hummus amb crudités. Lluc amb salsa marinera. Fruita. Hummus con crudités. Merluza con salsa marinera. Fruita.				

• Els suggeriments dels sopars s'han desenvolupat a partir del menú basal, podent no ser aptes per als menús especials o amb al·lèrgies.
• Las sugerencias de las cenas se han desarrollado a partir del menú basal, pudiendo no ser aptas para los menús especiales o con alergias.