



LUNES / DILLUNS / MONDAY		MARTES / DIMARTS / TUESDAY		MIÉRCOLES / DIMECRES / WEDNESDAY		JUEVES / DIJOUS / THURSDAY		VIERNES / DIVENDRES / FRIDAY	
						1		2	
5		6		7		8		9	
12		13		14		15		16	
DINAR · COMIDA · LUNCH Amanida de carabassa / <i>Ensalada de calabaza</i> Arròs integral amb tomata Arroz integral con tomate Truita de pernil dolç Tortilla de jamón cocido Fruita de temporada / <i>Fruta de temporada</i> Kcal: E: 736.1 HC: 97.9 P: 24.7 G: 2		DINAR · COMIDA · LUNCH Amanida d'estiu / <i>Ensalada de verano</i> Puré de cigrons Crema de garbanzos Cinta de llom amb salsa de verdures Cinta de lomo con salsa de verduras Fruita de temporada / <i>Fruta de temporada</i> Kcal: E: 807.6 HC: 96.7 P: 35.4 G: 30.9		DINAR · COMIDA · LUNCH Amanida de pasta Ensalada de pasta Peix al forn amb salsa verda i pèsols Pescado al horno con salsa verde y guisantes Fruita de temporada Kcal: E: 749.4 HC: 104.9 P: 28.5 G: 23.9		DINAR · COMIDA · LUNCH Amanida mediterrània / <i>Ensalada mediterránea</i> Llentilles amb bledes Lentejas con acelgas Mandonguilles amb salsa jardinera Albóndigas con salsa jardinera Fruita de temporada / <i>Fruta de temporada</i> Kcal: E: 723.1 HC: 88.3 P: 26.2 G: 26.2		DINAR · COMIDA · LUNCH Hummus / <i>Hummus</i> Sopa de peix de la llotja vilera Sopa de pescado de la lonja vilera Pollastre amb salsa Pollo en salsa Fruita de temporada / <i>Fruta de temporada</i> Kcal: E: 732.3 HC: 86.2 P: 33.6 G: 25.9	
19		20		21		22		23	
DINAR · COMIDA · LUNCH Amanida marroquí / <i>Ensalada marroquí</i> Macarrons a la bolonyesa Macarrones a la boloñesa Peix al forn amb hortalisses Pescado al horno con hortalizas Fruita de temporada / <i>Fruta de temporada</i> Kcal: E: 740.4 HC: 73.3 P: 29.3 G: 27		DINAR · COMIDA · LUNCH Amanida de carabassa / <i>Ensalada de calabaza</i> Crema de carlota Crema de zanahoria Hamburguesa de pollastre amb ceba caramel·litzada Hamburguesa de pollo con cebolla caramelizada Fruita de temporada / <i>Fruta de temporada</i> Kcal: E: 735.1 HC: 90.7 P: 22.8 G: 30.6		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: 697.3 HC: 98.1 P: 28.6 G: 20.3		DINAR · COMIDA · LUNCH Amanida campera / <i>Ensalada campera</i> Paella valenciana Paella valenciana Truita de pit de titot Tortilla de pechuga de pavo Gelat / <i>Helado</i> Kcal: E: 830.6 HC: 101.6 P: 31.6 G: 32.3		DINAR · COMIDA · LUNCH Amanida parisina / <i>Ensalada parisina</i> Llentilles amb verdures Lentejas con verduras Bunyols de bacallar Buñuelos de bacalao Fruita de temporada / <i>Fruta de temporada</i> Kcal: E: 705.6 HC: 88.2 P: 34.5 G: 22.9	
26		27		28		29		30	
DINAR · COMIDA · LUNCH Amanida de carabassa / <i>Ensalada de calabaza</i> Sopa de pollastre amb cardamom Sopa de pollo con cardamomo Peix a l'andalusa amb verdures Pescado a la andaluza con verduras Fruita de temporada / <i>Fruta de temporada</i> Kcal: E: 797.6 HC: 93.1 P: 28.6 G: 33.9		DINAR · COMIDA · LUNCH Hummus de remolatxa / <i>Hummus de remolacha</i> Guisat de creïlles i verdures Guisado de patatas y verduras Pollastre al forn amb xampinyons Pollo al horno con champiñones Fruita de temporada / <i>Fruta de temporada</i> Kcal: E: 784.6 HC: 98.8 P: 33.7 G: 27.5		DINAR · COMIDA · LUNCH Amanida completa Ensalada completa Arròs al forn amb cigrons i carn Arroz al horno con garbanzos y carne Iogurt Yogur Kcal: E: 800 HC: 101.1 P: 27.2 G: 31.2		DINAR · COMIDA · LUNCH Amanida Mendoza / <i>Ensalada Mendoza</i> Fesols amb bledes Alubias con acelgas Truita de tonyina Tortilla de atún Fruita de temporada / <i>Fruta de temporada</i> Kcal: E: 761.1 HC: 90.3 P: 34.3 G: 28.5		DINAR · COMIDA · LUNCH Amanida parisina / <i>Ensalada parisina</i> Crema de carabasseta ecològica Crema de calabacín ecológico Pizza Mendoza Pizza Mendoza Fruita ecològica de temporada / <i>Fruta ecológica de temporada</i> Kcal: E: 767.2 HC: 91.6 P: 32.5 G: 29.6	

Benvingut

Benvolgut comensal,

Ens alegrem de veure que un curs més t'alimentaràs amb els nostres menús. I et donem la benvinguda si aquest curs és el primer que els tastes. Esperem que el gaudiu de bona gana.

Volem presentar-nos i explicar-te quins són els nostres objectius. Som un grup de persones que ens dediquem a dissenyar i preparar menús adequats per molts alumnes de les escoles de la província d'Alacant. I què significa això? Doncs dos coses, d'una banda, que cuinem i preparem les quantitats suficients per satisfer les necessitats energètiques dels nostres comensals. I en segon lloc, tenim en compte els nutrients que inclouen els diferents aliments per tal d'aconseguir creixement òptim en estes edats tant importants. I és que, cada grup d'aliments és ric en certs nutrients. Per això és essencial, proporcionar-vos-els de la forma més equilibrada. Tot seguint les directrius establertes pels departaments de salut pública que vetlen per la salut de la població.

Pel que fa a l'elaboració de plats, contem amb un grup increïble de cuineres i cuiners, que dia a dia, prepararà de la forma més saborosa i atractiva possible. Fixeu-se que cada aliment, es presenta en diferents dies de formes diverses, per tal de donar-vos l'oportunitat de tastar-lo en varies versions. És l'exemple de les verdures i hortalisses, hi haurà cremes, hi haurà guarnicions, guisats i plats de cullera que els inclouen. També ho podem veure en els llegums, es presentaran tant cigrons en forma d'humus, com en estofat, o fins i tot, puré.

Un altre valor important que ens caracteritza, és l'empenta constant per recuperar i mantenir plats tradicionals i autòctons de la nostra terreta. Perquè a banda d'estar molt bons de sabor, són bons nutricionalment.

Esperem que descobrisques nous aliments i que disfrutes molt de cada menjada.

Per qualsevol qüestió, no dubtes en posar-te en contacte amb nosaltres.

Bon inici de curs!

L'equip de Mendoza Collectividades



Bienvenido

Estimado comensal,

Nos alegramos al ver que un curso más te alimentarás con nuestros menús. Y te damos la bienvenida si este curso es el primero que los pruebas. Esperemos que los disfrutes de buena gana.

Queremos presentarnos y explicarte nuestros objetivos. Somos un grupo de personas que nos dedicamos a diseñar y preparar menús adecuados para muchos alumnos de las escuelas de la provincia de Alicante. Y, ¿qué significa eso? Pues dos cosas, por una parte, que cocinamos y preparamos las cantidades suficientes para satisfacer las necesidades energéticas de nuestros comensales. Y en segundo lugar, tenemos en cuenta los nutrientes que incluyen los diferentes alimentos con tal de alcanzar el crecimiento óptimo en estas edades tan importantes. Y es que, cada grupo de alimentos es rico en ciertos nutrientes. Por eso, es esencial proporcionároslos de la forma más equilibrada. Todo ello, siguiendo las directrices establecidas por los departamentos de salud pública que velan por la salud de la población.

En cuanto a la elaboración de los platos, contamos con un grupo increíble de cocineras y cocineros, que día a día, preparará de la forma más sabrosa y atractiva posible. Fijaros que cada alimento, se presenta en diferente forma a cada semana, así tendrás la oportunidad de probarlo en varias versiones. Es el ejemplo de las verduras y hortalizas, habrá cremas, guarniciones, guisos y platos de cuchara en los que se incluyen. También lo podemos ver en las legumbres, los garbanzos, por ejemplo, se presentarán en forma d humus, en estofado o puré.

Otro valor importante que nos caracteriza es el empeñamiento constante con recuperar y mantener los platos tradicionales y autóctonos de nuestra tierra. Porque aparte de estar muy ricos de sabor, son buenos nutricionalmente.

Esperemos que descubras nuevos alimentos y que disfrutes mucho con cada comida. Para cualquier cuestión, no dudes en ponerte en contacto con nosotras.

Feliz inicio de curso!

El equipo de Mendoza.

*PROPUESTA DE SOPARS / *PROPUESTA CENAS

LUNES / DILLUNS / MONDAY	MARTES / DIMARTS / TUESDAY	MIÉRCOLES / DIMECRES / WEDNESDAY	JUEVES / DIJOUS / THURSDAY	VIERNES / DIVENDRES / FRIDAY
12 SOPAR · CENA · DINNER Amanida amb fesols. Lluc. Fruita. Ensalada con alubias. Merluza. Fruita.	13 SOPAR · CENA · DINNER Amanida amb crostons de pa. Fruita. Ensalada con picaostes. Tortilla con queso. Fruita.	14 SOPAR · CENA · DINNER Gaspacho. Llorn. Gaspacho. Llorn. Yogur.	15 SOPAR · CENA · DINNER Aspicat. Dorada. Fruita. Berenjena y pimiento asados. Dorada. Fruita.	16 SOPAR · CENA · DINNER Mini-pizzas amb base d'albergínia. Fruita de creïlla. Yogur. Mini-pizzas con base de berenjena. Tortilla de patata. Yogur.
19 SOPAR · CENA · DINNER Amanida amb cigrons i olives. Pollastre. Fruita. Ensalada con garbanzos y aceitunas. Pollo. Fruita.	20 SOPAR · CENA · DINNER Quinoa amb remolatxa i Dacsa. Abadejo al papillote. Yogur. Quinoa con remolacha y maíz. Bacalao al papillote. Yogur.	21 SOPAR · CENA · DINNER Crema de carbassí. Vedella. Crema de calabacín. Ternera. Fruita.	22 SOPAR · CENA · DINNER Llenguado al forn amb creïlla i hortalisses. Fruita. Llenguado al horno con patata y hortalizas. Fruita.	23 SOPAR · CENA · DINNER Amanida templada amb xampinyó laminat. Aladroc. Fruita. Ensalada templada con champiñón laminado. Boquerón. Fruita.
26 SOPAR · CENA · DINNER Amanida amb fruits secs. Miripizza. Fruita. Ensalada con frutos secos. Miripizza. Fruita.	27 SOPAR · CENA · DINNER Gaspacho. Remenat d'alls tendres amb gambes. Yogur. Gaspacho. Revuelto de ajos tiernos con gambas. Yogur.	28 SOPAR · CENA · DINNER Bajoques saltejades amb cebeta. Llorn. Fruita. Judías verdes salteadas con cebolla. Llorn. Fruita.	29 SOPAR · CENA · DINNER Crema de verdures. Lluc. Crema de verduras. Merluza. Yogur.	30 SOPAR · CENA · DINNER Albergínia farcida amb bolonyesa vegetal. Fruita. Berenjena rellena de bolonyesa vegetal. 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.

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 Collectividades



Mendoza Collectividades



@mendozacatering.com



mendozacatering

mendozacolectividades.com

Menú sin gluten



LUNES / DILLUNS / MONDAY		MARTES / DIMARTS / TUESDAY		MIÉRCOLES / DIMECRES / WEDNESDAY		JUEVES / DIJOUS / THURSDAY		VIERNES / DIVENDRES / FRIDAY	
						1		2	
5		6		7		8		9	
12		13		14		15		16	
Amanida de carabassa Arròs integral amb tomaca Trita de pernil dolç Fruita de temporada Ensalada de calabaza Arroz integral con tomate Tortilla de jamón cocido Fruta de temporada		Amanida d'estiu Purè de cigrons Cinta de l'om amb salsa de verdures Fruita ecològica de temporada Ensalada de verano Crema de garbanzos Cinta de lomo con salsa de verduras Fruta ecològica de temporada		Amanida de pasta sense gluten Peix al forn Fruita de temporada Ensalada de pasta sin gluten Pescado al horno Fruta de temporada		Amanida Mediterrània Llenties amb bledes de proximitat Mandonguilles amb salsa jardineria Fruita ecològica de temporada Ensalada Mediterránea Lentejas con acelgas de proximidad Albóndigas a la jardinera Fruta ecològica de temporada		Hummus Sopa de peix sense gluten Pollastre en salsa amb creïlles Fruita de temporada Hummus Sopa de pescado sin gluten Pollo en salsa Fruta de temporada	
19		20		21		22		23	
Amanida Marroquí Pasta sense gluten Peix al forn amb hortalisses Fruita de temporada Ensalada marroquí Pasta sin gluten Pescado al horno con hortalizas Fruta de temporada		Amanida de carabassa Crema de carlota Hamburguesa de pollastre Ceba caramelitzada Fruita de temporada Ensalada de calabaza Crema de zanahoria Hamburguesa de pollo cebolla caramelizada Fruta de temporada		Amanida Tropical Sopa de putxero sense gluten Acompanyament de putxero amb pilota Fruita ecològica de temporada Ensalada tropical Sopa sin gluten Complemento de cocido con pelota Fruta ecològica de temporada		Amanida Campera Paella valenciana Trita de pit de titot Gelats Ensalada Campera Paella valenciana Tortilla de pechuga de pavo Helado		Amanida parisina Llenties amb bledes de proximitat Bunyols de bacallà amb mel Fruita ecològica de temporada Ensalada parisina Lentejas con acelgas de proximidad Bunuelos de bacalao con miel Fruta ecològica de temporada	
26		27		28		29		30	
Amanida de carabassa i formatge Sopa de putxero sense gluten Lluç a la andalusa sense gluten Creïlles al forn Fruita de temporada Ensalada de calabaza y queso Sopa sin gluten Bacaladilla a la andalusa sin gluten patatas al horno Fruta de temporada		Hummus de remolatxa Guisat de verdures i creïlles Pollastre al forn amb xampinyons Fruita ecològica de temporada Hummus de remolacha Guisado de verduras y patatas Pollo al horno con champiñones Fruta ecològica de temporada		Amanida completa Paella de verdures iogurt Ensalada completa Paella de verdura Yogur		Amanida Mendoza Fesols amb bledes de proximitat Trita de tonyina Fruita de temporada Ensalada Mendoza Alubias con acelgas de proximidad Tortilla de atún Fruta de temporada		Amanida parisina Crema de carabasseta ecològica Pizza vegetal sense gluten Fruita ecològica de temporada Ensalada parisina Crema de calabacín ecológico Pizza sin gluten Fruta ecològica de temporada	

Benvingut

Benvolgut comensal,

Ens alegrem de veure que un curs més t'alimentaràs amb els nostres menús. I et donem la benvinguda si aquest curs és el primer que els tastes. Esperem que el gaudiu de bona gana.

Volem presentar-nos i explicar-te quins són els nostres objectius. Som un grup de persones que ens dediquem a dissenyar i preparar menús adequats per molts alumnes de les escoles de la província d'Alacant. I què significa això? Doncs dos coses, d'una banda, que cuinem i preparem les quantitats suficients per satisfer les necessitats energètiques dels nostres comensals. I en segon lloc, tenim en compte els nutrients que inclouen els diferents aliments per tal d'aconseguir creixement òptim en estes edats tan importants. I és que, cada grup d'aliments és ric en certs nutrients. Per això és essencial, proporcionar-vos-els de la forma més equilibrada. Tot seguint les directrius establertes pels departaments de salut pública que vetlen per la salut de la població.

Pel que fa a l'elaboració de plats, contem amb un grup increïble de cuineres i cuiners, que dia a dia, prepararà de la forma més saborosa i atractiva possible. Fixeu-se que cada aliment, es presenta en diferents dies de formes diverses, per tal de donar-vos l'oportunitat de tastar-lo en varies versions. És l'exemple de les verdures i hortalisses, hi haurà cremes, hi haurà guarnicions, guisats i plats de cullera que els inclouen. També ho podem veure en els llegums, es presentaran tant cigrons en forma d'humus, com en estofat, o fins i tot, puré.

Un altre valor important que ens caracteritza, és l'empenta constant per recuperar i mantenir plats tradicionals i autòctons de la nostra terreta. Perquè a banda d'estar molt bons de sabor, són bons nutricionalment.

Esperem que descobrisques nous aliments i que disfrutes molt de cada menjada.

Per qualsevol qüestió, no dubtes en posar-te en contacte amb nosaltres.

Bon inici de curs!

L'equip de Mendoza Collectividades



Bienvenido

Estimado comensal,

Nos alegramos al ver que un curso más te alimentarás con nuestros menús. Y te damos la bienvenida si este curso es el primero que los pruebas. Esperemos que los disfrutes de buena gana.

Queremos presentarnos y explicarte nuestros objetivos. Somos un grupo de personas que nos dedicamos a diseñar y preparar menús adecuados para muchos alumnos de las escuelas de la provincia de Alicante. Y, ¿qué significa eso? Pues dos cosas, por una parte, que cocinamos y preparamos las cantidades suficientes para satisfacer las necesidades energéticas de nuestros comensales. Y en segundo lugar, tenemos en cuenta los nutrientes que incluyen los diferentes alimentos con tal de alcanzar el crecimiento óptimo en estas edades tan importantes. Y es que, cada grupo de alimentos es rico en ciertos nutrientes. Por eso, es esencial proporcionármolos de la forma más equilibrada. Todo ello, siguiendo las directrices establecidas por los departamentos de salud pública que velan por la salud de la población.

En cuanto a la elaboración de los platos, contamos con un grupo increíble de cocineras y cocineros, que día a día, preparará de la forma más sabrosa y atractiva posible. Fijaros que cada alimento, se presenta en diferente forma a cada semana, así tendrás la oportunidad de probarlo en varias versiones. Es el ejemplo de las verduras y hortalizas, habrá cremas, guarniciones, guisos y platos de cuchara en los que se incluyen. También lo podemos ver en las legumbres, los garbanzos, por ejemplo, se presentarán en forma de humus, en estofado o puré.

Otro valor importante que nos caracteriza es el empeñamiento constante con recuperar y mantener los platos tradicionales y autóctonos de nuestra tierra. Porque aparte de estar muy ricos de sabor, son buenos nutricionalmente.

Esperemos que descubras nuevos alimentos y que disfrutes mucho con cada comida. Para cualquier cuestión, no dudes en ponerte en contacto con nosotras.

Feliz inicio de curso!

El equipo de Mendoza.

*PROPUESTA DE SOPARS //

LUNES / DILLUNS / MONDAY	MARTES / DIMARTS / TUESDAY	MIÉRCOLES / DIMECRES / WEDNESDAY	JUEVES / DIJOUS / THURSDAY	VIERNES / DIVENDRES / FRIDAY
12. SOPAR - CENA - DINNER Amanida amb fesols. Lluc. Fruita. Ensalada con alubias. Merluza. Fruita.	13. SOPAR - CENA - DINNER Amanida amb crostons de pa. Fruita. Ensalada con picaostes. Tortilla con queso. Fruita.	14. SOPAR - CENA - DINNER Gaspacho. Lluc. logurt. Gazpacho. Lluc. Yogur.	15. SOPAR - CENA - DINNER Aspicat. Dorada. Fruita. Berenjena y pimiento asados. Dorada. Fruita.	16. SOPAR - CENA - DINNER Mini-pizzas amb base d'albergínia. Fruita de creïlla. logurt. Mini-pizzas con base de berenjena. Tortilla de patata. Yogur.
17. SOPAR - CENA - DINNER Amanida amb cigrons i olives. Pollastre. Fruita. Ensalada con garbanzos y aceitunas. Pollo. Fruita.	18. SOPAR - CENA - DINNER Quinoa amb reirolatxa i Dacsa. Abadejo al papillote. logurt. Quinoa con reirolatxa y maiz. Bacalao al papillote. Yogur.	19. SOPAR - CENA - DINNER Crema de carabassí. Vedella. Fruita. Crema de calabacín. Ternera. Fruita.	20. SOPAR - CENA - DINNER Llenguado al forn amb creïlla i hortalisses. Fruita. Llenguado al horno con patata i hortalizas. Fruita.	21. SOPAR - CENA - DINNER Amanida templada amb xampinyó laminat. Aladroc. Fruita. Ensalada templada con champiñón laminado. Boquerón. Fruita.
22. SOPAR - CENA - DINNER Amanida amb fruits secs. Minipizza. Fruita. Ensalada con frutos secos. Minipizza. Fruita.	23. SOPAR - CENA - DINNER Gaspacho. Remenat d'allis tendres amb gambes. logurt. Gazpacho. Revuelto de quesos tiernos con gambes. Yogur.	24. SOPAR - CENA - DINNER Bajocques saltejades amb cebeta. Lluc. Fruita. Judias verdes salteadas con cebolla. Lluc. Fruita.	25. SOPAR - CENA - DINNER Crema de verdures. Lluc. Crema de verduras. logurt. Yogur.	26. SOPAR - CENA - DINNER Albergínia farcida amb bolonyesa vegetal. Fruita. Berenjena rellena de bolonyesa vegetal. 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.

mendoza
colectividades
mendozacolectividades.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



mendozacatering

Menú sin cerdo



LUNES / DILLUNS / MONDAY		MARTES / DIMARTS / TUESDAY		MIÉRCOLES / DIMECRES / WEDNESDAY		JUEVES / DIJOURS / THURSDAY		VIERNES / DIVENDRES / FRIDAY	
						1		2	
5		6		7		8		9	
12		13		14		15		16	
Amanida de carabassa Arròs integral amb tomaca Truita francesa Fruita de temporada Ensalada de calabaza Arroz integral con tomate Tortilla francesa Fruta de temporada		Amanida d'estiu Purè de cigrons Pollastre al forn Fruita ecològica de temporada Ensalada de verano Crema de garbanzos Pollo al horno Fruta ecològica de temporada		Amanida de pasta Peix al forn amb salsa verda Fruita de temporada Ensalada de pasta Pescado al horno en salsa verde con guisantes Fruta de temporada		Amanida Mediterrània Llenties amb bledes de proximitat Mandonguilles de pollastre Fruita ecològica de temporada Ensalada Mediterrània Lentejas con acelgas de proximidad Albóndigas de pollo Fruta ecològica de temporada		Hummus Sopa de peix de la llotja vilera Pollastre en salsa amb creïlles Fruita de temporada Hummus Sopa de pescado de la lonja Vilera Pollo en salsa Fruta de temporada	
19		20		21		22		23	
Amanida Marroquí Macarrons amb verdures Peix al forn amb hortalisses Fruita de temporada Ensalada marroquí Macarrones con verdura Pescado al horno con hortalizas Fruta de temporada		Amanida de carabassa Crema de carlota Hamburguesa de pollastre Ceba caramelitzada Fruita de temporada Ensalada de calabaza Crema de zanahoria Hamburguesa de pollo Cebolla caramelizada Fruta de temporada		Amanida Tropical Sopa de putxero Complement de putxero de pollastre Fruita ecològica de temporada Ensalada tropical Sopa de cocido Complemento de cocido de pollo Fruta ecològica de temporada		Amanida Campera Paella de verdures Truita francesa Gelats Ensalada Campera Paella de verdura Tortilla francesa Helado		Amanida parisina Llenties amb bledes de proximitat Bunyols de bacallà amb mel Fruita ecològica de temporada Ensalada parisina Lentejas con acelgas de proximidad Buñuelos de bacalao con miel Fruta ecològica de temporada	
26		27		28		29		30	
Amanida de carabassa i formatge Sopa de pollastre amb cardamom Peix a la andalusa Creïlles al forn Fruita de temporada Ensalada de calabaza y queso Sopa de pollo con cardamomo Pescado a la andaluza patatas al horno Fruta de temporada		Hummus de remolatxa Guisat de verdures i creïlles Pollastre al forn amb xampinyons Fruita ecològica de temporada Hummus de remolacha Guisado de verduras y patatas Pollo al horno con champiñones Fruta ecològica de temporada		Amanida completa Paella de verdures iogurt Ensalada completa Paella de verdura Yogur		Amanida Mendoza Fesols amb bledes de proximitat Truita de tonyina Fruita de temporada Ensalada Mendoza Alubias con acelgas de proximidad Tortilla de atún Fruta de temporada		Amanida parisina Crema de carabasseta ecològica Pizza Mendoza de tonyina Fruita ecològica de temporada Ensalada parisina Crema de calabacín ecológico Pizza Mendoza de atún Fruta ecològica de temporada	

Benvingut

Benvolgut comensal,

Ens alegrem de veure que un curs més t'alimentaràs amb els nostres menús. I et donem la benvinguda si aquest curs és el primer que els tastes. Esperem que el gaudiu de bona gana.

Volem presentar-nos i explicar-te quins són els nostres objectius. Som un grup de persones que ens dediquem a dissenyar i preparar menús adequats per molts alumnes de les escoles de la província d'Alacant. I què significa això? Doncs dos coses, d'una banda, que cuinem i preparem les quantitats suficients per satisfer les necessitats energètiques dels nostres comensals. I en segon lloc, tenim en compte els nutrients que inclouen els diferents aliments per tal d'aconseguir creixement òptim en estes edats tan importants. I és que, cada grup d'aliments és ric en certs nutrients. Per això és essencial, proporcionar-vos-els de la forma més equilibrada. Tot seguint les directrius establertes pels departaments de salut pública que vetlen per la salut de la població.

Pel que fa a l'elaboració de plats, contem amb un grup increïble de cuineres i cuiners, que dia a dia, prepararà de la forma més saborosa i atractiva possible. Fixeu-se que cada aliment, es presenta en diferents dies de formes diverses, per tal de donar-vos l'oportunitat de tastar-lo en varies versions. És l'exemple de les verdures i hortalisses, hi haurà cremes, hi haurà guarnicions, guisats i plats de cullera que els inclouen. També ho podem veure en els llegums, es presentaran tant cigrons en forma d'humus, com en estofat, o fins i tot, puré.

Un altre valor important que ens caracteritza, és l'empenta constant per recuperar i mantenir plats tradicionals i autòctons de la nostra terreta. Perquè a banda d'estar molt bons de sabor, són bons nutricionalment.

Esperem que descobrisques nous aliments i que disfrutes molt de cada menjada.

Per qualsevol qüestió, no dubtes en posar-te en contacte amb nosaltres.

Bon inici de curs!

L'equip de Mendoza Colectividades

Bienvenido

Estimado comensal,

Nos alegramos al ver que un curso más te alimentarás con nuestros menús. Y te damos la bienvenida si este curso es el primero que los pruebas. Esperemos que los disfrutes de buena gana.

Queremos presentarnos y explicarte nuestros objetivos. Somos un grupo de personas que nos dedicamos a diseñar y preparar menús adecuados para muchos alumnos de las escuelas de la provincia de Alicante. Y, ¿qué significa eso? Pues dos cosas, por una parte, que cocinamos y preparamos las cantidades suficientes para satisfacer las necesidades energéticas de nuestros comensales. Y en segundo lugar, tenemos en cuenta los nutrientes que incluyen los diferentes alimentos con tal de alcanzar el crecimiento óptimo en estas edades tan importantes. Y es que, cada grupo de alimentos es rico en ciertos nutrientes. Por eso, es esencial proporcionárvolos de la forma más equilibrada. Todo ello, siguiendo las directrices establecidas por los departamentos de salud pública que velan por la salud de la población.

En cuanto a la elaboración de los platos, contamos con un grupo increíble de cocineras y cocineros, que día a día, preparará de la forma más sabrosa y atractiva posible. Fijaros que cada alimento, se presenta en diferente forma a cada semana, así tendrás la oportunidad de probarlo en varias versiones. Es el ejemplo de las verduras y hortalizas, habrá cremas, guarniciones, guisos y platos de cuchara en los que se incluyen. También lo podemos ver en las legumbres, los garbanzos, por ejemplo, se presentarán en forma de humus, en estofado o puré.

Otro valor importante que nos caracteriza es el empeño constante con recuperar y mantener los platos tradicionales y autóctonos de nuestra tierra. Porque aparte de estar muy ricos de sabor, son buenos nutricionalmente.

Esperemos que descubras nuevos alimentos y que disfrutes mucho con cada comida. Para cualquier cuestión, no dudes en ponerte en contacto con nosotras.

Feliz inicio de curso!

El equipo de Mendoza.



*PROPUESTA DE SOPARS / *PROPUESTA CENAS

LUNES / DILLUNS / MONDAY	MARTES / DIMARTS / TUESDAY	MIÉRCOLES / DIMECRES / WEDNESDAY	JUEVES / DIJOUS / THURSDAY	VIERNES / DIVENDRES / FRIDAY
23 SOPAR · CENA · DINNER Amanida amb fesols. Lluc. Fruita. Ensalada con alubias. Merluza. Fruita.	24 SOPAR · CENA · DINNER Amanida amb crostons de pa. Truita amb formatge. Fruita. Ensalada con picaostes. Tortilla con queso. Fruita.	25 SOPAR · CENA · DINNER Gaspacho. Llora. Iogurt. Gazpacho. Llora. Yogur.	26 SOPAR · CENA · DINNER Aspenat. Dorada. Fruita. Berenjena y pimiento asados. Dorada. Fruita.	27 SOPAR · CENA · DINNER Mini-pizzas amb base d'albergínia. Fruita de creïlla. Iogurt. Mini-pizzas con base de berenjena. Tortilla de patata. Yogur.
28 SOPAR · CENA · DINNER Arranida amb cigrons i olives. Polastre. Fruita. Ensalada con garbanzos y aceitunas. Pollo. Fruita.	29 SOPAR · CENA · DINNER Quinoa amb remolatxa i Dacsa. Abadejo al papillote. Fruita. Quinoa con remolacha y maíz. Bacalao al papillote. Yogur.	30 SOPAR · CENA · DINNER Crema de carbassí. Vedella. Fruita. Crema de calabacin. Ternera. Fruita.	31 SOPAR · CENA · DINNER Llenquado al forn amb creïlla i hortalisses. Fruita. Llenquado al horno con patata y hortalizas. Fruita.	32 SOPAR · CENA · DINNER Amanida templada amb xampinyó laminat. Aladroc. Fruita. Ensalada templada con champiñón laminado. Boquerón. Fruita.
33 SOPAR · CENA · DINNER Amanida amb fruits secs. Minipizza. Fruita. Ensalada con frutos secos. Minipizza. Fruita.	34 SOPAR · CENA · DINNER Gaspacho. Remolatxa i dalls tendres amb gambes. Iogurt. Gazpacho. Revuelto de ajos tiernos con gambas. Yogur.	35 SOPAR · CENA · DINNER Bajocques saltades amb ceba. Llora. Fruita. Judías verdes saltadas con cebolla. Llora. Fruita.	36 SOPAR · CENA · DINNER Crema de verdures. Lluc. Crema de verduras. Merluza. Yogur.	37 SOPAR · CENA · DINNER Albergínia farcida amb colonyesa vegetal. Fruita. Berenjena rellena de bolonya vegetal. 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.

mendoza
colectividades
mendozacolectividades.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