



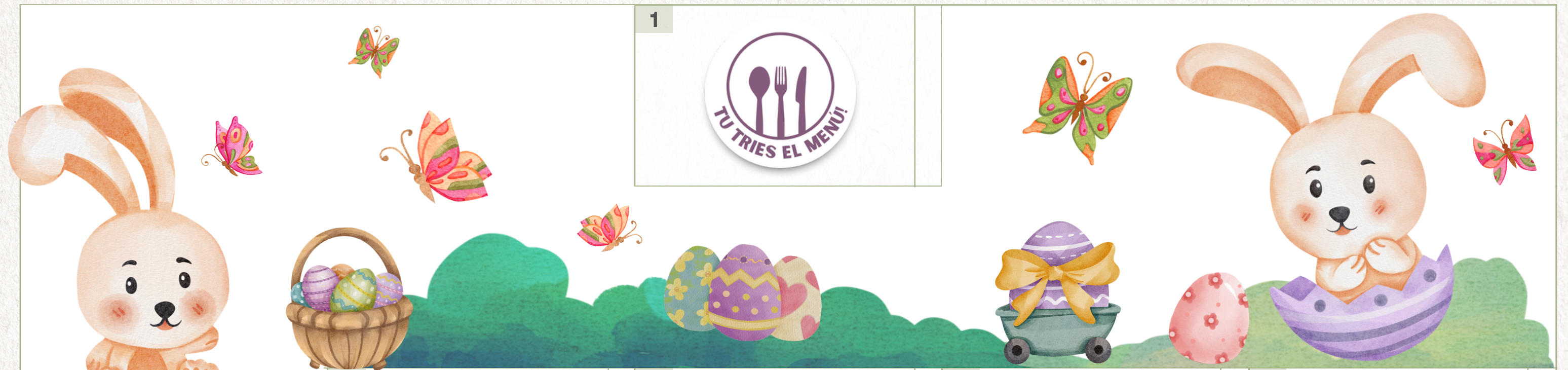
DILLUNS/LUNES

DIMARTS/MARTES

DIMECRES/MIÉRCOLES

DIJOUS/JUEVES

DIVENDRES/VIERNES



<p>14</p> <p>Amanida Mendoza Arròs blanc amb tomaca Truitada francesa amb formatge Fruita de temporada / Pa integral</p> <p>Ensalada Mendoza Arroz blanco con tomate Tortilla francesa con queso Fruita de temporada / Pan integral</p> <p>E:745.9 HC:100.1 P:19.8 G:28.9</p>	<p>15</p> <p>Crema de bròcoli Pollastre al forn amb amanida camperola Fruita de temporada</p> <p>Crema de bròcoli Pollo al horno con ensalada campera Fruita de temporada</p> <p>E:723.3 HC:94.7 P:30 G:25.1</p>	<p>16</p> <p>Amanida mixta Llenties amb bledes ecològiques Peix al forn amb creïlles Fruita de temporada / Pa integral</p> <p>Ensalada mixta Lentejas con acelgas ecológicas Pescado al horno con patatas Fruita de temporada / Pan integral</p> <p>E:733.7 HC:95.3 P:33.7 G:23.4</p>	<p>17</p> <p>Macarrons integrals a la bolonyesa Bunyols de bacallà amb amanida Mendoza Fruita de temporada</p> <p>Macarrones integrales a la boloñesa Buñuelos de bacalao con ensalada Mendoza Fruita de temporada</p> <p>E:753.3 HC:91.3 P:33.5 G:27.5</p>	
<p>20</p> <p>Amanida Mendoza Espaguetis integrals a la carbonara Peix blau amb samfaina Fruita de temporada</p> <p>Ensalada Mendoza Espaguetis integrales a la carbonara Pescado azul con pisto Fruita de temporada</p> <p>E:774.9 HC:97.1 P:32.2 G:28</p>	<p>21</p> <p>Crema de fesols amb fenoll Cinta de llong amb salsa de mostassa i mel amb amanida mixta ecològica Fruita de temporada / Pa integral</p> <p>Crema de alubias con hinojo Cinta de lomo con salsa de mostaza y miel con ensalada mixta ecológica Fruita de temporada / Pan integral</p> <p>E:769 HC:92.9 P:36.5 G:27.2</p>	<p>22</p> <p>Amanida de carabassa i formatge Sopa de fideus Complement de putxero amb pilota Fruita de temporada</p> <p>Ensalada de calabaza y queso Sopa de fideos Complemento de cocido con pelota Fruita de temporada</p> <p>E:779.9 HC:96.6 P:39 G:25.5</p>	<p>23</p> <p>Amanida marinera Arròs integral tres delícies Hamburguesa amb ceba caramel·litzada logurt artesà / Pa integral</p> <p>Ensalada marinera Arroz integral tres delicias Hamburguesa con cebolla caramelizada Yogur artesano / Pan integral</p> <p>E:780.8 HC:103.3 P:24.4 G:29.3</p>	<p>24</p> <p>Rosa del Ceip Montgó</p> <p>Amanida mixta Fideuà de secret Rotllet de primavera Fruita de temporada/ Pa integral</p> <p>Ensalada mixta Fideuà de secreto Rollito de primavera Fruita de temporada/ Pa integral</p> <p>E:694.9 HC:98.6 P:22G:23.1</p>
<p>27</p>	<p>28</p>	<p>29</p>	<p>30</p>	

Abril 2026

AL MENJADOR,
 *Com a casa!*

Proposta de sopars / Propuesta de cenas



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

EMAIL
info@mendozacatering.com

TELÉFONO

96 689 50 61




















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

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

“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

EMAIL
info@mendozacatering.com

TELÉFONO
96 689 50 61


@mendozacolectividades

MENÚS



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!





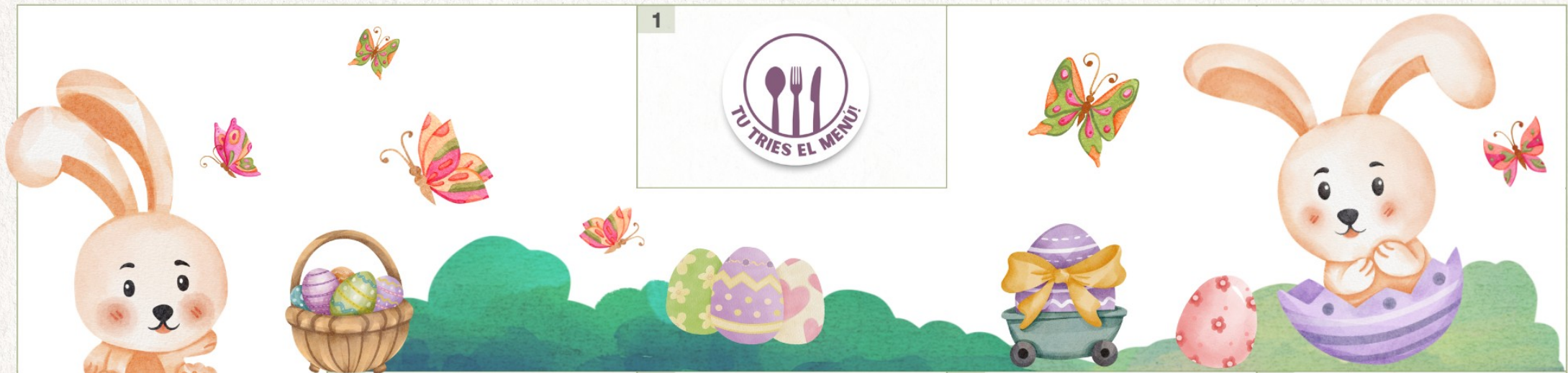
DILLUNS/LUNES

DIMARTS/MARTES

DIMECRES/MIÉRCOLES

DIJOUS/JUEVES

DIVENDRES/VIERNES



20

Amanida Mendoza

Pasta sense gluten

Peix blau amb samfaina

Fruita de temporada

14

Amanida Mendoza

Arròs blanc amb tomaca

Truita de formatge

Fruita de temporada

21

Crema de fessols amb fenoll

Cinta de llim amb salsa de mostassa y mel amb amanida mixta

Fruita de temporada

15

Crema de bròcoli

Pollastre al forn amb amanida camperola

Fruita de temporada

22

Amanida de carabassa i formatge

Sopa de peix sense gluten

Acompanyament de putxero amb pilota

Fruita de temporada

16

Amanida mixta

Lentilles amb bledes de proximitat

Peix al forn amb creïlles

Fruita de temporada

23

Amanida Marinera

Arròs integral tres delícies

Hamburguesa

Ceba caramelitzada

17

Pasta sense gluten

Bunyol de bacallà amb amanida Mendoza

Fruita de temporada

24

Amanida mixta

Paella de verdures

Verdures a la planxa

Fruita de temporada

