



DILLUNS/LUNES

DIMARTS/MARTES

DIMECRES/MIÉRCOLES

DIJOUS/JUEVES

DIVENDRES/VIERNES


				1 
4 Amanida mixta Arròs integral amb tomaca Ou fregit i llonganissa Fruita de temporada Ensalada mixta Arroz integral con tomate Huevo frito y salchicha Fruita de temporada E:764.3 HC:96.3 P:25.8 G:30.5	5 Amanida mediterrània Llentilles amb bledes ecològiques Tonyina amb pebreres Fruita de temporada / Pa integral Ensalada mediterrània Lentejas con acelgas ecológicas Atún con pimientos Fruita de temporada / Pan integral E:768.4 HC:92.2 P:40 G:25.8	6 Macarrons integrals a la bolonyesa Truita de carabasseta i amanida Fruita de temporada Macarrones integrales a la boloñesa Tortilla con calabacín y ensalada Fruita de temporada E:713.1 HC:91.1 P:27.6 G:25.4	7 Crema de flor-i-col Peix a l'andalusa amb amanida Fruita de temporada / Pa integral Crema de coliflor Pescado a la andaluza con ensalada Fruita de temporada / Pan integral E:708.1 HC:92.2 P:24.2 G:26.3	8 Amanida tropical Potatge de cigrons amb verdures Pollastre amb salsa de tomaca natural Fruita de temporada Ensalada tropical Potaje de garbanzos con verduras Pollo con salsa de tomate natural Fruita de temporada E:845.4 HC:108.2 P:39.9 G:27.7
11 Arròs a banda Truita a la francesa amb amanida mixta Fruita de temporada Arroz a banda Tortilla francesa con ensalada mixta Fruita de temporada E:691.3 HC:93.5 P:23.5 G:24.1	12 Amanida Mendoza ecològica Crema de carabassa i carlota Pollastre l'estil morú amb cuscús Fruita de temporada / Pa integral Ensalada Mendoza ecológica Crema de calabaza y zanahoria Pollo al estilo moruno con cous cous Fruita de temporada / Pan integral E:751.6 HC:93.5 P:23.5 G:24.1	13 Fesols a la jardinera Peix amb salsa verda i amanida Fruita de temporada Alubias a la jardinera Pescado en salsa verde y ensalada Fruita de temporada E:840 HC:95.4 P:38.2 G:33.2	14 Amanida marinera Bullit valencià Secret amb salsa de xampinyons iogurt artesà / Pa integral Ensalada marinera Hervido valenciano Secreto con salsa de champiñones Yogur artesano / Pan integral E:691.5 HC:75.9 P:35.7 G:26.3	15 Amanida Mendoza Sopa de fideus Complement de putxero amb pilota Fruita de temporada Ensalada Mendoza Sopa de fideos Complemento de puchero con pelota Fruita de temporada E:705.6 HC:87.5 P:30 G:25.5
18 Amanida tropical Crema d'hortalisses ecològiques Remenat de xampinyons Fruita de temporada Ensalada tropical Crema de hortalizas ecológicas Revuelto de champiñones Fruita de temporada E:839.3 HC:111.4 P:33.9 G:27.7	19 Amanida mediterrània Llentilles amb verdures Peix amb pèsols iogurt artesà/ Pa integral Ensalada mediterrània Lentejas con verduras Pescado con guisantes Yogur artesano / Pan integral E:738 HC:84.3 P:41.9 G:29.6	20 Amanida mixta Pasta integral al pesto Falafel amb salsa de iogurt Fruita de temporada Ensalada mixta Pasta integral al pesto Falafel con salsa de yogur Fruita de temporada E:831.2 HC:110.9 P:33.5 G:27.3 	21 Cigrons amb verdures Truita de creïlles amb amanida Fruita de temporada / Pa integral Garbanzos con verduras Tortilla de patatas con ensalada Fruita de temporada / Pan integral E:801.7 HC:109.1 P:32.3 G:25.3	22 Salmorejo amb pernil i ou dur Arròs al forn Bunyols de bacallà Fruita de temporada Salmorejo con jamón y huevo duro Arroz al horno Buñuelos de bacalao Fruita de temporada E:702.6 HC:101.3 P:21.7 G:22.7
25 Amanida mediterrània Crema de llegums Peix amb hortalisses Fruita de temporada Ensalada mediterrània Crema de legumbres Pescado con hortalizas Fruita de temporada E:749.2 HC:101.2 P:26.7 G:25.6	26 Lucia del Ceip Gabriel Miró Amanida Tallarins a la marinera Llom amb salsa i creïlles fregides Gelatina / Pa integral Ensalada Tallarines a la marinera Lomo con salsa y patatas fritas Gelatina / Pan integral E:797.2 HC:94.1 P:33.4 G:31.4 	27 Marmitako Truita a la francesa amb amanida ecològica Fruita de temporada Marmitako Tortilla francesa y ensalada ecológica Fruita de temporada E:715.8 HC:85.9 P:27 G:28.7	28 Arròs tres delícies Delícies de pollastre casolanes amb amanida Fruita de temporada / Pa integral Arroz tres delicias Delicias de pollo caseras con ensalada Fruita de temporada / Pan integral E:817.1 HC:114.4 P:28.7 G:26.7	29 Amanida Mendoza Crema d'espinaçs amb nata Pizza casolana Mendoza Fruita de temporada Ensalada Mendoza Crema de espinacas con nata Pizza casera Mendoza Fruita de temporada E:749.6 HC:89.8 P:30.3 G:29.5

Maig
Mayo 2026

AL MENJADOR,
Com a casa!

Proposta de sopars / Propuesta de cenas



DILLUNS/LUNES	DIMARTS/MARTES	DIMECRES/MIÉRCOLES	DIJOUS/JUEVES	DIVENDRES/VIERNES
				1 
4 Fesols amb espàrrecs i xampinyons Fruita de temporada Alubias con espárragos y champiñones Fruta de temporada	5 Amanida amb alvocat Daus de pollastre amb sticks de carlota Fruita de temporada Ensalada de aguacate Dados de pollo con sticks de zanahoria Fruta de temporada	6 Llobarro al forn amb creïlla i pebre Fruita de temporada Lubina al horno con patata y pimiento Fruta de temporada	7 Amanida amb anous Trita amb formatge Fruita de temporada Ensalada con nueces Tortilla de queso Fruta de temporada	8 Quinoa amb carlota, broquil i gambetes logurt Quinoa con zanahoria, brocoli y gambas Yogur
11 Crema d'all porro Filet de titot Fruita de temporada Crema de puerro Filete de pavo Fruta de temporada	12 Bajoquetes amb pernil Salmó logurt Judias verdes con jamón Salmón Yogur	13 Macarrons amb cebeta, xampinyons i ou dur Fruita de temporada Macarrones con cebolla, champiñones y huevo duro Fruta de temporada	14 Amanida amb faves Panet amb truita Fruita de temporada Ensalada con habas Panecillo con tortilla Fruta de temporada	15 Rotllet de primavera casolà Pollastre Fruita de temporada Rollito de primavera casero Pollo Fruta de temporada
18 Amanida de remolatxa Llobina al microones Fruita de temporada Ensalada de remolacha Lubina al microondas Fruta de temporada	19 Amanida amb tomaca, alvocat i olives Hamburguesa de pollastre Fruita de temporada Ensalada con tomate, aguacate y olivas Hamburguesa de pollo Fruta de temporada	20 Hummus amb crudités Remenat d'alls tendres Fruita de temporada Hummus con crudités Revuelto de ajos tiernos Fruta de temporada	21 Amanida amb fruits secs Sardines torrades Fruita de temporada Ensalada con frutos secos Sardinas asadas Fruta de temporada	22 Amanida amb daus de pollastre Pa- pizza casolà Fruita de temporada Ensalada de dados de pollo Pan- pizza casero Fruta de temporada
25 Pesols amb pernil dolç i ou poché Fruita de temporada Guisantes con jamón york y huevo poché Fruta de temporada	26 Amanida amb formatge Trita de carabassí Fruita de temporada Ensalada con queso Tortilla de calabacín Fruta de temporada	27 Amanida amb cigrons, ceba, pebre i tomaca Sepia a la planxa Fruita de temporada Ensalada con garbanzos, cebolla, pimiento y tomate Sepia a la plancha Fruta de temporada	28 Minipizza amb base d'albergínia Peix al forn Fruita de temporada Minipizza con base de berenjena Pescado al horno Fruta de temporada	29 Crema de meló Llom de porc logurt Crema de melón Lomo de cerdo Yogur

QUAN ÉS TEMPS DE NISPRO?

Des d'abril fins a maig

“Nísper d'abril, or subtil.”



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

WEB
www.mendozacolectividades.com

EMAIL
info@mendozacatering.com

TELÉFONO

96 689 50 61




















Maig
Mayo 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



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
				1 
4 Amanida mixta Arròs integral amb tomaca Ou fregit amb llonganissa Fruita de temporada	5 Amanida Mediterrània Tonyina amb pebrerets Lentilles amb verdures ecològiques Fruita de temporada	6 Pasta sense gluten Truita de carabasseta amb amanida Fruita de temporada	7 Crema de floricol Peix al forn Fruita de temporada	8 Amanida Tropical Potatge de cigrons i verdures Pollastre amb tomaca natural Fruita de temporada
11 Arròs a banda Truita francesa amb amanida mixta Fruita de temporada	12 Amanida ecològica Crema de carabassa i carlota Pollastre al forn Fruita de temporada	13 Mongetes a la jardineria Peix amb salsa verda i amanida Fruita de temporada	14 Amanida Marinera Bullit valencià Secreto amb salsa de xampinyos logurt artesà	15 Amanida Mendoza Sopa de peix sense gluten Acompanyament de putxero amb pilota Fruita de temporada
18 Amanida Tropical crema de verdures Remenat d'ou amb xampinyons Fruita de temporada	19 Amanida Mediterrània Lentilles amb verdures Peix amb pesols logurt artesà	20 Amanida mixta Arròs blanc amb pèsols Albergina al forn Fruita de temporada	21 Potatge de cigrons i verdures Truita de creïlla amb amanida mediterrània Fruita de temporada	22 Amanida Mendoza Paella de verdures Bunyols de bacallar Fruita de temporada
25 Amanida Mediterrània Crema de llegums Peix al forn amb hortalisses Fruita de temporada	26 Amanida mixta Pasta sense gluten Llom amb salsa i creïlles fregides Gelatina	27 Marmitako de tonyina Truita iranesa amb amanida ecològica Fruita de temporada	28 Arròs tres delícies Pit de pollastre Fruita de temporada	29 Amanida Mendoza Crema d'espinaques amb nata Pizza vegetal sense gluten Fruita de temporada

 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 arrossada, 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

