Caterguai

GENERALITAT VALENCIANA

COL·LEGIS CATERING

ABRIL 2026

Energia Kcal · Glúcids Gr. · Proteïnes Gr. · Greix Gr.

Dilluns	Dimarts	Dimecres	Dijous	Divendres
UNA VEGADA A LA SETMANA ES SERVIRÁ PA INTEGRAL		**1** 789 95 36 24 1r. Amanida Cesar amb topping de pollastre. 2n. Arròs a la milanesa. Fruita de temporada. Verdures variades a la planxa. Truita de creïlles. Fruita.	**2** DIJOUS SANT	**3** DIVENDRES SANT
6 FESTIU	**7** FESTIU	**8** FESTIU	**9** FESTIU	**10** FESTIU
13 SANT VICENT	**14** 712 82 33 24 Amanida tropical. 1r. Llentilles ECO amb verdures fresques. 2n Truita a la francesa amb formatge.. Fruita ECO. Crema de carabasseta. Salmó a la planxa. Lacti.	**15** 798 99 39 25 1r. Amanida especial completa amb productes de l'horta. 2n. Paella Valenciana tradicional de l'Albufera. Fruta de temporada. Sopa de verdures. Sepia a la planxa. Fruita del temps	**16** 656 75 34 23 Amanida amb quinoa. 1r. Crema de verdures variades amb llegums. 2n. Pollastre al ajillo. Lacti i fruita. Truita a la francesa amb brocoli bollit. Fruita de temporada.	**17** 798 99 32 24 Amanida de tomaca amb formatge fresc. 1r. Macarrons integrals amb tonyina, tomaca i formatge. 2n. Lluç amb carlota baby i creïlla a daus. Fruita de temporada. Menestra de verdures. Vedella a la planxa. Fruita.
20 724 75 34 22 Amanida verda amb pessols. 1r. Sopa de verdures amb llegums. 2n. Hamburguesa de pollastre amb chips de creïlla. Fruita de temporada. Amanida murciana. Pit de pollastre a la planxa amb guarnició. Lacti.	**21** 804 102 37 24 Amanida valenciana. 1r. Arròs a la cubana amb tomaca i ou. 2n. Tilapia amb xampinyons i ceba. Fruita de temporada. Bajoquetes saltejades amb ceba. Croquetes de bacallà Lacti.	**22** 789 88 34 22 Amanida fresca amb poma. 1r. Llentilles ECO amb espinacs. 2n. Truita a la francesa amb formatge fresc. Fruita ECO i lacti Crema de carabasseta. Mero a la planxa. Fruita.	**23** 799 98 33 21 1r. Amanida Cesar amb topping de pollastre. 2n. Fideuà de peix de Gandia. Fruita de temporada. Saltejat de verdures amb ou. Filet de peix al papillote. Lacti.	**24** 787 86 35 23 Amanida amb taquets de formatge fresc. 1r. Guisat de pollastre amb verdures. 2n. Lluç amb salsa verda. Fruita de temporada. Amanida camperola. Truita d'alls tendres. Fruita.
27 803 103 38 25 1r. Amanida especial completa amb fruits secs. 2n. Arròs al forn amb costelletes, cigrons, creïlla... Fruita de temporada. Semolà d'arròs amb caldo de peix. Sepia a la planxa. Fruita.	**28** 679 73 35 23 Amanida tropical. 1r. Crema de carlota i carabassa. 2n. Mandonguilles de carn a la jardinera. Fruita ECOLÓGICA. Menestra de verdures. Vedella amb creïlles. Fruita.	**29** 763 99 36 25 Amanida fresca amb pera. 1r. Espirals amb salsa cremosa de champiñons. 2n. Salmó amb verdures al forn. Fruita de temporada. Verdures variades a la planxa. Truita de creïlles. Fruita.	**30** 717 74 35 24 Amandia amb fesols. 1r. Sopa d'au amb hortalisses i llegums. 2n. Taquets de "solomillo" de porc amb verdures. Lacti i fruita. Peix blau al forn amb verdures. Fruita de temporada.	

• Tots els menús són elaborats baix supervisió i seguiment del departament de dietètica de Caterguai, S.L. • Per causes de força major Caterguai s.l. es reserva el dret de fer canvis en el menú.
• Els colorants que co ntenen alguns plats són E-102 I E-129. Aquests colorants poden tenir efecte negatius sobre l'atenció i l'activitat dels nens. Els menús van acompanyats de 20 gr. de pa.

ISO 9001:2015 LL-C (Certification)

Part inferior: Propostes per al sopar. El registre d'al·lergen es pot consultar al centre i a la web www.caterguai.com

© eixgràfic 665613136