

# Programa Anual de Comedor Escolar

CEIP GABRIEL MIRÓ

2025/26



## SUMARIO

### 1.- ASPECTOS ORGANIZATIVOS Y DE FUNCIONAMIENTO

- 1.1.- Objetivos generales
- 1.2.- Número de comensales
- 1.3.- Turnos del servicio
- 1.4.- Monitoras
- 1.5.- Equipo pedagógico

### 2.- PROGRAMACIÓN DE ACTIVIDADES DEL ALUMNADO

### 3.- DATOS AYUDAS COMEDOR 2025/ 2026

## 1. ASPECTOS ORGANIZATIVOS Y DE FUNCIONAMIENTO

### 1.1.- Objetivos generales.

El comedor escolar, como servicio educativo complementario a la enseñanza, deberá atender a los siguientes objetivos:

- Educación para la salud, higiene y alimentación: encaminados a desarrollar y reforzar la adquisición de hábitos alimentarios saludables, normas de comportamiento y correcto uso y conservación de los útiles del comedor.
- Educación para la responsabilidad: haciendo partícipe al alumnado, en función de su edad y nivel educativo, en las tareas, intervenciones y proyectos que se desarrollen en los comedores.
- Educación para el ocio: planificando actividades de ocio y tiempo libre que contribuyan al desarrollo de la personalidad y al fomento de hábitos sociales y culturales.
- Educación para la convivencia: fomentando el compañerismo y las actitudes de respeto, educación y tolerancia entre los miembros de la comunidad escolar, en un ambiente emocional y social adecuado.

### 1.2.- Número de Comensales.

El comedor escolar ha recibido la solicitud de 240 alumnos/as del centro, los cuáles, una vez publicadas las ayudas asistenciales de Conselleria, están haciendo uso del servicio.

Además del alumnado, diariamente hay que añadir otros 20 comensales más entre el personal docente y de servicios del colegio y el personal de cocina y los monitores del comedor.

### 1.3.- Turnos del Servicio.

- Espacios: Comedor escolar de Primaria y aula UECO.
- Primer turno Infantil y Primaria (de 1º a 3º). A las 12:35h. En septiembre y junio a las 13:05h. Alumnado aula UECO comerá en su clase.
- Segundo Turno: a las 13:20h. Primaria (de 4º a 6º). En septiembre y junio a las 13:55 horas.
- Turno de personal docente y de servicios: 14:00h. En septiembre y junio a las 14:50 horas.
- Turno de personal de cocina y monitores: 14:30h. En septiembre y junio a las 14:50 horas.

#### 1.4.- Monitoras.

Equipo de trabajadoras proporcionado por "MENDOZA", empresa licitada por la Conselleria de Educación, el número de monitoras de comedor que trabajan este curso en nuestro centro escolar es de doce personas, teniendo a su cargo los siguientes cursos:

CURSO/GRUPO	MONITORA ADSCRITA
Infantil 3 años	1.-Eva Martínez Nieto 2.-Ángela Baluta Minescu
Infantil 4 años	3.-Idaira Herrero Parra
Infantil 5 años	4.-Ariadna Caro González
1ªA Primaria	5.- Jénifer González Arenaga
1ªB Primaria	6.-María José Pérez Such
2º-3º Primaria	7.-María Fuentes Merino
4º Primaria	8.-Nuria Ferrándiz Muñoz
5º Primaria	9.-María José Herrera López
6º Primaria	10.-Adriana Vela Flores
UECO	11.-Isabel Soria Gea 12.-Esther Fernández Lidón

El equipo de cocina está formado por una cocinera principal y dos ayudantes:

COCINERAS	María Luciana López Gallego Salomé García Sánchez Johanna Díaz Gavilán
-----------	--

Llevamos a cabo 2 actividades extraescolares gratuitas para las familias financiadas por el colegio y por el programa de alimentación saludable y sostenible:

ACTIVIDADES EXTRAESCOLARES	
AAEE Alimentación saludable y sostenible	Inés Mas Cantó
AAEE Ludoteca - Un col·le de colors	Mª Carmen Martínez López

➤ **Monitor deportivo del Ayuntamiento:** Raúl García López

Realiza actividades deportivas entrenando a los equipos deportivos del colegio que participan los fines de semana en las competiciones de los "Juegos Escolares" en horario de 12:30 h a 14 h de lunes a jueves.

### 1.5.- Equipo Pedagógico.

La **Comisión del Comedor Escolar** de centro, encargada del seguimiento y control de este servicio complementario que ofrece el colegio, está formada por los siguientes miembros:

- Dirección: David Ivorra Ivorra
- Encargada: María Signes Perelló
- Representantes sector padres y madres: Jenny Alina Joglar
- Representante monitoras: Adriana Vela Flores

La Comisión se reunirá al menos una vez al trimestre, y siempre que lo solicite algunos de sus miembros, al objeto de evaluar el desarrollo del Plan y la consecución de los objetivos propuestos, dando cuenta al Consejo Escolar con carácter trimestral de las conclusiones.

En el seno del Consejo Escolar existe una Comisión del Comedor encargada de velar por el buen funcionamiento del servicio. Será la Memoria o Informe final el documento que refleje la valoración de los distintos aspectos del Plan, su grado de cumplimiento, las deficiencias detectadas y las propuestas de mejora. Este informe se adjuntará a la Memoria o Informe General Anual del Centro, una vez aprobada en seno de Consejo Escolar.

## 2.- PROGRAMACIÓN DE ACTIVIDADES DEL ALUMNADO

La realización de un plan actividades ha de ser un trabajo en equipo formado por cuidadores y participante donde se establecerá una planificación del tiempo del comedor para conseguir unos objetivos mínimos relacionados con:

- La alimentación
- La higiene personal
- Educar en salud
- Potenciar la autonomía
- Desarrollar juegos y actividades lúdico-deportivas

Cada curso, una vez establecidos los objetivos, hemos de adaptarlos dependiendo las edades y los recursos humanos y físicos de que disponemos.

- Alimentación
  - Utilización autónoma y correcta de los cubiertos y demás menaje.
  - Sentarse correctamente.
  - Beber correctamente.
  - Comer toda clase de alimentos.
  - Control para que la ingesta de alimentos se realice normalmente.
  - Orden y silencio en las entradas y salidas al comedor.

- Cumplimiento de las normas de cortesía y buenas costumbres en la mesa.
- Higiene Personal
  - Lavarse las manos con jabón antes de comer, evitando que se mojen las mangas.
  - Limpieza de manos y dientes después de comer.
  - ~~Enjuagues con colutorio de flúor una vez a la semana.~~
  - Utilización de servilleta.
- Educar en salud:
  - Ingerir una dieta variada y equilibrada.
  - Potenciación del ejercicio físico.
  - Trabajar la prevención de enfermedades de tipo alimentario, como la anorexia.
- Potenciar la autonomía:
  - Manipulación autónoma de alimentos y menaje.
  - Orden y silencio en las comidas y en las entradas y salidas.
- Desarrollo de juegos y actividades lúdicas:
  - Actividades al aire libre.
  - ~~Biblioteca.~~
  - Entrenamientos con el monitor deportivo del Ayuntamiento: alumnado perteneciente a los diferentes equipos deportivos del colegio y que participa en la actividad de Deporte Escolar (de 3º a 6º).
  - Actividades extraescolares organizadas y sufragadas por el colegio: LUDOTECA/MANUALIDADES y Alimentación saludable y sostenible.
- Clases de Lengua y Cultura Rumana (Profesora MARIA ANGELA SULAR FEIER).  
Los jueves de 12:30h. A 13:30h.



**AYUDAS DE COMEDOR ESCOLAR CEIP GABRIEL MIRÓ 2025/2026**

CURSO	ALUM	BECA TOTAL 4,25€	BECA 3,50€	BECA 3€	BECA 2,50€	BECA 2€	SIN BECA	PENDIENTE RESOLUCION
I3	15	3	1	4	2	1	4	
I4	20	10	1	1	2	2	4	
I5	22	7	1	3	4	4	3	
1ºA	22	14	1	4	0	2	1	
1ºB	23	15	0	2	0	5	1	
2º	22	9	2	2	1	1	7	
3º	22	6	1	1	3	8	3	
4º	21	12	1	2	1	3	2	
5ºA	19	14	0	0	1	2	1	11ativa
5ºB	21	8	1	2	2	3	5	
6ºA	21	12	0	1	1	5	2	
6ºB	21	12	0	2	0	5	2	
<b>TOTAL</b>	<b>249</b>	<b>110</b>	<b>9</b>	<b>24</b>	<b>17</b>	<b>41</b>	<b>35</b>	<b>1</b>
<b>%</b>		<b>44,18%</b>	<b>3,61%</b>	<b>9,64%</b>	<b>6,83%</b>	<b>16,46%</b>	<b>14,06%</b>	

# Proyecto Educativo del Comedor Escolar

**CEIP GABRIEL MIRÓ**

**2025/26**



## SUMARIO

- 1.- MODELO DE GESTIÓN: OBJETIVOS DEL SERVICIO**
- 2.- NORMAS DE ORGANIZACIÓN Y FUNCIONAMIENTO DEL COMEDOR ESCOLAR**
- 3.- DERECHOS Y DEBERES DE LOS USUARIOS DEL SERVICIO Y DE SUS FAMILIAS**
- 4.- POLÍTICA DE BECAS**
- 5.- CERTIFICADO DE APROBACIÓN**

## ANEXOS:

**Anexo I: Seguimiento del Plan.**

**Anexo II: Modelos de menú e**

**Informe Nutricional.**

**Anexo III: Plan de Actividades de la empresa.**

## 1.- Modelo de gestión: Objetivos del Servicio de Comedor Escolar

(De acuerdo con los artículos 8.1 y 8.2 de la Orden 53/2012, de 8 de agosto, de la GVA)

Forma de gestión del comedor: Contratación empresa especializada de comedores. Anualmente el Consejo Escolar decidirá la empresa que presta los servicios del comedor, siguiendo las instrucciones de la Conselleria de Educación y de la ORDEN 53/2012, de 8 de agosto, de la Conselleria de Educación, Formación y Empleo, por la que se regula el servicio de comedor escolar en los centros docentes no universitarios de titularidad de la Generalitat dependientes de la Conselleria con competencia en materia de educación.

El comedor escolar, como servicio educativo complementario a la enseñanza, tiene como finalidad contribuir al desarrollo integral del alumnado, favoreciendo su educación en valores, hábitos saludables y competencias sociales. En este sentido, los objetivos del servicio de comedor son los siguientes:

1. Fomentar la educación para la salud, la higiene y la alimentación. Promover la adquisición y consolidación de hábitos alimentarios saludables y equilibrados, así como normas básicas de higiene personal y de comportamiento en la mesa.
2. Favorecer la educación para la convivencia. Impulsar actitudes de respeto, cooperación, tolerancia y compañerismo entre los miembros de la comunidad educativa, propiciando un clima de convivencia positivo y de ayuda mutua.
3. Desarrollar la responsabilidad y la autonomía personal. Fomentar que el alumnado asuma responsabilidades acordes a su edad y grado de madurez, potenciando la autonomía en la alimentación, el uso adecuado del menaje y el cumplimiento de las normas del comedor.
4. Educar en valores sociales y cívicos. Promover el respeto a las normas, la cortesía, la limpieza, la puntualidad y el cuidado de las instalaciones, contribuyendo a la formación integral del alumnado como ciudadano responsable.
5. Contribuir a la educación para el ocio. Ofrecer actividades lúdicas y recreativas durante el tiempo del comedor, orientadas al desarrollo de habilidades sociales, creativas y deportivas, en un marco educativo y de convivencia.
6. Garantizar la atención educativa y social del alumnado. Asegurar que el comedor escolar cumpla también una función compensadora de desigualdades, garantizando la adecuada atención a todo el alumnado que haga uso del servicio, especialmente a aquel con necesidades socioeconómicas o familiares específicas.

## 2.- Normas de organización y funcionamiento del comedor escolar

Estas normas se refieren a los alumnos/as comensales en el tiempo que abarca este servicio sin detrimento de la normativa incluida en las NORMAS DE ORGANIZACIÓN Y FUNCIONAMIENTO DEL CENTRO del que se complementa.

El comedor escolar es un servicio complementario y libre, totalmente independiente de la actividad docente, que el Centro ofrece para aquellos alumnos/as que lo soliciten.

La participación y solicitud del servicio de comedor, como opción libre del alumnado y familias, supone la aceptación de las normas y directrices emanadas del presente reglamento, así como de las personas encargadas de la realización, gestión y seguimiento de la actividad

---

## PREÁMBULO

Este Reglamento no tiene otro objeto, que regular la vida interna del colectivo escolar que se acoge diariamente al Servicio de Comedor en el horario destinado al mismo, y está incluido en las NORMAS DE ORGANIZACIÓN Y FUNCIONAMIENTO DEL CENTRO.

La convivencia en el Centro pretende fundamentalmente enseñar a vivir en comunidad a través del respeto a los derechos de los demás componentes de la Comunidad Escolar y la observancia de los correspondientes deberes. Este objetivo requiere el cumplimiento de las siguientes normas generales:

---

## ARTICULADO:

**Artículo 1º.-** Se opta al Servicio de Comedor previa solicitud y correspondiente admisión, presentada en tiempo y forma durante las primeras dos semanas de septiembre. En caso de presentar solicitud durante el curso escolar y si hay vacante disponible, la admisión al Servicio de Comedor se realizará al momento.

**Artículo 2º.-** El Servicio podrán solicitarlo todos el alumnado, profesorado y empleados relacionados con el Centro. Podrán solicitarlo profesorado de otros centros si hay plazas vacantes. En caso de ser superior la demanda a la capacidad de oferta de plazas se seguirá por parte de la Comisión de Comedor el siguiente orden de prioridades:

- a) Alumnado con Ayuda Asistencial.
- b) Alumnado con hermanos ya admitidos.
- c) Otras solicitudes.

Con el fin de evitar que una situación de hecho pueda generar un derecho de cara al curso siguiente, que sería lesivo para otros comensales con mayor prioridad, cada final de curso anterior se hará una nueva solicitud y selección de comensales.

Para poder usar del servicio de comedor habrá que estar al corriente de pago de ejercicios anteriores.

**Artículo 3º.-** En la admisión al servicio de comedor se entregará a todo comensal:

- a) Extracto del presente Reglamento.
- b) Minuta mensual, cuantía y forma de pago.
- c) Horarios de comedor, de actividades extraescolares, atención al público, teléfono y personal encargado.

**Artículo 4º.-** Los alumnos/as comensales, deben tener un seguro que cubra todas las incidencias (enfermedad, accidente, etc..) que puedan darse en el horario de comedor (Seguridad Social, Seguro concertado con AMPA u otros).

En todos los casos los padres y madres o tutores/as dejarán un número de teléfono de contacto para cualquier aviso de urgencia, debiéndose desplazar al Centro si fuera necesario. Solo en caso de accidente o enfermedad grave (urgencia vital) el centro trasladará al centro sanitario al alumno/a previo aviso a la familia.

**Artículo 5º.-** El servicio de comedor se solicitará por mensualidades completas (días lectivos), salvo en la excepción siguiente:

"Necesidades familiares o de carácter laboral debidamente comprobadas y con carácter excepcional". En este caso se abonará previamente el importe de las minuta, incluidos los gastos correspondientes de personal, que acuerde el Consejo Escolar para cada ejercicio.

**Artículo 6º.-** El coste diario de la minuta será fijado por el Consejo Escolar al inicio de cada curso, ateniéndose a las directrices de la Conselleria de Educación. Las cuotas a pagar se abonarán por mensualidades anticipadas, a través de la correspondiente domiciliación bancaria.

La no asistencia al servicio de comedor, solamente dará derecho a la devolución de las cuotas pagadas y no consumidas cuando se falten tres o más días consecutivos previo aviso a la administración de este Servicio, descontando de las mismas los gastos correspondientes a personal, que son fijos.

En las excursiones programadas del Centro, en las que los alumnos/as hayan de llevar comida, según las características de la excursión y el informe del profesorado se facilitarán "bolsas picnic" o se devolverá el importe de la minuta.

**Artículo 7º.-** Los recibos correspondientes al Comedor escolar deberán domiciliarse. Aquellos usuarios cuyos recibos sean devueltos por el banco deberán hacer efectivo el importe en metálico en la Caja del Comedor, corriendo de su cuenta los gastos que se originen.

Pasados 3 días hábiles de la comunicación del impago de la cuota de comedor se procederá de inmediato a suspender el derecho de asistencia a este servicio hasta que se haga efectiva la deuda.

**Artículo 8º.**-Desde la catalogación como Centro de Carácter Singular, ofrecemos unas ayudas complementarias de comedor aprobadas anualmente por el consejo escolar para todas las solicitudes que hayan sido baremadas y no lleguen a la puntuación mínima establecida por la Conselleria. Durante el presente curso 2025/2026 se estudiarán posibles casos. ~~Se concede una ayuda de 1 € por alumno/a para las familias que tienen dos hijos/as en el centro. Además se establece una TARIFA PLANA para las familias con 3 o más hijos/as. Las solicitudes de ayuda asistencial de comedor excluidas por el motivo 2 "Incumplimiento de obligaciones fiscales, tanto por incumplir la obligación de declarar como por constar varias declaraciones a la AEAT" o por el motivo 3 "Superación de los límites establecidos como umbrales de renta" no podrán ser beneficiarias de estas ayudas. Por otra parte existirá una "ayuda complementaria" en función de las circunstancias socioeconómicas de la familia debidamente justificadas.~~

#### **Artículo 9º.- NORMAS BÁSICAS DE FUNCIONAMIENTO DEL SERVICIO DE COMEDOR:**

- 1.- Los usuarios/as deberán cumplir las NORMAS DE CONVIVENCIA del Centro establecidas en su NOF y las específicas del Comedor.
- 2.- Mantendrán una conducta ordenada y respetuosa con compañeros y personal del Comedor y cocina, siguiendo en todo momento las indicaciones del mismo.
- 3.- Comerán en el turno que se les indique a criterio del encargado del comedor.
- 4.- Los alimentos serán ingeridos en el salón comedor, no pudiendo sacarse fuera .
- 5.- Los usuarios retirarán su bandeja y cubiertos al término de la comida.
- 6.- Permanecerán desde la entrada al Centro a las 9:00 hasta el término de la jornada (16:0) dentro del recinto escolar, debiendo avisar a los responsables siempre que sea preciso salir fuera.
- 7.- Deberán consumir los alimentos suministrados en cantidad razonable y deberán tener la suficiente destreza con los cubiertos para comer ellos solos.
- 8.- Participarán en las actividades que se programen en este horario.
- 9.- Participarán en el mantenimiento y limpieza de las instalaciones.

#### **3.- DERECHOS Y DEBERES DEL ALUMNADO USUARIO DEL SERVICIO Y DE SUS FAMILIAS:**

1. El alumnado usuario del servicio de comedor escolar tiene derecho a:
  - a) Recibir una dieta equilibrada y saludable.
  - b) Recibir orientaciones en materia de educación para la higiene y la salud y de adquisición de hábitos alimenticios y sociales.
  - c) Participar en las actividades educativas programadas.
  - d) Recibir, si procede, las ayudas asistenciales para la prestación del servicio, de acuerdo con la normativa vigente.
2. El resto de usuarios tendrán derecho a recibir una dieta equilibrada y saludable.
3. El alumnado usuario del servicio de comedor escolar está obligado a:

- a) Aceptar y respetar el proyecto educativo del comedor.
  - b) Observar un comportamiento adecuado según las normas de convivencia.
  - c) Respetar al personal que presta el servicio y cumplir sus orientaciones.
  - d) Mostrar respeto y consideración hacia el resto del alumnado usuario.
  - e) Respetar las instalaciones y utilizar adecuadamente el mobiliario y el menaje.
  - f) Participar en las actividades educativas programadas.
4. Los padres, madres o tutores del alumnado tienen derecho a ser informados periódicamente de la programación de menús del servicio de comedor.
5. Los padres, madres o tutores del alumnado usuario, así como el resto de usuarios están obligados a:
- a) Abonar la cuantía que les corresponda por el coste del servicio.
  - b) Respetar el proyecto educativo del comedor.
6. El proyecto educativo de comedor escolar concretará los derechos y obligaciones de los usuarios y las consecuencias de su incumplimiento.

**Artículo 10º.-EL INCUMPLIMIENTO DE ESTAS NORMAS PODRÁ SER SANCIONADO DE LA SIGUIENTE FORMA:**

1º.- Por los educadores del comedor:

- \* Amonestación verbal.
- \* Comunicado a los padres.
- \* Cambio de turno o grupo de comedor.
- \* Participación en el servicio de recogida de bandejas y o la limpieza de

otras instalaciones.

2º.- Por el Encargado de comedor:

- \* Amonestación verbal.
- \* Comunicado a los padres.
- \* Cambio de turno o grupo de comedor.
- \* Participación en el servicio de recogida de bandejas y o la limpieza de

otras instalaciones.

3º.- Por la Comisión del Comedor (Consejo Escolar).

- \* Privación del Servicio de 1 a 10 días.
- \* Privación definitiva de este Servicio.

4º.- Por el Consejo Escolar en Pleno: Instrucción de expediente sancionador.

En el caso de sanciones de privación del servicio se procederá a la devolución de los importes correspondientes en los primeros días del mes siguiente.

**Artículo 11º.-** En lo no previsto en el presente reglamento se estará a lo dispuesto en el Reglamento de Régimen Interior del Centro y demás normas vigentes.

#### ~~4. Política de Becas de Comedor (no aplicable en 2025/2026)~~

~~Dadas las circunstancias especiales de gran parte de nuestro alumnado y la consideración del mismo como Centro de Carácter Singular, el Consejo Escolar del centro determinó la necesidad de utilizar el posibles "superávit" que se generara por la gestión del comedor escolar en continuar con la política de becas complementarias iniciada hace algunos cursos y que tan buenos resultados viene dando.~~

~~Por este motivo el centro es especialmente diligente en el proceso de solicitud de Ayudas de Comedor (Conselleria y Ayuntamiento) estando muy vigilantes de que todas las familias participen en el proceso legalmente establecido en tiempo y forma. Pero además, el alumnado que no es beneficiario de ninguna ayuda por parte de la Conselleria, ni del Ayuntamiento de Benidorm, serán beneficiarios de una ayuda a determinar anualmente en función de la disponibilidad económica existente (véase artículo 8 del punto anterior).~~

## 5.- Certificado de Aprobación

Enrique Vaquer Cardona, secretari del CEIP Gabriel Miró de Benidorm i del seu Consell Escolar,

CERTIFICA:

Que en reunió del Consell Escolar de centre de dia 15 de octubre de 2025, la direcció, una vegada oït el Claustre de Professors (14-10-2025), informa del "Projecte Anual i del Projecte Educatiu del Menjador Escolar" per ser desenvolupat el present curs escolar, donant el Consell Escolar una valoració positiva del mateix, per l'aprovació per part de la direcció.

El que signe a Benidorm, el 15 de octubre de 2025



Signat: Enrique Vaquer Cardona



## ANEXO II

### MODELOS DE MENÚ Y PROPUESTA DE CENAS:

- Alergia al atún y pan integral.
- Bajo en grasa.
- Sin carne, nuevo ni pescado.
- Sin carne.
- Sin gluten y sin carne.
- Menú Basal.
- Alergia pescado.
- Alergia proteína de vaca.
- Rico en fibra.
- Alergia al trigo, clara huevo, sin carne.
- Alergia trigo, huevo, leche de vaca, sin carne.
- Alergia al kiwi y caqui.
- Intolerancia al pescado y tomate fresco.
- Alergia al marisco.

### ANEXO III

#### PLAN DE ACTIVIDADES PROPUESTO POR LA EMPRESA

- Documento específico complementario.



DILLUNS/LUNES

DIMARTS/MARTES

DIMECRES/MIÉRCOLES

DIJOURS/JUEVES

DIVENDRES/VIERNES


		<p><b>1</b></p> <p>Amanida Mendoza Sopa de fideos de peix Hamburguesa amb ceba caramelitzada Fruita de temporada</p> <p>Ensalada Mendoza Sopa de fideos de pescado Hamburguesa con cebolla caramelizada Fruta de temporada</p> <p><b>E:783 HC:91.4 P:28.1 G:33.4</b></p>	<p><b>2</b></p> <p>Amanida valenciana Macarrons amb tomaca Peix blanc amb carlota i remolatxa Iogurt artesà / Pa integral</p> <p>Ensalada valenciana Macarrones con tomate Pescado blanco con zanahoria y remolacha Yogur artesao/ Pan integral</p> <p><b>E:747.8 HC:96.6 P:26.8 G:27</b></p>	<p><b>3</b></p> <p>Amanida completa amb ou dur Arròs al forn amb cigrons i carn Fruita de temporada</p> <p>Ensalada completa con huevo duro Arroz al horno con garbanzos y carne Fruta de temporada</p> <p><b>E:740.2 HC:90.7 P:31.9 G:27</b></p>
<p><b>6</b></p> <p>Amanida mediterrànea Sopa de pollastre Lluç amb xampinyons Fruita de temporada</p> <p>Ensalada mediterrànea Sopa de pollo Merluza con champiñones Fruta de temporada</p> <p><b>E:707.3 HC:92.2 P:26.4 G:25.2</b></p>	<p><b>7</b></p> <p>Amanida mixta Cigrons amb verdures i carn Truita de carabassí Fruita de temporada / Pa integral</p> <p>Ensalada mixta Garbanzos con verduras y carne Tortilla de calabacín Fruta de temporada / Pan integral</p> <p><b>E:733 HC:91.4 P:31.2 G:26.3</b></p>	<p><b>8</b></p> <p>Amanida de formatges Bullit valencià Pollastre amb pebreretes Fruita de temporada</p> <p>Ensalada de quesos Hervido valenciano Pollo con pebreretes Fruta de temporada</p> <p><b>E:738.1 HC:94.3 P:31.3 G:25.4</b></p>	<p><b>9</b></p>	<p><b>10</b></p>
<p><b>13</b></p> <p>Amanida tropical Arròs milanesa Truita de tonyina Fruita de temporada</p> <p>Ensalada tropical Arroz milanesa Tortilla de atún Fruta de temporada</p> <p><b>E:811.3 HC:112.9 P:27.6 G:26.8</b></p>	<p><b>14</b></p> <p>Salsa tzatziki Macarrons amb bolonyesa vegetal Peix a la andalusa amb amanida Fruita de temporada/ Pa integral</p> <p>Salsa tzatziki Macarrones con boloñesa vegetal Pescado a la andalusa con ensalada Fruta de temporada / Pan integral</p> <p><b>E:842.6 HC:97.8 P:32.9 G:34.8</b></p>	<p><b>15</b></p> <p>Amanida de brocoli Crema de porro Pollastre al forn amb carlota Fruita de temporada</p> <p>Ensalada de brocoli Crema de puerro Pollo al horno con zanahoria Fruta de temporada</p> <p><b>E:740.2 HC:91.6 P:29.9 G:27.5</b></p>	<p><b>16</b></p> <p>Amanida valenciana Potatge de fesols Tortetes de peix Fruita de temporada/ Pa integral</p> <p>Ensalada valenciana Potaje de alubias Tortitas de pescado Fruta de temporada / Pan integral</p> <p><b>E:798.6 HC:95.1 P:36.8 G:29.4</b></p>	<p><b>17</b></p> <p>Amanida Mendoza Sopa de fideos Hamburguesa casolana amb creïlles Fruita de temporada</p> <p>Ensalada Mendoza Sopa de fideos Hamburguesa casera con patata fritas Fruta de temporada</p> <p><b>E:741.3 HC:94 P:22.8 G:29.8</b></p>
<p><b>20</b></p> <p>Amanida Mendoza Guisat de pasamar LLom i brocoli Fruita de temporada</p> <p>Ensalada Mendoza Guisado de pasamar Lomo y brocoli Fruta de temporada</p> <p><b>E:768.3 HC:93.5 P:35.8 G:27.1</b></p>	<p><b>21</b></p> <p>Amanida mediterrànea Llenties amb verdures Truita de creïlles Fruita de temporada/ Pa integral</p> <p>Ensalada mediterrànea Lentejas con verduras Tortilla de patata Fruta de temporada/ Pan integral</p> <p><b>E:738.4 HC:93P:29.6 G:26.8</b></p>	<p><b>22</b></p> <p>Hummus Crema de carabasseta ecològica Lasanya Fruita de temporada</p> <p>Hummus Crema de calabacín ecológico Lasaña Fruta de temporada</p> <p><b>E:733.8 HC:95.4 P:25.7 G:27</b></p>	<p><b>23</b></p> <p>Amanida tropical Potatge de cigrons Peix blanc amb tomaca Fruita de temporada/ Pa integral</p> <p>Ensalada tropical Potaje de garbanzos Pescado blanco con tomate Fruta de temporada/ Pan integral</p> <p><b>E:728.3 HC:96.1 P:26.4 G:25.7</b></p>	<p><b>24</b></p> <p>Amanida Valenciana Espaguetis de la uela Truita a la francesa Fruita de temporada</p> <p>Ensalada Valenciana Espaguetis de la abuela Tortilla francesa Fruta de temporada</p> <p><b>E:832.8 HC:111.8 P:33.8 G:26.9</b></p>
<p><b>27</b></p> <p>Amanida Mixta Olleta alicantina Bacallar i palets de carlota al forn Fruita de temporada</p> <p>Ensalada Mixta Olleta alicantina Bacalao con patitos de zanahoria al horno Fruta de temporada</p> <p><b>E:745.8 HC:91.1 P:36.3 G:25.7</b></p>	<p><b>28</b></p> <p>Amanida tropical Sopa Complemento de putxero amb pilota Fruita de temporada / Pa integral</p> <p>Ensalada tropical Sopa Complemento de cocido con pelota Fruta de temporada/ Pa integral</p> <p><b>E:770.8 HC:95.1 P:33.5 G:27.7</b></p>	<p><b>29</b></p> <p>Hummus Amanida de pasta Peix blau amb amanida Fruita de temporada</p> <p>Hummus Ensalada de pasta Pescado azul con ensalada Fruta de temporada</p> <p><b>E:767.1 HC:88.7 P:33.8 G:30</b></p>	<p><b>30</b></p> <p>Amanida campera Crema de flor-i-col Pernillets amb alfàbega i siticks de moniato i creïlla Fruita de temporada / Pa integral</p> <p>Ensalada campera Crema de coliflor Pollo con albahaca y sticks de moniato y patata Fruta de temporada / Pan integral</p> <p><b>E:709.8 HC:97 P:27.3 G:22.9</b></p>	<p><b>31</b></p> <p>Amanida parisenc Caldero de bruixa Aletes de vampiro Bunyols de carabassa</p> <p>Amanida parisenc Cazuela de bruja Alitas de vampiro Buñuelos de calabaza</p> <p><b>E:768.7 HC:97 P:35.4 G:25.8</b></p>

Octubre 2025

AL MENJADOR,  
Com a casa!

# Proposta de sopars / Propuesta de cenas



DILLUNS/LUNES	DIMARTS/MARTES	DIMECRES/MIÉRCOLES	DIJOUS/JUEVES	DIVENDRES/VIERNES
		1 Abadejo i amanida d'arròs Fruita  Abadejo y ensalada de arroz Fruta	2 Quinoa amb saltejat de pebre de colors ou ecalfat  Quinoa con salteado de pimiento de colores Huevo escalfado	3 Amanida d'encizam i hortalisses Peix blau Fruita  Ensalada de lechuga y hortalizas Pescado azul Fruta
6 Amanida amb fruits secs Fesols amb daus de carbassí i pollastre iogurt  Ensalada con frutos secos Alubias con dados de calabacín y pollo Yogur	7 Xampinyons amb all i julivert Peix blanc amb carlota Fruita  Champiñones con ajo y perejil Pescado blanco con zanahoria Fruta	8 Amanida amb cigrons i ou dur Fruita  Ensalada de garbanzos con huevo duro Fruta	9 	10 Amanida amb formatge Sepia a la planxa Fruita  Ensalada de queso Sepia a la plancha Fruta
13 Amanida amb remolatxa Llom de porc Fruita  Ensalada con remolacha Lomo de cerdo Fruta	14 Crema de porro Trita francesa Fruita  Crema de puerro Tortilla francesa Fruta	15 Surtit d'hortalisses al forn Pit de pollastre Fruita  Surtido de hortalizas al horno Pechuga de pollo Fruta	16 Llenties amb cebeta Trita francesa iogurt  Lentejas con cebolla Tortilla francesa Fruta	17 Amanida Mini-pizza casolana Fruita  Ensalada Mini- pizza casera Fruta
20 Mandonguilles de soja texturitzada amb arròs blanc Fruita  Albóndigas de soja texturizada con arroz blanco Fruta	21 Amanida amb pinya Hamburguesa de pollastre Fruita  Ensalada de piña Hamburguesa de pollo Fruta	22 Alberginia i pebrera torrada amb ou fregit Fruita  Berenjena y pimiento asado con huevo frito Fruta	23 Amanida de quinoa Filet de peix Fruita  Ensalada de quinoa Filete de pescado Fruta	24 Espirals amb tomaca i daus de pollastre Fruita  Espirales con tomate y dados de pollo Fruta
27 Crema de carbassí Titot Fruita  Crema de calabacín Pavo Fruta	28 Bledes Lluç amb rodanxes de moniato al forn iogurt  Acelgas Merluza con rodajas de boniato al horno Yogur	29 Amanida amb ou dur Llesca york- formatge Fruita  Ensalada con huevo duro Rebanada de york-queso Fruta	30 Amanida amb anous Remenat d'esparrecs Fruita  Ensalada con nueces Revuelto de espárragos Fruta	31 Alberginia farcida amb bolonyesa Fruita  Berenjena asada con boloñesa Fruta

## QUAN ÉS TEMPS DE RAÏM?

De setembre fins a desembre

“El raïm dóna força.”



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

WEB  
[www.mendozacolectividades.com](http://www.mendozacolectividades.com)

EMAIL  
[info@mendozacatering.com](mailto:info@mendozacatering.com)

TELÉFONO

96 689 50 61



@mendozacolectividades



DILLUNS/LUNES

DIMARTS/MARTES

DIMECRES/MIÉRCOLES

DIJOUS/JUEVES

DIVENDRES/VIERNES

		<p><b>1</b></p> <p>Amanida Mendoza</p> <p>Sopa de peix de la llotja vilera</p> <p>Hamburguesa</p> <p>Ceba caramel·litzada</p>	<p><b>2</b></p> <p>Amanida valenciana</p> <p>Macarrons amb tomaca</p> <p>Lluç amb carlota i remolatxa</p> <p>logurt artesà</p>	<p><b>3</b></p> <p>Amanida completa amb ou dur</p> <p>Arròs al forn amb cigrons i carn</p> <p>Fruita de temporada</p>
<p><b>6</b></p> <p>Amanida Mediterrània</p> <p>Sopa de pollastre</p> <p>Lluç amb xampinyons</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p><b>7</b></p> <p>Amanida mixta</p> <p>Cigrons amb verdures i carn</p> <p>Truita de carabassó</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p><b>8</b></p> <p>Amanida de formatges</p> <p>Bullit valencià</p> <p>Pollastre amb pebreres</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p><b>9</b></p> 	<p><b>10</b></p> 
<p><b>13</b></p> <p>Amanida Tropical</p> <p>Arròs a la milanesa</p> <p>Truita de tonyina</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p><b>14</b></p> <p>salsa tzatziki</p> <p>Macarrons amb bolonyesa vegana</p> <p>Peix a la andalusa amb amanida</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p><b>15</b></p> <p>Amanida de bròcoli</p> <p>Crema de porros</p> <p>Pollastre amb carlota</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p><b>16</b></p> <p>Amanida valenciana</p> <p>Fesols estofats</p> <p>Tortetes de peix</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p><b>17</b></p> <p>Amanida Mendoza</p> <p>Sopa de fideus</p> <p>Hamburguesa casolana amb creïlles fregides</p> <p>Fruita de temporada</p>
<p><b>20</b></p> <p>Amanida Mendoza</p> <p>Guisat de calamar</p> <p>Llom i brocoli</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p><b>21</b></p> <p>Amanida Mediterrània</p> <p>Llentilles estofades</p> <p>Truita de creïlles</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p><b>22</b></p> <p>Hummus</p> <p>Crema de carabassa ecològica</p> <p>Lasanya casolana Mendoza</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p><b>23</b></p> <p>Amanida Tropical</p> <p>Potatge de cigrons i verdures</p> <p>Peix al forn amb salsa de tomaca natural</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p><b>24</b></p> <p>Amanida valenciana</p> <p>Espaguetis de la uela</p> <p>Truita francesa</p> <p>Fruita de temporada</p>
<p><b>27</b></p> <p>Amanida mixta</p> <p>Oleta d'Alacant</p> <p>Bacallar a la andalusa amb paalets de carlota al forn</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p><b>28</b></p> <p>Amanida Tropical</p> <p>Sopa de fideus</p> <p>Acompanyament de putxero amb pilota</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p><b>29</b></p> <p>Hummus</p> <p>Amanida de pasta</p> <p>Peix blau amb amanida</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p><b>30</b></p> <p>Amanida Campera</p> <p>Crema de floricol</p> <p>Pollastre amb alfàbega i sticks de moniato i creïlles</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p><b>31</b></p> <p>Amanida parisina</p> <p>Arròs negre</p> <p>Pollastre amb tomaca natural</p> <p>Bunyols de halloween</p>





**DILLUNS/LUNES**

**DIMARTS/MARTES**

**DIMECRES/MIÉRCOLES**

**DIJOUS/JUEVES**

**DIVENDRES/VIERNES**

		<p><b>1</b></p> <p>Amanida Mendoza</p> <p>Sopa de peix de la llotja vilera</p> <p>Hamburguesa vegetal</p> <p>Ceba caramel·litzada</p>	<p><b>2</b></p> <p>Amanida valenciana</p> <p>Macarrons amb tomaca</p> <p>Lluç amb carlota i remolatxa</p> <p>logurt artesà</p>	<p><b>3</b></p> <p>Amanida completa amb ou dur</p> <p>Paella de verdures</p> <p>Fruita de temporada</p>
<p><b>6</b></p> <p>Amanida Mediterrània</p> <p>Sopa hortolana</p> <p>Lluç amb xampinyons</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p><b>7</b></p> <p>Amanida mixta</p> <p>Potatge de cigrons i verdures</p> <p>Truita de carabassó</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p><b>8</b></p> <p>Amanida de formatges</p> <p>Bullit valencià</p> <p>Peix al forn</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p><b>9</b></p> 	<p><b>10</b></p> 
<p><b>13</b></p> <p>Amanida Tropical</p> <p>Arròs blanc amb tomaca</p> <p>Truita de tonyina</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p><b>14</b></p> <p>salsa tzatziki</p> <p>Macarrons amb bolonyesa vegana</p> <p>Peix a la andalusa amb amanida</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p><b>15</b></p> <p>Amanida de bròcoli</p> <p>Crema de porros</p> <p>Peix al forn</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p><b>16</b></p> <p>Amanida valenciana</p> <p>Fesols amb bledes de proximitat</p> <p>Tortetes de peix</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p><b>17</b></p> <p>Amanida Mendoza</p> <p>Sopa hortolana</p> <p>Hamburguesa vegetal</p> <p>Fruita de temporada</p>
<p><b>20</b></p> <p>Amanida Mendoza</p> <p>Guisat de calamar</p> <p>Verdures a la planxa</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p><b>21</b></p> <p>Amanida Mediterrània</p> <p>Lentilles amb bledes de proximitat</p> <p>Truita de creïlles</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p><b>22</b></p> <p>Hummus</p> <p>Crema de carabassa ecològica</p> <p>Lasanya sense carn</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p><b>23</b></p> <p>Amanida Tropical</p> <p>Potatge de cigrons i verdures</p> <p>Peix al forn amb salsa de tomaca natural</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p><b>24</b></p> <p>Amanida valenciana</p> <p>**Espagueti a la italiana</p> <p>Truita francesa</p> <p>Fruita de temporada</p>
<p><b>27</b></p> <p>Amanida mixta</p> <p>Bullit valencià</p> <p>Bacallar a la andalusa amb paalets de carlota al forn</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p><b>28</b></p> <p>Amanida Tropical</p> <p>Sopa hortolana</p> <p>Complement sense carn</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p><b>29</b></p> <p>Hummus</p> <p>Amanida de pasta sense lactosa</p> <p>Peix blau amb amanida</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p><b>30</b></p> <p>Amanida Campera</p> <p>Crema de floricol</p> <p>Peix al forn</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p><b>31</b></p> <p>Amanida parisina</p> <p>Arròs negre</p> <p>Bullit valencià</p> <p>Bunyols de halloween</p>
























## DILLUNS/LUNES

## DIMARTS/MARTES

## DIMECRES/MIÉRCOLES

## DIJOUS/JUEVES

## DIVENDRES/VIERNES

DILLUNS/LUNES	DIMARTS/MARTES	DIMECRES/MIÉRCOLES	DIJOUS/JUEVES	DIVENDRES/VIERNES
		<b>1</b> Amanida Mendoza Sopa hortolana  Hamburguesa vegetal  Ceba caramel·litzada	<b>2</b> Amanida valenciana Macarrons amb tomaca Verdures a la planxa logurt artesà 	<b>3</b> Amanida Mediterrània Paella de verdures Fruita de temporada
<b>6</b> Amanida Mediterrània Sopa hortolana  Carabassó a la planxa Fruita de temporada	<b>7</b> Amanida mixta Potatge de cigrons i verdures  Carabassó a la planxa Fruita de temporada	<b>8</b> Amanida de formatges Bullit valencià Verdures a la planxa Fruita de temporada	<b>9</b> 	<b>10</b> 
<b>13</b> Amanida Tropical  Arròs blanc amb tomaca Carabassó a la planxa Fruita de temporada	<b>14</b> salsa tzatziki  Macarrons amb bolonyesa vegana  Verdures a la planxa Fruita de temporada	<b>15</b> Amanida de bròcoli Crema de porros  Verdures a la planxa Fruita de temporada	<b>16</b> Amanida valenciana Fesols amb bledes de proximitat  Verdures a la planxa Fruita de temporada	<b>17</b> Amanida Mendoza Sopa hortolana  Falafel  Fruita de temporada
<b>20</b> Amanida Mendoza Guisat de verdures i creïlles  Verdures a la planxa Fruita de temporada	<b>21</b> Amanida Mediterrània Llentilles amb bledes de proximitat  Albergina al forn Fruita de temporada	<b>22</b> Hummus Bollit Crema de carabassa ecològica Fruita de temporada	<b>23</b> Amanida Tropical  Potatge de cigrons i verdures  Verdures a la planxa Fruita de temporada	<b>24</b> Amanida valenciana Pasta sense gluten Carabassó a la planxa Fruita de temporada
<b>27</b> Amanida mixta Bollit Verdures a la planxa Fruita de temporada	<b>28</b> Amanida Tropical  Sopa hortolana  Complement sense carn Fruita de temporada	<b>29</b> Hummus Macarrons  Verdures a la planxa Fruita de temporada	<b>30</b> Amanida Campera Crema de floricol Verdures a la planxa Fruita de temporada	<b>31</b> Amanida Mendoza Paella de verdures Carabassó a la planxa Fruita de temporada
























**DILLUNS/LUNES**

**DIMARTS/MARTES**

**DIMECRES/MIÉRCOLES**

**DIJOUS/JUEVES**

**DIVENDRES/VIERNES**

		<b>1</b> Amanida Mendoza  Bollit  Peix al forn  Ceba caramel.litzada	<b>2</b> Amanida valenciana  Macarrons amb tomaca  Lluç amb carlota i remolatxa  logurt artesà 	<b>3</b> Amanida Campera  Paella de verdures  Fruita de temporada
<b>6</b> Amanida Mediterrània  Bollit  Lluç amb xampinyons  Fruita de temporada	<b>7</b> Amanida mixta  Potatge de cigrons i verdures  Carabassó a la planxa  Fruita de temporada	<b>8</b> Amanida de formatges  Bullit valencià  Verdures a la planxa  Fruita de temporada	<b>9</b> 	<b>10</b> 
<b>13</b> Amanida Tropical  Arròs blanc amb pèsols  Verdures a la planxa  Fruita de temporada	<b>14</b> salsa tzatziki  Pasta sense gluten  Verdures a la planxa  Fruita de temporada	<b>15</b> Amanida de bròcoli  Crema de porros  Verdures a la planxa  Fruita de temporada	<b>16</b> Amanida valenciana  Bollit  Verdures a la planxa  Fruita de temporada	<b>17</b> Amanida Mendoza  Bollit  Verdures a la planxa  Fruita de temporada
<b>20</b> Amanida Mendoza  Guisat de calamar  Verdures a la planxa  Fruita de temporada	<b>21</b> Amanida Mediterrània  Llenties amb verdures ecològiques  Peix al forn  Fruita de temporada	<b>22</b> Hummus  Pasta sense gluten  Crema de carabassa ecològica  Fruita de temporada	<b>23</b> Amanida Tropical  Potatge de cigrons i verdures  Peix al forn amb salsa de tomaca natural  Fruita de temporada	<b>24</b> Amanida valenciana  Pasta sense gluten  Carabassó a la planxa  Fruita de temporada
<b>27</b> Amanida mixta  Bollit  Verdures a la planxa  Fruita de temporada	<b>28</b> Amanida Tropical  Bollit  Complement sense carn  Fruita de temporada	<b>29</b> Amanida Mendoza  Hummus  Peix blau amb amanida  Fruita de temporada	<b>30</b> Amanida Campera  Crema de floricol  Verdures a la planxa  Fruita de temporada	<b>31</b> Amanida Mendoza  Arròs negre  Carabassó a la planxa  Fruita de temporada





**DILLUNS/LUNES**

**DIMARTS/MARTES**



**DIMECRES/MIÉRCOLES**

**DIJOUS/JUEVES**

**DIVENDRES/VIERNES**

		<p><b>1</b></p> <p>Amanida Mendoza</p> <p>Sopa de peix sense gluten</p> <p>Menestra de verdures</p> <p>Ceba caramel·litzada</p>	<p><b>2</b></p> <p>Amanida valenciana</p> <p>Macarrons amb tomaca</p> <p>Lluç amb carlota i remolatxa</p> <p>logurt artesà</p>	<p><b>3</b></p> <p>Amanida completa amb ou dur</p> <p>Paella de verdures</p> <p>Fruita de temporada</p>
<p><b>6</b></p> <p>Amanida Mediterrània</p> <p>Sopa de peix sense gluten</p> <p>Lluç amb xampinyons</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p><b>7</b></p> <p>Amanida mixta</p> <p>Potatge de cigrons i verdures</p> <p>Truita de carabassó</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p><b>8</b></p> <p>Amanida de formatges</p> <p>Bullit valencià</p> <p>Peix al forn</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p><b>9</b></p> 	<p><b>10</b></p> 
<p><b>13</b></p> <p>Amanida Tropical</p> <p>Arròs blanc amb tomaca</p> <p>Truita de tonyina</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p><b>14</b></p> <p>salsa tzatziki</p> <p>Pasta sense gluten</p> <p>Peix al forn</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p><b>15</b></p> <p>Amanida de bròcoli</p> <p>Crema de porros</p> <p>Truita de carabassó</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p><b>16</b></p> <p>Amanida valenciana</p> <p>Fesols amb bledes de proximitat</p> <p>Peix al forn</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p><b>17</b></p> <p>Amanida Mendoza</p> <p>Bullit valencià</p> <p>Carabassó a la planxa</p> <p>Fruita de temporada</p>
<p><b>20</b></p> <p>Amanida Mendoza</p> <p>Guisat de calamar</p> <p>Verdures a la planxa</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p><b>21</b></p> <p>Amanida Mediterrània</p> <p>Lentilles amb bledes de proximitat</p> <p>Truita de creïlles</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p><b>22</b></p> <p>Hummus</p> <p>Alberginya al forn</p> <p>Crema de carabassa ecològica</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p><b>23</b></p> <p>Amanida Tropical</p> <p>Potatge de cigrons i verdures</p> <p>Peix al forn amb salsa de tomaca natural</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p><b>24</b></p> <p>Amanida valenciana</p> <p>Pasta sense gluten</p> <p>Truita francesa</p> <p>Fruita de temporada</p>
<p><b>27</b></p> <p>Amanida mixta</p> <p>Bullit valencià</p> <p>Peix al forn</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p><b>28</b></p> <p>Amanida Tropical</p> <p>Bullit valencià</p> <p>Complement sense carn</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p><b>29</b></p> <p>Hummus</p> <p>Amanida de pasta sense gluten</p> <p>Peix blau amb amanida</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p><b>30</b></p> <p>Amanida Campera</p> <p>Crema de floricol</p> <p>Verdures a la planxa</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p><b>31</b></p> <p>Amanida parisina</p> <p>Arròs negre</p> <p>Bullit valencià</p> <p>Fruita de temporada</p>





























DILLUNS/LUNES	DIMARTS/MARTES	DIMECRES/MIÉRCOLES	DIJOUS/JUEVES	DIVENDRES/VIERNES
		<p><b>1</b></p> <p>Amanida Mendoza</p> <p>Sopa de peix de la llotja vilera</p> <p>Hamburguesa</p> <p>Ceba caramel.litzada</p>	<p><b>2</b></p> <p>Amanida valenciana</p> <p>Macarrons integrals amb tomaca</p> <p>Lluç amb carlota i remolatxa</p> <p>logurt artesà</p>	<p><b>3</b></p> <p>Amanida completa amb ou dur</p> <p>Arròs integral al forn amb cigrons i carn</p> <p>Fruita de temporada</p>
<p><b>6</b></p> <p>Amanida Mediterrània</p> <p>Sopa de pollastre</p> <p>Lluç amb xampinyons</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p><b>7</b></p> <p>Amanida mixta</p> <p>Cigrons amb verdures i carn</p> <p>Truita de carbassò</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p><b>8</b></p> <p>Amanida de formatges</p> <p>Bullit valencià</p> <p>Pollastre amb pebreres</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p><b>9</b></p> 	<p><b>10</b></p> 
<p><b>13</b></p> <p>Amanida Tropical</p> <p>Arròs integral a la milanesa</p> <p>Truita de tonyina</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p><b>14</b></p> <p>salsa tzatziki</p> <p>Macarrons integrals amb bolonyesa vegana</p> <p>Peix al forn amb amanida</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p><b>15</b></p> <p>Amanida de bròcoli</p> <p>Crema de porros</p> <p>Pollastre amb carlota</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p><b>16</b></p> <p>Amanida valenciana</p> <p>Fesols estofats</p> <p>Tortetes de peix</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p><b>17</b></p> <p>Amanida Mendoza</p> <p>Sopa de fideus</p> <p>Hamburguesa casolana amb crelles fregides al forn</p> <p>Fruita de temporada</p>
<p><b>20</b></p> <p>Amanida Mendoza</p> <p>Guisat de calamar</p> <p>Llom i brocoli</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p><b>21</b></p> <p>Amanida Mediterrània</p> <p>Lentilles estofades</p> <p>Truita de crelles</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p><b>22</b></p> <p>Hummus</p> <p>Crema de carbassa ecològica</p> <p>Lasanya casolana Mendoza</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p><b>23</b></p> <p>Amanida Tropical</p> <p>Potatge de cigrons i verdures</p> <p>Peix al forn amb salsa de tomaca natural</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p><b>24</b></p> <p>Amanida valenciana</p> <p>Espaguetis integrals de la uela</p> <p>Truita francesa</p> <p>Fruita de temporada</p>
<p><b>27</b></p> <p>Amanida mixta</p> <p>Oleta d'Alacant</p> <p>Bacallar al forn amb paalets de carlota al forn</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p><b>28</b></p> <p>Amanida Tropical</p> <p>Sopa de fideus</p> <p>Acompanyament de putxero amb pilota</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p><b>29</b></p> <p>Hummus</p> <p>Amanida de pasta integral</p> <p>Peix blau al forn amb amanida</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p><b>30</b></p> <p>Amanida Campera</p> <p>Crema de floricol</p> <p>Pollastre amb alfàbega i sticks de moniato i crelles</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p><b>31</b></p> <p>Amanida parisina</p> <p>Arròs negre</p> <p>Pollastre amb tomaca natural</p> <p>Bunyols de halloween</p>



DILLUNS/LUNES	DIMARTS/MARTES	DIMECRES/MIÉRCOLES	DIJOUS/JUEVES	DIVENDRES/VIERNES
		<p><b>1</b></p> <p>Amanida Mendoza</p> <p>Sopa de peix de la llotja vilera</p> <p>Hamburguesa</p> <p>Ceba caramel. lltzada</p>	<p><b>2</b></p> <p>Amanida valenciana</p> <p>Macarrons amb tomaca</p> <p>Lluç amb carlota i remolatxa</p> <p>logurt artesà</p>	<p><b>3</b></p> <p>Amanida completa amb ou dur</p> <p>Arròs al forn amb cigrons i carn</p> <p>Fruita de temporada</p>
<p><b>6</b></p> <p>Amanida Mediterrània</p> <p>Sopa de pollastre</p> <p>Lluç amb xampinyons</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p><b>7</b></p> <p>Amanida mixta</p> <p>Cigrons amb verdures i carn</p> <p>Truita de carabassó</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p><b>8</b></p> <p>Amanida de formatges</p> <p>Bullit valencià</p> <p>Pollastre amb pebreres</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p><b>9</b></p>	<p><b>10</b></p>
<p><b>13</b></p> <p>Amanida Tropical</p> <p>Arròs a la milanesa</p> <p>Truita de tonyina</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p><b>14</b></p> <p>salsa tzatziki</p> <p>Macarrons amb bolonyesa vegana</p> <p>Peix a la andalusa amb amanida</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p><b>15</b></p> <p>Amanida de bròcoli</p> <p>Crema de porros</p> <p>Pollastre amb carlota</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p><b>16</b></p> <p>Amanida valenciana</p> <p>Fesols estofats</p> <p>Tortetes de peix</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p><b>17</b></p> <p>Amanida Mendoza</p> <p>Sopa de fideus</p> <p>Hamburguesa casolana amb creïlles fregides</p> <p>Fruita de temporada</p>
<p><b>20</b></p> <p>Amanida Mendoza</p> <p>Guisat de calamar</p> <p>Llom i brocoli</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p><b>21</b></p> <p>Amanida Mediterrània</p> <p>Llentilles estofades</p> <p>Truita de creïlles</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p><b>22</b></p> <p>Hummus</p> <p>Crema de carabassa ecològica</p> <p>Lasanya casolana Mendoza</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p><b>23</b></p> <p>Amanida Tropical</p> <p>Potatge de cigrons i verdures</p> <p>Peix al forn amb salsa de tomaca natural</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p><b>24</b></p> <p>Amanida valenciana</p> <p>Espaguetis de la uela</p> <p>Truita francesa</p> <p>Fruita de temporada</p>
<p><b>27</b></p> <p>Amanida mixta</p> <p>Oleta d'Alacant</p> <p>Bacallar a la andalusa amb paalets de carlota al forn</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p><b>28</b></p> <p>Amanida Tropical</p> <p>Sopa de fideus</p> <p>Acompañament de putxero amb pilota</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p><b>29</b></p> <p>Hummus</p> <p>Amanida de pasta</p> <p>Peix blau amb amanida</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p><b>30</b></p> <p>Amanida Campera</p> <p>Crema de floricol</p> <p>Pollastre amb alfàbega i sticks de moniato i creïlles</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p><b>31</b></p> <p>Amanida parisina</p> <p>Arròs negre</p> <p>Pollastre amb tomaca natural</p> <p>Bunyols de halloween</p>



DILLUNS/LUNES	DIMARTS/MARTES	DIMECRES/MIÉRCOLES	DIJOUS/JUEVES	DIVENDRES/VIERNES
		<b>1</b> Amanida Mendoza  Bollit  Peix al forn  Ceba caramel·litzada	<b>2</b> Amanida valenciana  Macarrons amb tomaca  Lluç amb carlota i remolatxa  Gelatina	<b>3</b> Amanida Campera  Paella de verdures  Fruita de temporada
<b>6</b> Amanida Mediterrània  Bollit  Lluç amb xampinyons  Fruita de temporada	<b>7</b> Amanida mixta  Potatge de cigrons i verdures  Carabassó a la planxa  Fruita de temporada	<b>8</b> Amanida de formatges  Bullit valencià  Verdures a la planxa  Fruita de temporada	<b>9</b> 	<b>10</b> 
<b>13</b> Amanida Tropical  Arròs blanc amb pèsols  Verdures a la planxa  Fruita de temporada	<b>14</b> Amanida Mendoza  Pasta sense gluten  Verdures a la planxa  Fruita de temporada	<b>15</b> Amanida de bròcoli  Crema de porros   Verdures a la planxa  Fruita de temporada	<b>16</b> Amanida valenciana  Bollit  Verdures a la planxa  Fruita de temporada	<b>17</b> Amanida Mendoza  Bollit  Verdures a la planxa  Fruita de temporada
<b>20</b> Amanida Mendoza  Guisat de calamar      Verdures a la planxa  Fruita de temporada	<b>21</b> Amanida Mediterrània  Llenties amb verdures ecològiques   Peix al forn  Fruita de temporada	<b>22</b> Hummus  Pasta sense gluten  Crema de carabassa ecològica  Fruita de temporada	<b>23</b> Amanida Tropical  Potatge de cigrons i verdures   Peix al forn amb salsa de tomaca natural   Fruita de temporada	<b>24</b> Amanida valenciana  Pasta sense gluten  Carabassó a la planxa  Fruita de temporada
<b>27</b> Amanida mixta  Bollit  Verdures a la planxa  Fruita de temporada	<b>28</b> Amanida Tropical  Bollit  Complement sense carn  Fruita de temporada	<b>29</b> Amanida Mendoza  Hummus  Peix blau amb amanida  Fruita de temporada	<b>30</b> Amanida Campera  Crema de floricol  Verdures a la planxa  Fruita de temporada	<b>31</b> Amanida Mendoza  Arròs negre      Carabassó a la planxa  Fruita de temporada



## DILLUNS/LUNES

## DIMARTS/MARTES

## DIMECRES/MIÉRCOLES

## DIJOUS/JUEVES

## DIVENDRES/VIERNES

DILLUNS/LUNES	DIMARTS/MARTES	DIMECRES/MIÉRCOLES	DIJOUS/JUEVES	DIVENDRES/VIERNES
		<b>1</b> Amanida Mendoza Sopa hortolana Hamburguesa Ceba caramel·litzada	<b>2</b> Amanida valenciana Macarrons amb tomaca Lluç amb carlota i remolatxa Iogurt artesà	<b>3</b> Amanida completa amb ou dur Arròs al forn amb cigrons i carn Fruita de temporada
<b>6</b> Amanida Mediterrània Sopa de pollastre Lluç amb xampinyons Fruita de temporada	<b>7</b> Amanida mixta Cigrons amb verdures i carn Truita de carabassó Fruita de temporada	<b>8</b> Amanida de formatges Bullit valencià Pollastre amb pebreres Fruita de temporada	<b>9</b> 	<b>10</b> 
<b>13</b> Amanida Tropical Arròs a la milanesa Truita de tonyina Fruita de temporada	<b>14</b> salsa tzatziki Macarrons amb bolonyesa vegana Peix a la andalusa amb amanida Fruita de temporada	<b>15</b> Amanida de bròcoli Crema de porros Pollastre amb carlota Fruita de temporada	<b>16</b> Amanida valenciana Fesols estofats Tortetes de peix Fruita de temporada	<b>17</b> Amanida Mendoza Sopa de fideus Hamburguesa casolana amb creïlles fregides Fruita de temporada
<b>20</b> Amanida Mendoza Guisat de verdures i creïlles Llom i brocoli Fruita de temporada	<b>21</b> Amanida Mediterrània Llentilles estofades Truita de creïlles Fruita de temporada	<b>22</b> Hummus Crema de carabassa ecològica Lasanya casolana Mendoza Fruita de temporada	<b>23</b> Amanida Tropical Potatge de cigrons i verdures Peix al forn amb salsa de tomaca natural Fruita de temporada	<b>24</b> Amanida valenciana Espaguetis de la uela Truita francesa Fruita de temporada
<b>27</b> Amanida mixta Olleta d'Alacant Bacallar a la andalusa amb paalets de carlota al forn Fruita de temporada	<b>28</b> Amanida Tropical Sopa de fideus Acompanyament de putxero amb pilota Fruita de temporada	<b>29</b> Hummus Amanida de pasta Peix blau amb amanida Fruita de temporada	<b>30</b> Amanida Campera Crema de floricol Pollastre amb alfàbega i sticks de moniato i creïlles Fruita de temporada	<b>31</b> Amanida parisina Paella de verdures Pollastre amb tomaca natural Bunyols de halloween





























































## DILLUNS/LUNES

## DIMARTS/MARTES

## DIMECRES/MIÉRCOLES

## DIJOUS/JUEVES

## DIVENDRES/VIERNES

		<b>1</b> Amanida Mendoza Sopa hortolana  Hamburguesa  Ceba caramel·litzada	<b>2</b> Amanida valenciana Macarrons amb tomaca Truita de carabassó  logurt artesà 	<b>3</b> Amanida completa amb ou dur  Arròs al forn amb cigrons i carn  Fruita de temporada 
<b>6</b> Amanida Mediterrània Sopa de pollastre  Pollastre al forn amb xampinyons  Fruita de temporada 	<b>7</b> Amanida mixta Cigrons amb verdures i carn Truita de carabassó  Fruita de temporada 	<b>8</b> Amanida de formatges Bullit valencià  Pollastre amb pebreres Fruita de temporada 	<b>9</b> 	<b>10</b> 
<b>13</b> Amanida Tropical  Arròs a la milanesa  Truita francesa  Fruita de temporada 	<b>14</b> salsa tzatziki  Macarrons amb bolonyesa vegana  Pollastre al forn amb xampinyons  Fruita de temporada 	<b>15</b> Amanida de bròcoli Crema de porros  Pollastre amb carlota  Fruita de temporada 	<b>16</b> Amanida valenciana Fesols estofats  Pollastre al forn  Fruita de temporada 	<b>17</b> Amanida Mendoza Sopa de fideus  Hamburguesa casolana amb creïlles fregides  Fruita de temporada 
<b>20</b> Amanida Mendoza Guisat de verdures i creïlles  Llom i brocoli Fruita de temporada 	<b>21</b> Amanida Mediterrània Llenties estofades  Truita de creïlles  Fruita de temporada 	<b>22</b> Hummus Crema de carabassa ecològica Lasanya casolana Mendoza  Fruita de temporada 	<b>23</b> Amanida Tropical  Potatge de cigrons i verdures  Pit de pollastre Fruita de temporada 	<b>24</b> Amanida valenciana Espaguetis de la uela  Truita francesa  Fruita de temporada 
<b>27</b> Amanida mixta Olleta d'Alacant Pollastre al forn Fruita de temporada 	<b>28</b> Amanida Tropical  Sopa de fideus  Acompanyament de putxero amb pilota  Fruita de temporada 	<b>29</b> Hummus Amanida de pasta  Verdures a la planxa  Fruita de temporada 	<b>30</b> Amanida Campera Crema de floricol Pollastre amb alfàbega i sticks de moniato i creïlles Fruita de temporada 	<b>31</b> Amanida parisina  Paella de verdures Pollastre amb tomaca natural  Bunyols de halloween 





**DILLUNS/LUNES**

**DIMARTS/MARTES**

**DIMECRES/MIÉRCOLES**

**DIJOUS/JUEVES**

**DIVENDRES/VIERNES**

		<b>1</b> Amanida Campera Sopa de pollastre Hamburguesa Ceba caramel·litzada	<b>2</b> Amanida Campera Macarrons amb tomaca Pollastre al forn logurt artesà	<b>3</b> Amanida Campera Paella valenciana Fruita de temporada
<b>6</b> Amanida Mediterrània Sopa de pollastre Pollastre al forn Fruita de temporada	<b>7</b> Amanida mixta Cigrons amb verdures i carn Truita de carabassó Fruita de temporada	<b>8</b> Amanida de formatges Bullit valencià Pollastre al forn Fruita de temporada	<b>9</b> 	<b>10</b> 
<b>13</b> Amanida Tropical Arròs blanc amb pésols Truita francesa Fruita de temporada	<b>14</b> salsa tzatziki Macarrons carbonara Pollastre al forn Fruita de temporada	<b>15</b> Amanida Campera Puré de carabassó Pollastre al forn Fruita de temporada	<b>16</b> Amanida Campera Bollit Verdures a la planxa Fruita de temporada	<b>17</b> Amanida Campera Sopa de fideus Hamburguesa casolana amb creïlles fregides Fruita de temporada
<b>20</b> Amanida Campera Bollit Llom i brocoli Fruita de temporada	<b>21</b> Amanida Mediterrània Llentilles estofades Truita de creïlles Fruita de temporada	<b>22</b> Hummus Crema de carabassa ecològica Lasanya d'espínacs Fruita de temporada	<b>23</b> Amanida Tropical Potatge de cigrons i verdures Pollastre al forn Fruita de temporada	<b>24</b> Amanida Campera Espaguetis de la uela Truita francesa Fruita de temporada
<b>27</b> Amanida mixta Olleta d'Alacant Verdures a la planxa Fruita de temporada	<b>28</b> Amanida Tropical Sopa de fideus Acompanyament de putxero amb pilota Fruita de temporada	<b>29</b> Hummus Amanida de pasta Verdures a la planxa Fruita de temporada	<b>30</b> Amanida Campera Crema de floricol Pollastre amb alfàbega i sticks de moniato i creïlles Fruita de temporada	<b>31</b> Amanida parisina Paella valenciana Carabassó a la planxa Bunyols de halloween