



Com a casa

mendoza.colectividades.com

MENU 2023
MAIG / MAYO / MAY

LUNES / DILLUNS / MONDAY		MARTES / DIMARTS/ TUESDAY		MIÉRCOLES / DIMECRES / WEDNESDAY		JUEVES / DIJOUS / THURSDAY		VIERNES / DIVENDRES / FRIDAY	
1	DINAR · COMIDA · LUNCH	2	DINAR · COMIDA · LUNCH	3	DINAR · COMIDA · LUNCH	4	DINAR · COMIDA · LUNCH	5	DINAR · COMIDA · LUNCH
NO LECTIU NO LECTIVO	Amanida mixta / <i>Ensalada mixta</i> Llentilles amb bledes ☺ Lentejas con arroz ☺ Truita de formatge ☺ Tortilla de queso ☺ Fruita de temporada / Fruta de temporada Kcal: E: 748.1 HC: 91.4 P: 37.8 G: 28.9	Amanida campera / <i>Ensalada campera</i> Sopa de peix de la llotja vilera ☺ Sopa de pescado de la lonja vilera ☺ Pollastre amb salsa Pollo en salsa Fruita de temporada / Fruta de temporada Kcal: E: 753.2 HC: 85.8 P: 34.7 G: 27.9	Amanida Mendoza / <i>Ensalada Mendoza</i> Macarrons a la botonyesa ☺ Macarrones a la boloñesa ☺ Bunyols de bacallar ☺ Bunuelos de bacalao ☺ Fruita ecològica de temporada / Fruta ecológica de temporada Kcal: E: 753 HC: 101.6 P: 31.6 G: 23.6	Amanida completa amb o dur i fruits secs ☺ <i>Ensalada completa con frutos secos</i> ☺ Arròs a banda ☺ Arroz a banda ☺ Iogurt artesà ☺ Yogur artesano ☺ Kcal: E: 771.5 HC: 98 P: 23.5 G: 30.6					
8	DINAR · COMIDA · LUNCH	9	DINAR · COMIDA · LUNCH	10	DINAR · COMIDA · LUNCH	11	DINAR · COMIDA · LUNCH	12	DINAR · COMIDA · LUNCH
Amanida marinera / <i>Ensalada marinera</i> ☺ Guisat de faves ☺ Guisado de habas ☺ Hamburguesa amb ceba caramel-litzada ☺ Hamburguesa con cebolla caramelizada ☺ Fruita de temporada / Fruta de temporada Kcal: E: 764.8 HC: 95.6 P: 25.9 G: 30.3	Amanida valenciana / <i>Ensalada valenciana</i> Paella mixta amb cigrons Paella mixta con garbanzos Ou dur i pernil dolç ☺ Huevo duro y jamón cocido ☺ Fruita de temporada / Fruta de temporada Kcal: E: 811.2 HC: 100.5 P: 31.2 G: 30.8	Amanida mixta / <i>Ensalada mixta</i> Sopa de fideus ☺ Sopa de fideos ☺ Peix empanat amb tomaca natural ☺ <i>Pescado empanado con tomate natural</i> ☺ Fruita de temporada / Fruta de temporada Kcal: E: 755.4 HC: 103.3 P: 25.8 G: 25.7	Amanida campera / <i>Ensalada campera</i> Crema de carabasseta ecològica ☺ Crema de calabacín ecológico ☺ Pollastre al forn amb xampinyons Pollo al horno con champiñones Fruita ecològica de temporada / Fruta ecológica de temporada Kcal: E: 725.3 HC: 95.2 P: 30.5 G: 23.9	Amanida Mendoza / <i>Ensalada Mendoza</i> Potatge de cigrons ☺ Potaje de garbanzos ☺ Truita de vedat ☺ Tortilla de caballa ☺ Fruita de temporada / Fruta de temporada Kcal: E: 805.7 HC: 95.5 P: 34.9 G: 30.8					
15	DINAR · COMIDA · LUNCH	16	DINAR · COMIDA · LUNCH	17	DINAR · COMIDA · LUNCH	18	DINAR · COMIDA · LUNCH	19	DINAR · COMIDA · LUNCH
Amanida mediterrània / <i>Ensalada mediterránea</i> Sopa d'estrelets ☺ Sopa de estrellitas ☺ Pollastre empanat ☺ Pollo empanado ☺ Fruita de temporada / Fruta de temporada Kcal: E: 724.7 HC: 87.5 P: 30.6 G: 27.6	Amanida parisenca / <i>Ensalada parisina</i> ☺ Crema de carabassa ecològica ☺ Crema de calabaza ecológica ☺ Cinta de llom amb salsa de verdures ☺ Cinta de lomo con salsa de verduras ☺ Fruita de temporada / Fruta de temporada Kcal: E: 742.8 HC: 90.7 P: 26.7 G: 29.7	Amanida Mendoza / <i>Ensalada Mendoza</i> Fideuà de peix de la llotja vilera ☺ <i>Fideuá de pescado de la lonja vilera</i> ☺ Peix al forn amb hortalisses ☺ <i>Pescado al horno con hortalizas</i> ☺ Fruita de temporada / Fruta de temporada Kcal: E: 769.3 HC: 94.7 P: 30.9 G: 29.1	Amanida valenciana / <i>Ensalada valenciana</i> Guisat de carxofes ☺ Guisado de alcachofas ☺ Pollastre guisat amb ceba ☺ <i>Pollo guisado con cebolla</i> ☺ Fruita ecològica de temporada / Fruta ecológica de temporada Kcal: E: 781.6 HC: 89.3 P: 34.3 G: 31.2	Amanida campera / <i>Ensalada campera</i> Fabada ☺ Fabada ☺ Truita de pernil dolç ☺ Tortilla de jamón cocido ☺ Pa integral i fruita de temporada / Pan integral y fruta de temporada Kcal: E: 752.5 HC: 90.8 P: 35.3 G: 26.8					
22	DINAR · COMIDA · LUNCH	23	DINAR · COMIDA · LUNCH	24	DINAR · COMIDA · LUNCH	25	DINAR · COMIDA · LUNCH	26	MARC BLANC / MARZO BLANCO
Amanida amb formatge / <i>Ensalada con queso</i> ☺ Guisat de verdures i creïlles ☺ Guisado de verduras y patatas ☺ Pollastre amb alls Pollo al ajillo Fruita de temporada / Fruta de temporada Kcal: E: 780 HC: 93.8 P: 32.6 G: 29.7	Amanida de primavera / <i>Ensalada de primavera</i> ☺ Paella valenciana Paella valenciana Pernil dolç i formatge ☺ Jamón cocido y queso ☺ Fruita de temporada / Fruta de temporada Kcal: E: 788.7 HC: 95.7 P: 31.3 G: 30.7	Amanida Mendoza / <i>Ensalada Mendoza</i> Sopa de peix de la llotja vilera ☺ <i>Sopa de pescado de la lonja vilera</i> ☺ Llonganises amb tomaca ☺ Salchichas frescas con tomate ☺ Fruita de temporada / Fruta de temporada Kcal: E: 810.6 HC: 70.7 P: 36.8 G: 41.8	Amanida mixta / <i>Ensalada mixta</i> Llentilles amb verdures ☺ Lentejas con verduras ☺ Truita de tonyina ☺ <i>Tortilla de atún</i> ☺ Fruita ecològica de temporada / Fruta ecológica de temporada Kcal: E: 762.2 HC: 91.4 P: 33.6 G: 28.2	DINAR · COMIDA · LUNCH Amanida: lletuga, col, esparràc, soja ☺ <i>Ensalada: lechuga, col, espárrago, soja</i> ☺ Crema de fesols blancs ☺ Crema de alubias blancas ☺ Peix blanc a l'andalusa ☺ <i>Pescado blanco a la andaluza</i> ☺ Iogurt artesà / Yogur artesano ☺ Kcal: E: 805.6 HC: 90.2 P: 36.5 G: 32.1					
29	DINAR · COMIDA · LUNCH	30	DINAR · COMIDA · LUNCH	31	DINAR · COMIDA · LUNCH				
Amanida de pasta ☺ <i>Ensalada de pasta</i> ☺ Peix al forn amb salsa pebreretes ☺ <i>Pescado al horno con salsa "pebreretes"</i> ☺ Fruita de temporada Fruita de temporada Kcal: E: 838.8 HC: 99.4 P: 38.8 G: 31.1	Amanida Mendoza / <i>Ensalada Mendoza</i> Potatge de cigrons amb bledes ☺ <i>Potaje de garbanzos con aceitunas</i> ☺ Truita de pernil dolç ☺ Tortilla de jamón cocido ☺ Fruita de temporada / Fruta de temporada Kcal: E: 760.3 HC: 95.5 P: 34.7 G: 25.8	Amanida / <i>Ensalada</i> Sopa de pollastre ☺ <i>Sopa de pollo</i> ☺ Pizza casolana de pollastre barbacoa ☺ Pizza casera de pollo barbacoa ☺ Gelat / Helado ☺ Kcal: E: 753.2 HC: 92.8 P: 32.9 G: 27.2							

* Nuestros menús se adaptan a la recomendación de: "La Asociación Española de Pediatría de Atención Primaria, recomienda no ofrecer frutos secos enteros hasta que los niños hayan cumplido los cinco o seis años".

Este menú está validado por la Dietista-Nutricionista Gloria Baydal Martí (Nº Col:CV00669).

Mayo



L'objectiu del Desenvolupament Sostenible número 8, és "Treball decent i creixement econòmic". Este objectiu tracta de promoure el creixement econòmic sostingut, inclusiu i sostenible, l'ocupació plena i productiva i el treball decent per a tots. El treball decent es refereix al treball que és digne i ofereix als treballadors condicions justes, segures i saludables, amb una remuneració adequada i la possibilitat de participar en la presa de decisions que impliquen la seua vida laboral. El treball decent també es refereix a la igualtat d'oportunitats, la no discriminació i la protecció social.

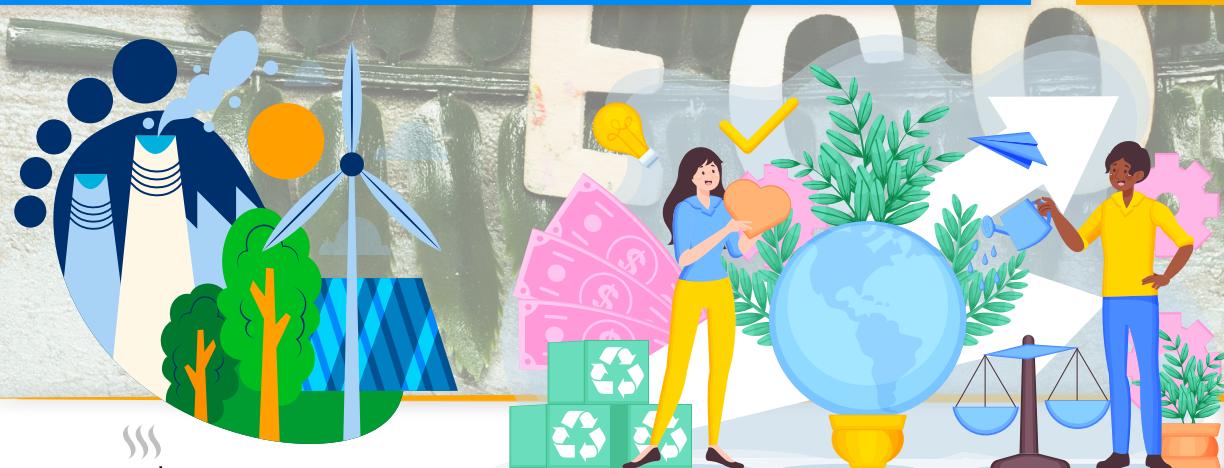
Per aconseguir este objectiu, és necessari crear un entorn empresarial favorable, és a dir, que aposte per la innovació, la productivitat i el creixement econòmic sostenible. Això inclou la promoció de polítiques que fomenten la inversió, la creativitat i l'emprenedoria, així com la protecció dels drets laborals i la lluita contra el treball forçat i el treball infantil. A més, s'han de posar en marxa polítiques i pràctiques que aborden les desigualtats i l'exclusió, incloent-hi la discriminació per gènere, edat, discapacitat, orientació sexual i origen ètnic. També és important fomentar l'educació i la formació per millorar les habilitats dels treballadors i facilitar l'adaptació a un entorn laboral en evolució constant.

En conclusió, l'ODS 8 busca promoure el treball decent i el creixement econòmic sostenible per a tots, i això requereix una combinació de polítiques econòmiques, empresarials i socials que fomenten la innovació, la igualtat i la inclusió.

L'objectiu del Desenvolupament Sostenible número 9 és, "Indústria, innovació i infraestructura". Aquest té per objectiu construir una infraestructura resiliente, promoure la industrialització inclusiva i sostenible i fomentar la innovació. La industrialització inclusiva i sostenible pot ajudar a crear ocupació, augmentar la productivitat i millorar els ingressos, especialment en els països en desenvolupament. També pot ajudar a reduir la pobresa i la desigualtat. Així tot, la industrialització també pot tenir impactes negatius en el medi ambient i en la salut de les persones si no es fa de manera sostenible.

Per tant, per aconseguir l'ODS 9, és necessari fomentar la innovació i la tecnologia per tal de millorar l'eficiència en la producció i l'ús de recursos naturals, reduir la petjada de carboni i abordar els reptes del canvi climàtic. També és important invertir en infraestructures sostenibles i resilients que permeten l'accés a serveis bàsics com l'aigua, sanejament, energia, transport i telecomunicacions.

A més, s'han de promoure polítiques que fomenten la investigació i el desenvolupament, la transferència de tecnologia i la col·laboració entre els sectors públic i privat per promoure la innovació. També s'han de fomentar pràctiques comercials justes i equitatives i reduir la breixa digital perquè més persones puguen beneficiar-se de la tecnologia i la innovació. En resum, l'ODS 9 persegueix fomentar la innovació, la infraestructura sostenible i la industrialització inclusiva per impulsar el creixement econòmic i reduir la pobresa i la desigualtat, tot això en el marc de la sostenibilitat i la lluita contra el canvi climàtic.



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 Colectividades

mendozacolectividades.com

El objetivo del Desarrollo Sostenible número 8 es "Trabajo decent y crecimiento económico". Este objetivo trata de promover el crecimiento económico sostenido, inclusivo y sostenible, el empleo pleno y productivo y el trabajo decente para todos.

El trabajo decent se refiere al trabajo que es digno y ofrece a los trabajadores, condiciones justas, seguras y saludables, con una remuneración adecuada y la posibilidad de participar en la toma de decisiones que implican su vida laboral. El trabajo decente también se refiere a la igualdad de oportunidades, la no discriminación y la protección social.

Para conseguir este objetivo, es necesario crear un entorno empresarial favorable, es decir, que apueste por la innovación, la productividad y el crecimiento económico sostenible. Esto incluye la promoción de políticas que fomenten la inversión, la creatividad y el emprendimiento, así como, la protección de los derechos laborales y la lucha contra el trabajo forzoso y el trabajo infantil.

Además, se deben poner en marcha políticas y prácticas que aborden desigualdades y la exclusión, incluyendo la discriminación por género, edad, discapacidad, orientación sexual y origen étnico. También es importante fomentar la educación y la formación para mejorar las habilidades de los trabajadores y facilitar la adaptación a un entorno laboral en constante evolución.

En conclusión, el ODS 8 busca promover el trabajo decente y el crecimiento económico sostenible para todos, y eso requiere una combinación de políticas económicas, empresariales y sociales que fomenten la innovación, la igualdad y la inclusión.

El Objetivo de Desarrollo Sostenible número 9 es "industria, innovación e infraestructura. Este tiene como objetivo construir una infraestructura resiliente, promover la industrialización inclusiva y sostenible y fomentar la innovación.

La industrialización inclusiva y sostenible puede ayudar a crear empleo, aumentar la productividad y mejorar los ingresos, especialmente en los países en desarrollo. También puede ayudar a reducir la pobreza y la desigualdad. Sin embargo, la industrialización también puede tener impactos negativos en el medio ambiente y en la salud de las personas si no se hace de manera sostenible.

Por lo tanto, para lograr el ODS 9, es necesario fomentar la innovación y la tecnología para mejorar la eficiencia en la producción y el uso de recursos naturales, reducir la huella de carbono y abordar los desafíos del cambio climático. También es importante invertir en infraestructuras sostenibles y resilientes que permitan el acceso a servicios básicos como agua, saneamiento, energía, transporte y telecomunicaciones.

Además, se deben promover políticas que fomenten la investigación y el desarrollo, la transferencia de tecnología y la colaboración entre los sectores público y privado para promover la innovación. También se deben fomentar prácticas comerciales justas y equitativas y reducir la brecha digital para que más personas puedan beneficiarse de la tecnología y la innovación.

En resumen, el ODS 9 persigue fomentar la innovación, la infraestructura sostenible y la industrialización inclusiva para impulsar el crecimiento económico y reducir la pobreza y la desigualdad, todo ello en el marco de la sostenibilidad y la lucha contra el cambio climático.

*PROPOSTA DE SOPARS / *PROUESTA CENAS

LUNES / DILLUNS / MONDAY	MARTES / DIMARTS / TUESDAY	MIERCOLES / DIMECRES / WEDNESDAY	JUEVES / DIJOUS / THURSDAY	VIERNES / DIVENDRES / FRIDAY
1	2 SOPAR - CENA - DINNER Macarrones amb cebolla i brocoli. Hamburguesa de vedella. Fruta.	3 SOPAR - CENA - DINNER Faves guisades amb ceba, crerella i ou. Fruta. Guiso de habas con cebolla, patata y huevo. Fruta.	4 SOPAR - CENA - DINNER Fesols amb esparracs i xampinyons. Yogur. Alubias con espárragos y championes. Yogur.	5 SOPAR - CENA - DINNER Lluc al forn amb creilla i pere. Formatge i fresc. Fruta. Merluza al horno con patata y pimentón. Queso fresco. Fruta.
6	7 SOPAR - CENA - DINNER Arròs amb pebre i ou dur. Fruta. Arroz con pimiento y huevo duro. Fruta.	8 SOPAR - CENA - DINNER Quinoa amb carota, brocoli i gambets. Yogur. Quinoa con zanahoria, brocoli y gambas. Yogur.	9 SOPAR - CENA - DINNER Espinacs amb pernil. Pit de pollastre. Fruta. Espinacas con jamón. Pechuga de pollo. Fruta.	10 SOPAR - CENA - DINNER Llentilles amb cebera i tomaca. Pintxo de truita. Fruta. Lentejas con cebolla y tomate. Pincho de tortilla. Fruta.
11	12 SOPAR - CENA - DINNER Amanida amb fruits secs. Salmó. Fruta. Ensalada con fruits secos. Salmon. Fruta.	13 SOPAR - CENA - DINNER Amanida amb tomaca, alvacot i olives. Pit de titot. Fruta. Ensalada con tomate, aguacate y aceituna. Pechuga de pavo. Fruta.	14 SOPAR - CENA - DINNER Pestols amb pernil dolç i ou poché. Fruta. Guisantes con jamón cocido y huevo poché. Fruta.	15 SOPAR - CENA - DINNER Amanida amb remolatxa. Llobarro al microones. Fruta. Ensalada con remolacha. Lubina al microondas. Fruta.
16	17 SOPAR - CENA - DINNER Llengua i hortalisses al forn. Fruta. Lengua y hortalizas al horno. Fruta.	18 SOPAR - CENA - DINNER Bollit valencià i ou dur. Hervido valenciano y huevo duro. Fruta.	19 SOPAR - CENA - DINNER Amanida amb cigrons, ceba, pebre i tomaca. Sepia a la plancha. Fruta. Ensalada con garbanzos, cebolla, pimento i tomate. Sepia a la plancha. Fruta.	20 SOPAR - CENA - DINNER Amanida amb tomaca, alvacot i olives. Pit de titot. Fruta. Ensalada con tomate, aguacate y aceituna. Pechuga de pavo. Fruta.
21	22 SOPAR - CENA - DINNER Amanida amb fruits secs. Sardines torrades. Fruta. Ensalada con fruits secos. Sardinas asadas. Fruta.	23 SOPAR - CENA - DINNER Amanida amb cigrons, ceba, pebre i tomaca. Sepia a la plancha. Fruta. Ensalada con garbanzos, cebolla, pimento i tomate. Sepia a la plancha. Fruta.	24 SOPAR - CENA - DINNER Arròs amb carabassó i ou dur. Fruta. Arroz con calabacín y huevo duro. Fruta.	25 SOPAR - CENA - DINNER Amanida amb daus de pollo. Pa-pizza casola. Fruta. Ensalada con daus de pollo. Pan pizza casero. Fruta.
26	27 SOPAR - CENA - DINNER Amanida amb formatge. Lletsca de pa amb truita. Fruta. Ensalada con queso.	28 SOPAR - CENA - DINNER Hummus amb cruditats. Lluç amb salsa marinera. Hummus con crudities. Merluza con salsa marinera.	29 SOPAR - CENA - DINNER Minipizza amb base d'albergínia. Peix al forn. Fruta. Minipizza con base de berenjena. Pescado al horno. Fruta.	
30	31 SOPAR - CENA - DINNER Rebanada de pan con tortilla. Fruta.			

* Es los sugerimientos de sopars se han desarrollado a partir del menú basal, poden no ser aptos para los menús especiales o con alergias.

* Las sugerencias de las cenas se han desarrollado a partir del menú basal, pudiendo no ser aptas para los menús especiales o con alergias.