

Menu sin gluten



LUNES / DILLUNS / MONDAY	MARTES / DIMARTS / TUESDAY	MIÉRCOLES / DIMECRES / WEDNESDAY	JUEVES / DIJOUS / THURSDAY	VIERNES / DIVENDRES / FRIDAY
<p>1</p>	<p>2</p> <p>Amanida mixta Llenties amb bledes de proximitat Truita de formatge Fruita de temporada</p> <p>Ensalada mixta Lentejas con acelgas de proximidad Tortilla de queso Fruta de temporada</p>	<p>3</p> <p>Amanida Campera Sopa de peix sense gluten Pollastre en salsa amb creïlles Fruita de temporada</p> <p>Ensalada Campera Sopa de pescado sin gluten Pollo en salsa Fruta de temporada</p>	<p>4</p> <p>Amanida Mendoza Pasta sense gluten Bunyols de bacallar Fruita ecològica de temporada</p> <p>Ensalada Mendoza Pasta sin gluten Buñuelos de bacalao Fruta ecològica de temporada</p>	<p>5</p> <p>Amanida completa amb ou dur i fruits secs Arròs a banda iogurt artesà</p> <p>Ensalada completa con frutos secos y huevo Arroz a banda Yogur artesanal</p>
<p>8</p> <p>Amanida Marinera Guisat de faves Hamburguesa Ceba caramelitzada Fruita de temporada</p> <p>Ensalada Marinera Guisado de habas Hamburguesa cebolla caramelizada Fruta de temporada</p>	<p>9</p> <p>Amanida valenciana Paella mixta Ou dur i pernil dolç Fruita de temporada</p> <p>Ensalada valenciana Paella mixta Huevo y jamón cocido Fruta de temporada</p>	<p>10</p> <p>Amanida mixta Sopa de peix sense gluten Peix al forn Fruita de temporada</p> <p>Ensalada mixta Sopa de pescado sin gluten Pescado al horno Fruta de temporada</p>	<p>11</p> <p>Amanida Campera Crema de carabasseta ecològica Pollastre al forn amb xampinyons Fruita ecològica de temporada</p> <p>Ensalada Campera Crema de calabacin ecológico Pollo al horno con champiñones Fruta ecològica de temporada</p>	<p>12</p> <p>Amanida Mendoza Potatge de cigrons i verdures Truita de verat Fruita de temporada</p> <p>Ensalada Mendoza Potaje de garbanzos con verduras Tortilla de caballa Fruta de temporada</p>
<p>15</p> <p>Amanida Mediterrània Sopa de putxero sense gluten Escalopa de carn sense gluten Fruita de temporada</p> <p>Ensalada Mediterrània Sopa sin gluten Escalopines de pollo sin gluten Fruta de temporada</p>	<p>16</p> <p>Amanida parisina Crema de carabassa Cinta de llom amb salsa de verdures Fruita de temporada</p> <p>Ensalada parisina Crema de calabaza ecológica Cinta de lomo con salsa de verduras Fruta de temporada</p>	<p>17</p> <p>Amanida Mendoza Fideuà de peix sense gluten Peix al forn amb hortalisses Fruita de temporada</p> <p>Ensalada Mendoza Fideuà de pescado sin gluten Pescado al horno con hortalizas Fruta de temporada</p>	<p>18</p> <p>Amanida valenciana Guisat de carxofes i creïlles Pollastre guisat amb ceba Fruita ecològica de temporada</p> <p>Ensalada valenciana Guisado de alcachofas con patatas Pollo guisado con cebolla Fruta ecològica de temporada</p>	<p>19</p> <p>Amanida Campera Favada Truita de pernil dolç Fruita de temporada</p> <p>Ensalada Campera Fabada Tortilla de jamón cocido Fruta de temporada</p>
<p>22</p> <p>Amanida de carabassa i formatge Guisat de verdures i creïlles Pollastre amb alls Fruita de temporada</p> <p>Ensalada de calabaza y queso Guisado de verduras y patatas Pollo al ajillo Fruta de temporada</p>	<p>23</p> <p>Amanida de primavera Paella valenciana Pernil dolç i formatge Fruita de temporada</p> <p>Ensalada de primavera Paella valenciana Jamón cocido y queso Fruta de temporada</p>	<p>24</p> <p>Amanida Mendoza Sopa de peix sense gluten Llonganisses amb tomaca Fruita de temporada</p> <p>Ensalada Mendoza Sopa de pescado sin gluten Salchichas frescas con tomate Fruta de temporada</p>	<p>25</p> <p>Amanida mixta Llenties amb bledes de proximitat Truita de tonyina Fruita ecològica de temporada</p> <p>Ensalada mixta Lentejas con acelgas de proximidad Tortilla de atún Fruta ecològica de temporada</p>	<p>26</p> <p>Amanida Crema de llegums Lluç a la andalusa sense gluten iogurt artesà</p> <p>Ensalada Crema de legumbres Bacaladilla a la andaluz sin gluten Yogur artesanal</p>
<p>29</p> <p>Amanida de pasta sense gluten Peix al forn Salsa pebreretes Fruita de temporada</p> <p>Ensalada de pasta sin gluten Pescado al horno Salsa "pebreretes" Fruta de temporada</p>	<p>30</p> <p>Amanida Mendoza Potatge de cigrons i verdures Truita de pernil dolç Fruita de temporada</p> <p>Ensalada Mendoza Potaje de garbanzos con verduras Tortilla de jamón cocido Fruta de temporada</p>	<p>31</p> <p>Amanida Sopa de peix sense gluten Pizza vegetal sense gluten Gelats</p> <p>Ensalada Sopa de pescado sin gluten Pizza sin gluten Helado</p>		

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. Açò 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 resilient, promoure la industrialització inclusiva i sostenible i fomentar la innovació. La industrialització inclusiva i sostenible pot ajudar a crear ocupació, augmenta la productivitat i millorar els ingressos, especialment en els països en desenvolupament. També pot ajudar a reduir la pobresa i la desigualtat. Així i 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 bretxa 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
mendozacolectividades.com

Polígono Industrial La Alberca. C/ Benimantell 21.
03530 La Nucia (Alicante). Fax 96 587 05 12
info@mendoza catering.com
Atención al cliente: 966 895 061

Descarga tu aplicación para el móvil en:



Mendoza Colectividades

Mendoza Colectividades
@mendoza catering.com
mendoza catering



Mayo

El objetivo del Desarrollo Sostenible número 8 es "Trabajo decente 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 decente 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 / *PROPUESTA CENAS

LUNES / DILLUNS / MONDAY	MARTES / DIMARTS / TUESDAY	MÉRCOLES / MIÉRCOLES / WEDNESDAY	JUEVES / DÍJUIS / THURSDAY	VIERNES / DIVENDRES / FRIDAY
1. SOPAR - CENA - DINNER Macarrons amb ceba i broquil. Hamburguesa de vedella. Fruita.	2. SOPAR - CENA - DINNER Faves guisades amb ceba, creïlle i ou. Fruita.	3. SOPAR - CENA - DINNER Fesols amb espàrrec i xampinyonis. Iogurt.	4. SOPAR - CENA - DINNER Abulles amb espàrrecs i champinyons. Iogurt.	5. SOPAR - CENA - DINNER Lluç al forn amb creïlla i pebre. Formatge fresc. Fruita.
6. SOPAR - CENA - DINNER Macarrons con cebollay bricol. Hamburguesa de ternera. Fruita.	7. SOPAR - CENA - DINNER Guiso de habas con cebolla, patata y huevo. Fruita.	8. SOPAR - CENA - DINNER Abulles con espárragos y champiñones. Iogurt.	9. SOPAR - CENA - DINNER Lentilles amb ceba i tomaca. Pítxo de fruita.	10. SOPAR - CENA - DINNER Mer luza al horno con patata y pimiento. Queso fresco. Fruita.
11. SOPAR - CENA - DINNER Arròs amb pebre i ou dur. Fruita.	12. SOPAR - CENA - DINNER Quinoa con zanahoria, brocoli y gambas. Iogurt.	13. SOPAR - CENA - DINNER Espinacs amb pernil. Pítx de pollastre. Fruita.	14. SOPAR - CENA - DINNER Lentijas con cebolla y tomate. Pinchó de tortilla. Fruita.	15. SOPAR - CENA - DINNER Amanida amb fruits secs. Salma. Fruita.
16. SOPAR - CENA - DINNER Arroz con pimiento y huevo duro. Fruita.	17. SOPAR - CENA - DINNER Quinoa con zanahoria, brocoli y gambas. Iogurt.	18. SOPAR - CENA - DINNER Espinacas con jamón. Pechuga de pollo. Fruita.	19. SOPAR - CENA - DINNER Lentijas con cebolla y tomate. Pinchó de tortilla. Fruita.	16. SOPAR - CENA - DINNER Ensalada con frutos secos. Salmon. Fruita.
18. SOPAR - CENA - DINNER Llenguado i hortalisses al forn. Fruita.	19. SOPAR - CENA - DINNER Bollit valencià i ou dur. Iogurt.	20. SOPAR - CENA - DINNER Amenida amb tomaca, alcovot i olives. Pítx de títo. Fruita.	21. SOPAR - CENA - DINNER Lentijas con cebolla y tomate. Pinchó de tortilla. Fruita.	17. SOPAR - CENA - DINNER Ensalada con remolacha. Lubina al microondas. Fruita.
19. SOPAR - CENA - DINNER Llenguado i hor tallats a la hor no. Fruita.	20. SOPAR - CENA - DINNER Herido valenciano y huevo duro. Iogurt.	22. SOPAR - CENA - DINNER Amenida amb tomaca, alcovot i olives. Pítx de títo. Fruita.	22. SOPAR - CENA - DINNER Guisantes con jamón cocido y huevo poché. Fruita.	18. SOPAR - CENA - DINNER Ensalada con remolacha. Lubina al microondas. Fruita.
20. SOPAR - CENA - DINNER Amenida amb fruits secs. Sardines torrades. Fruita.	21. SOPAR - CENA - DINNER Amenida amb cigrons, ceba, pebre i tomaca. Sepia a la plancha. Fruita.	23. SOPAR - CENA - DINNER Arròs amb carabasso i ou dur. Fruita.	23. SOPAR - CENA - DINNER Crem de verdures. Llom de porc. Iogurt.	19. SOPAR - CENA - DINNER Ensalada con remolacha. Lubina al microondas. Fruita.
21. SOPAR - CENA - DINNER Ensalada con frutos secos. Sardinas esadas. Fruita.	22. SOPAR - CENA - DINNER Sepia a la plancha. Fruita.	24. SOPAR - CENA - DINNER Arroz con calabacín y huevo duro. Fruita.	24. SOPAR - CENA - DINNER Crem de verdures. Llomo de cerdo. Iogurt.	20. SOPAR - CENA - DINNER Ensalada con dados de patb. Pan-pizza casero. Fruita.
22. SOPAR - CENA - DINNER Amenida amb formatge. Llisca de pa amb truita. Fruita.	23. SOPAR - CENA - DINNER Hummus amb crudité. Lluc amb salsa marinera. Hummus con crudité. Mer luza con salsa marinera.	25. SOPAR - CENA - DINNER Minipizza amb base d'albergínia. Peix al forn. Fruita.	25. SOPAR - CENA - DINNER Crem de verdures. Llomo de cerdo. Iogurt.	21. SOPAR - CENA - DINNER Ensalada con dados de patb. Pan-pizza casero. Fruita.
23. SOPAR - CENA - DINNER Ensalada con queso. Rebanada de pan con tortilla. Fruita.	24. SOPAR - CENA - DINNER Hummus amb crudité. Lluc amb salsa marinera. Hummus con crudité. Mer luza con salsa marinera.	26. SOPAR - CENA - DINNER Minipizza amb base d'albergínia. Peix al forn. Fruita.	26. SOPAR - CENA - DINNER Crem de verdures. Llomo de cerdo. Iogurt.	22. SOPAR - CENA - DINNER Ensalada con dados de patb. Pan-pizza casero. Fruita.

* Els suggeriments dels sopars s'han desenvolupat a partir del menú basal, podent no ser aptes per als menús especials o amb al·lèrgies.
* Las sugerencias de las cenas se han desarrollado a partir del menú basal, pudiendo no ser aptas para los menús especiales o con alergias.