



DILLUNS/LUNES      DIMARTS/MARTES      DIMECRES/MIÉRCOLES      DIJOUS/JUEVES      DIVENDRES/VIERNES

<p><b>1</b></p> <p>Amanida Mendoza Paella valenciana Truita de carabasseta Fruita de temporada</p> <p>Ensalada Mendoza Paella valenciana Tortilla de calabacín Fruta de temporada</p> <p><b>E:716.8 HC:94.2 P:27.9 G:24.7</b></p>	<p><b>2</b></p> <p>Amanida mediterrània Crema de llegums Pollastre al all al forn Fruita de temporada / Pa integral</p> <p>Ensalada mediterrànea Crema de legumbres Pollo al ajillo al horno Fruta de temporada / Pan integral</p> <p><b>E:781.8 HC:95.3 P: 33.1 G:29</b></p>	<p><b>3</b></p> <p>Amanida tropical Llenties estofades Peix blau amb pèsols Fruita de temporada</p> <p>Ensalada tropical Lentejas estofadas Pescado azul con guisantes Fruta de temporada</p> <p><b>E:913.8 HC:112.3 P:50.9 G:27.9</b></p>	<p><b>4</b></p> <p>Amanida de pasta integral amb formatge i tonyina Rollito de primavera Làcteo / Pa integral</p> <p>Ensalada de pasta integral con queso y atún Rollito de primavera Làcteo / Pan integral</p> <p><b>E:880 HC:116.8 P:26.9 G:32.7</b></p>	<p><b>5</b></p> <p>Amanida mixta Sopa de peix de la llotja Mandonguilles amb samfaina <b>Pinya colada casolana</b></p> <p>Ensalada mixta Sopa de pescado de la lonja Albóndigas con pisto <b>Piña colada casera</b></p> <p><b>E:640.8 HC:79.3 P:21.7 G:25.8</b></p>
<p><b>8</b></p> <p>Amanida completa amb ou dur Fideuà de peix Fruita de temporada</p> <p>Ensalada completa con huevo duro Fideuà de pescado Fruta de temporada</p> <p><b>E:744.1 HC:107.8 P:20.7 G:24.7</b></p>	<p><b>9</b></p> <p>Crema de carabasseta ecològica Peix arrebossat amb amanida Fruita de temporada / Pa integral</p> <p>Crema de calabacín ecológico Pescado rebozado con ensalada Fruta de temporada / Pan integral</p> <p><b>E:668.1 HC:81.5 P:20.5 G:28.2</b></p>	<p><b>10</b></p> <p>Amanida campera Cigrons amb verdures Secret amb salsa de tomaca natural Fruita de temporada</p> <p>Ensalada campera Garbanzos con verduras Secreto con salsa de tomate natural Fruta de temporada</p> <p><b>E:887.2 HC:111.6 P:44.4 G:28.3</b></p>	<p><b>11</b></p> <p><b>TU TRIES EL MENÚ!</b></p>	<p><b>12</b></p> <p>Arròs a banda Remenat d'ou amb amanida Làcteo</p> <p>Arroz a banda Revuelto de huevo con ensalada Làcteo</p> <p><b>E:750.2 HC:90.1 P:25.3 G:31.5</b></p>
<p><b>15</b></p> <p>Crema de flor-i-col i porro Peix a l'andalusa amb amanida Fruita de temporada</p> <p>Crema de coliflor y puerro Pescado a la andaluza con ensalada Fruta de temporada</p> <p><b>E:701.8 HC:95.7 P:23.8 G:24.1</b></p>	<p><b>16</b></p> <p>Llenties amb verdures Pollastre al forn amb amanida Fruita de temporada / Pa integral</p> <p>Lentejas con verduras Pollo al horno con ensalada Fruta de temporada / Pan integral</p> <p><b>E:768.2 HC:91.3 P:38.9 G:26.7</b></p>	<p><b>17</b></p> <p>Amanida mixta Arròs integral amb salsa de tomaca Wrap de pollastre Fruita de temporada</p> <p>Ensalada mixta Arroz integral con salsa de tomate Wrap de pollo Fruta de temporada</p> <p><b>E:745.1 HC:105.1 P:20.9 G:26.6</b></p>	<p><b>18</b></p> <p>Papes i olives Sopa de fideus Pizza Mendoza Gelats</p> <p><b>MENÚ FI DE CURS</b></p> <p>Patatas y aceitunas Sopa de fideos Pizza Mendoza Helado</p> <p><b>E:760.3 HC:98.6 P:26.4 G:28.3</b></p>	



Juny  
Junio 2026

AL MENJADOR,  
Com a casa!

# Proposta de sopars / Propuesta de cenas



## QUAN ÉS TEMPS DE CIRERA?

Des de maig a juliol

“Cireres, rubí de juny.”

DILLUNS/LUNES	DIMARTS/MARTES	DIMECRES/MIÉRCOLES	DIJOUS/JUEVES	DIVENDRES/VIERNES
<b>1</b> Amanida amb tomaca i formatge Hamburguesa de llentilles Fruita de temporada <hr/> Ensalada de tomate y queso Hamburguesa de lentejas Fruta de temporada	<b>2</b> Bollit valencià Truita Fruita de temporada <hr/> Hervido valenciano Tortilla Fruta de temporada	<b>3</b> Crema de meló Llom logurt <hr/> Crema de melón Lomo Yogur	<b>4</b> Peix blau amb albergínia i pebrera torrades Fruita de temporada <hr/> Pescado azul con berenjena y pimiento asados Fruta de temporada	<b>5</b> Amanida de fesols Mer a la planxa Fruita de temporada <hr/> Ensalada de alubias Mero a la plancha Fruta de temporada
<b>8</b> Salmó amb carabassí a la planxa Fruita de temporada <hr/> Salmón con calabacín a la plancha Fruta de temporada	<b>9</b> Quinoa amb cogombre i remolatxa Truita Fruita de temporada <hr/> Quinoa con pepino y remolacha Tortilla Fruta de temporada	<b>10</b> Arròs amb xampinyons Abadejo logurt <hr/> Arroz con champiñones Bacalao Yogur	<b>11</b> Amanida amb cogombre i anous Truita Fruita de temperatura <hr/> Ensalada con pepino y nueces Tortilla Fruta de temperatura	<b>12</b> Bajoques saltejades amb pernil Hamburguesa Fruita de temporada <hr/> Judías salteadas con jamón Hamburguesa Fruta de temporada
<b>15</b> Amanida amb cigrons i ou dur Fruita de temporada <hr/> Ensalada de garbanzos con y huevo duro Fruta de temporada	<b>16</b> Crema freda d'all porro Peix Fruita de temporada <hr/> Crema fria de ajo puerro Pescado Fruta de temporada	<b>17</b> Empedrat Truita de creïlla Fruita de temporada <hr/> Ensalada de alubias Tortilla de patata Fruta de temporada	<b>18</b> Torrat d' albergínia i pebre Llom Fruita de temporada <hr/> Berenjena y pimientos asados Lomo Fruta de temporada	<b>19</b> Meló amb pernil Llobarro amb carlota Fruita de temporada <hr/> Melón con jamón Lubina con zanahoria Fruta de temporada



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




















2026

AL MENJADOR,  
Com a casa!

# Recomanacions de sopars / Recomendaciones de cenas

SEGONS AL·LÈRGIES / SEGÚN ALERGIAS

 Al·lergen	Substituir per...	 Exemples de sopars
 <b>Gluten</b>	Arròs, quinoa, creïlla, sorgo, mill, farina de fajol, de dacsa, d'arròs o de civada sense gluten	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Arròs amb pollastre i verdures</li> <li>• Quinoa amb verdures saltejades</li> <li>• Creïlla bullida amb peix</li> </ul>
 <b>Crustacis</b>	Carn, ou, tofu, seitan, llegums o peix (no marisc)	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Pollastre a la planxa amb verdures</li> <li>• Lluç al forn amb creïlla</li> </ul>
 <b>Peix</b>	Carn, ou, llegums	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Truita amb ensalada</li> <li>• Llentilles amb verdures</li> <li>• Pollastre al forn amb carabasseta</li> </ul>
 <b>Ou</b>	Carn, peix, llegums, tofu i farina de cigró (per a truita o arrebossat)	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Filet de vedella amb verdures</li> <li>• Peix al forn amb arròs</li> <li>• Cigrons saltejats amb verdures</li> </ul>
 <b>Cacauets</b>	Oli d'oliva o ametles, nous, avellanes... (si es tolera)	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Arròs amb verdures i pollastre</li> <li>• Pasta sense salses industrials</li> <li>• Verdures saltejades amb fesols</li> </ul>
 <b>Soja</b>	Fesols, llentilles, cigrons, faves o pèsols	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Llentilles estofades</li> <li>• Cigrons amb verdures</li> <li>• Arròs amb pollastre</li> </ul>
 <b>Làctics</b>	Alternatives vegetals	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Crema de carabasseta sense làctics</li> <li>• Pollastre amb creïlla al forn</li> <li>• Arròs amb verdures</li> </ul>
 <b>Fruits de corfa</b>	Coco ratllat, llavors de gira-sol o de carabassa (si es toleren), flocs de civada, grans de fajol o xips de poma i plàtan	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Pasta amb tomaca natural</li> <li>• Arròs amb verdures</li> <li>• Pollastre amb ensalada</li> </ul>

 Al·lergen	Substituir per...	 Exemples de sopars
 <b>Api</b>	Altres verdures: cogombre, pimentó, rave, col arrissada, porro o albergínia	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Cigrons amb xampinyons</li> <li>• Amanida de quinoa amb formatge fresc</li> <li>• Pollastre amb carabasseta i carlota</li> </ul>
 <b>Mostassa</b>	Oli, vinagre, maionesa, hummus o tahina	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Amanida amb pollastre</li> <li>• Peix al forn amb creïlla</li> <li>• Arròs amb verdures</li> </ul>
 <b>Sèsam</b>	Oli d'oliva o altres fruits secs (si es toleren)	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Hummus sense sèsam + verdures</li> <li>• Arròs amb pollastre</li> <li>• Llentilles amb verdures saltejades</li> </ul>
 <b>Sulfits</b>	Producte fresc	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Carn a la planxa amb verdures</li> <li>• Peix al forn</li> <li>• Amanida d'arròs</li> </ul>
 <b>Tramussos</b>	Edamame, quinoa, farina de cigró o de llentilla, nous o altres fruits secs, fesols, llentilles o cigrons	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Llentilles amb verdures</li> <li>• Cigrons saltejats</li> <li>• Puré de llegums</li> </ul>
 <b>Mol·luscs</b>	Carn, peix (no marisc), ou o llegums	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Pollastre al forn amb moniato i carlota</li> <li>• Amanida i truita de creïlla</li> <li>• Cigrons amb pernil i carlota</li> <li>• Amanida de fesols amb formatge fresc</li> </ul>

“Una alimentació segura també pot ser variada, equilibrada i saludable”



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

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

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

TELÉFONO  
96 689 50 61



# MENÚS



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

## Que marquen la diferència

Al menjador cuidem cada detall perquè els xiquets i xiquetes gaudisquen d'una alimentació variada, saludable i amb sentit. Per això, a més dels menús habituals, oferim diferents propostes especials que enriqueixen la seua experiència a taula. Són menús pensats per a apropar nous sabors, fomentar la participació i mantindre vives les tradicions de la nostra cuina.



Menú amb proteïna vegetal



Els xiquets i les xiquetes trien el menú



Els nostres cuiners i cuineres trien les seues receptes estrella



Descobrim plats nous per educar el paladar



Donem importància als plats casolans dels nostres pobles

**AL MENJADOR,**

*Com a casa!*

