



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


				1
4	5	6	7	8
<p>Amanida mixta Arròs integral amb tomaca Ou fregit i llonganissa Fruita de temporada</p> <p>Ensalada mixta Arroz integral con tomate Huevo frito y salchicha Fruita de temporada</p> <p>E:764.3 HC:96.3 P:25.8 G:30.5</p>	<p>Macarrons integrals a la bolonyesa Trita de carabasseta i amanida Fruita de temporada / Pa integral</p> <p>Macarrones integrales a la boloñesa Tortilla con calabacín y ensalada Fruita de temporada / Pan integral</p> <p>E:713.1 HC:91.1 P:27.6 G:25.4</p>	<p>Amanida mediterrània Llentilles amb bledes ecològiques Tonyina amb pebreres Fruita de temporada</p> <p>Ensalada mediterrànea Lentejas con acelgas ecológicas Atún con pimientos Fruita de temporada</p> <p>E:768.4 HC:92.2 P:40 G:25.8</p>	<p>Crema de flor-i-col Peix a l'andalusa amb amanida Fruita de temporada / Pa integral</p> <p>Crema de coliflor Pescado a la andaluza con ensalada Fruita de temporada / Pan integral</p> <p>E:708.1 HC:92.2 P:24.2 G:26.3</p>	<p>Amanida tropical Potatge de cigrons amb verdures Pollastre amb salsa de tomaca natural Fruita de temporada</p> <p>Ensalada tropical Potaje de garbanzos con verduras Pollo con salsa de tomate natural Fruita de temporada</p> <p>E:845.4 HC:108.2 P:39.9 G:27.7</p>
11	12	13	14	15
<p>Arròs a banda Trita a la francesa amb amanida mixta Fruita de temporada</p> <p>Arroz a banda Tortilla francesa con ensalada mixta Fruita de temporada</p> <p>E:691.3 HC:93.5 P:23.5 G:24.1</p>	<p>Amanida Mendoza ecològica Crema de carabassa i carlota Pollastre l'estil morú amb cuscús Fruita de temporada / Pa integral</p> <p>Ensalada Mendoza ecológica Crema de calabaza y zanahoria Pollo al estilo moruno con cous cous Fruita de temporada / Pan integral</p> <p>E:751.6 HC:93.5 P:23.5 G:24.1</p>	<p>Hummus Sopa de peix Lasanya casera mendoza Fruita de temporada</p> <p>Hummus Sopa de pescado Lasaña casera Mendoza Fruita de temporada</p> <p>E:761.4 HC:92.4 P:27.4 G:30.7</p>	<p>Amanida Bullit valencià Secret amb salsa de xampinyons logurt artesà / Pa integral</p> <p>Ensalada Hervido valenciano Secreto con salsa de champiñones Yogur artesano / Pan integral</p> <p>E:691.5 HC:75.9 P:35.7 G:26.3</p>	<p>Amanida Mendoza Sopa de fideus Complement de putxero amb pilota Fruita de temporada</p> <p>Ensalada Mendoza Sopa de fideos Complemento de puchero con pelota Fruita de temporada</p> <p>E:705.6 HC:87.5 P:30 G:25.5</p>
18	19	20	21	22
<p>Amanida tropical Crema d'hortalisses ecològiques Crep de pernil i formatge Fruita de temporada</p> <p>Ensalada tropical Crema de hortalizas ecológicas Crep de jamón y queso Fruita de temporada</p> <p>E:835 HC:129 P:31.2 G:24.4</p>	<p>Amanida mediterrània Llentilles amb verdures Peix amb pèsols logurt artesà/ Pa integral</p> <p>Ensalada mediterrànea Lentejas con verduras Pescado con guisantes Yogur artesano / Pan integral</p> <p>E:738 HC:84.3 P:41.9 G:29.6</p>	<p>Amanida mixta Pasta integral al pesto Falafel amb salsa de iogurt Fruita de temporada</p> <p>Ensalada mixta Pasta integral al pesto Falafel con salsa de yogur Fruita de temporada</p> <p>E:831.2 HC:110.9 P:33.5 G:27.3</p>	<p>Cigrons amb verdures Trita de creïlles amb amanida Fruita de temporada / Pa integral</p> <p>Garbanzos con verduras Tortilla de patatas con ensalada Fruita de temporada / Pan integral</p> <p>E:801.7 HC:109.1 P:32.3 G:25.3</p>	<p>Salmorejo amb pernil i ou dur Arròs al forn Varettes de lluç Fruita de temporada</p> <p>Salmorejo con jamón y huevo duro Arroz al horno Varitas de merluza Fruita de temporada</p> <p>E:746.5 HC:100.9 P:26.3 G:25.6</p>
25	26	27	28	29
<p>Amanida mediterrània Crema de llegums Peix amb hortalisses Fruita de temporada</p> <p>Ensalada mediterrànea Crema de legumbres Pescado con hortalizas Fruita de temporada</p> <p>E:749.2 HC:101.2 P:26.7 G:25.6</p>	<p>Lucia del Ceip Gabriel Miró Amanida Tallarins a la marinera Llom amb salsa i creïlles fregides Gelatina / Pa integral</p> <p>Ensalada Tallarines a la marinera Lomo con salsa y patatas fritas Gelatina / Pan integral</p> <p>E:797.2 HC:94.1 P:33.4 G:31.4</p>	<p>Marmitako Trita a la francesa amb amanida ecològica Fruita de temporada</p> <p>Marmitako Tortilla francesa y ensalada ecológica Fruita de temporada</p> <p>E:715.8 HC:85.9 P:27 G:28.7</p>	<p>Arròs caldós Delícies de pollastre casolanes amb amanida Fruita de temporada / Pa integral</p> <p>Arroz caldoso Delicias de pollo caseras con ensalada Fruita de temporada / Pan integral</p> <p>E:750.6 HC:102.5 P:29.4 G:23.9</p>	<p>Amanida Mendoza Crema d'espinaçs amb nata Pizza casolana Mendoza Fruita de temporada</p> <p>Ensalada Mendoza Crema de espinacas con nata Pizza casera Mendoza Fruita de temporada</p> <p>E:749.6 HC:89.8 P:30.3 G:29.5</p>

Maig
Mayo 2026

AL MENJADOR,
Com a casa!

Proposta de sopars / Propuesta de cenas



DILLUNS/LUNES	DIMARTS/MARTES	DIMECRES/MIÉRCOLES	DIJOURS/JUEVES	DIVENDRES/VIERNES
				1 
4 Fesols amb espàrrecs i xampinyons Fruita de temporada Alubias con espárragos y champiñones Fruta de temporada	5 Amanida amb alvocat Daus de pollastre amb sticks de carlota Fruita de temporada Ensalada de aguacate Dados de pollo con sticks de zanahoria Fruta de temporada	6 Llobarro al forn amb creïlla i pebre Fruita de temporada Lubina al horno con patata y pimiento Fruta de temporada	7 Amanida amb anous Trita amb formatge Fruita de temporada Ensalada con nueces Tortilla de queso Fruta de temporada	8 Quinoa amb carlota, broquil i gambetes logurt Quinoa con zanahoria, brocoli y gambas Yogur
11 Crema d'all porro Filet de titot Fruita de temporada Crema de puerro Filete de pavo Fruta de temporada	12 Bajoquetes amb pernil Salmó logurt Judias verdes con jamón Salmón Yogur	13 Macarrons amb cebeta, xampinyons i ou dur Fruita de temporada Macarrones con cebolla, champiñones y huevo duro Fruta de temporada	14 Amanida amb faves Panet amb truita Fruita de temporada Ensalada con habas Panecillo con tortilla Fruta de temporada	15 Rotllet de primavera casolà Pollastre Fruita de temporada Rollito de primavera casero Pollo Fruta de temporada
18 Amanida de remolatxa Llobina al microones Fruita de temporada Ensalada de remolacha Lubina al microondas Fruta de temporada	19 Amanida amb tomaca, alvocat i olives Hamburguesa de pollastre Fruita de temporada Ensalada con tomate, aguacate y olivas Hamburguesa de pollo Fruta de temporada	20 Hummus amb crudités Remenat d'all tendres Fruita de temporada Hummus con crudités Revuelto de ajos tiernos Fruta de temporada	21 Amanida amb fruits secs Sardines torrades Fruita de temporada Ensalada con frutos secos Sardinas asadas Fruta de temporada	22 Amanida amb daus de pollastre Pa- pizza casolà Fruita de temporada Ensalada de dados de pollo Pan- pizza casero Fruta de temporada
25 Pesols amb pernil dolç i ou poché Fruita de temporada Guisantes con jamón york y huevo poché Fruta de temporada	26 Amanida amb formatge Trita de carabassí Fruita de temporada Ensalada con queso Tortilla de calabacín Fruta de temporada	27 Amanida amb cigrons, ceba, pebre i tomaca Sepia a la planxa Fruita de temporada Ensalada con garbanzos, cebolla, pimiento y tomate Sepia a la plancha Fruta de temporada	28 Minipizza amb base d'albergínia Peix al forn Fruita de temporada Minipizza con base de berenjena Pescado al horno Fruta de temporada	29 Crema de meló Llom de porc logurt Crema de melón Lomo de cerdo Yogur

QUAN ÉS TEMPS DE NISPRO?

Des d'abril fins a maig

“Nísper d'abril, or subtil.”



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

WEB
www.mendozacolectividades.com
EMAIL
info@mendozacatering.com

TELÉFONO

96 689 50 61




















Maig
Mayo 2026

AL MENJADOR,
Com a casa!

Recomanacions de sopars / Recomendaciones de cenas

SEGONS AL·LÈRGIES / SEGÚN ALERGIAS

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

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

“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

EMAIL
info@mendozacatering.com

TELÉFONO

96 689 50 61



@mendozacolectividades

MENÚS



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!

