



DILLUNS/LUNES

DIMARTS/MARTES

DIMECRES/MIÉRCOLES

DIJOURS/JUEVES

DIVENDRES/VIERNES

<p>1</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>E:716.8 HC:94.2 P:27.9 G:24.7</p>	<p>2</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>E:781.8 HC:95.3 P: 33.1 G:29</p>	<p>3</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>E:913.8 HC:112.3 P:50.9 G:27.9</p>	<p>4</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 Lácteo / Pan integral</p> <p>E:880 HC:116.8 P:26.9 G:32.7</p>	<p>5</p> <p>Amanida mixta Sopa de peix de la llotja Mandonguilles amb samfaina Pinya colada casolana</p> <p>Ensalada mixta Sopa de pescado de la lonja Albóndigas con pisto Piña colada casera</p> <p>E:640.8 HC:79.3 P:21.7 G:25.8</p>
<p>8</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>E:744.1 HC:107.8 P:20.7 G:24.7</p>	<p>9</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>E:668.1 HC:81.5 P:20.5 G:28.2</p>	<p>10</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>E:887.2 HC:111.6 P:44.4 G:28.3</p>	<p>11</p> <p style="text-align: center;"></p>	<p>12</p> <p>Arròs a banda Remenat d'ou amb amanida Làcteo</p> <p>Arroz a banda Revuelto de huevo con ensalada Lácteo</p> <p>E:750.2 HC:90.1 P:25.3 G:31.5</p>
<p>15</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>E:701.8 HC:95.7 P:23.8 G:24.1</p>	<p>16</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>E:768.2 HC:91.3 P:38.9 G:26.7</p>	<p>17</p> <p>Amanida mixta Arròs integral amb salsa de tomaca Kebab de pollastre Fruita de temporada</p> <p>Ensalada mixta Arroz integral con salsa de tomate Kebab de pollo Fruta de temporada</p> <p>E:745.1 HC:105.1 P:20.9 G:26.6</p>	<p>18</p> <p>Amanida Mendoza Crema de carabassa ecològica Lasanya vegetal casolana Fruita de temporada / Pa integral</p> <p>Ensalada Mendoza Crema de calabaza ecológica Lasaña vegetal casera Fruta de temporada / Pan integral</p> <p>E:707 HC:93.9 P:28.9 G:23.5</p>	<p>19</p> <p>MENÚ FI DE CURS</p> <p>Papes i olives Sopa de fideus Pizza Mendoza Gelat</p> <p>Patatas y aceitunas Sopa de fideos Pizza Mendoza Helado</p> <p>E:760.3 HC:98.6 P:26.4 G:28.3</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
1 Amanida amb tomaca i formatge Hamburguesa de llentilles Fruita de temporada <hr/> Ensalada de tomate y queso Hamburguesa de lentejas Fruta de temporada	2 Bollit valencià Truita Fruita de temporada <hr/> Hervido valenciano Tortilla Fruta de temporada	3 Crema de meló Llom logurt <hr/> Crema de melón Lomo Yogur	4 Peix blau amb albergínia i pebrera torrades Fruita de temporada <hr/> Pescado azul con berenjena y pimiento asados Fruta de temporada	5 Amanida de fesols Mer a la planxa Fruita de temporada <hr/> Ensalada de alubias Mero a la plancha Fruta de temporada
8 Salmó amb carabassí a la planxa Fruita de temporada <hr/> Salmón con calabacín a la plancha Fruta de temporada	9 Quinoa amb cogombre i remolatxa Truita Fruita de temporada <hr/> Quinoa con pepino y remolacha Tortilla Fruta de temporada	10 Arròs amb xampinyons Abadejo logurt <hr/> Arroz con champiñones Bacalao Yogur	11 Amanida amb cogombre i anous Truita Fruita de temperatura <hr/> Ensalada con pepino y nueces Tortilla Fruta de temperatura	12 Bajoques saltejades amb pernil Hamburguesa Fruita de temporada <hr/> Judías salteadas con jamón Hamburguesa Fruta de temporada
15 Amanida amb cigrons i ou dur Fruita de temporada <hr/> Ensalada de garbanzos con y huevo duro Fruta de temporada	16 Crema freda d'all porro Peix Fruita de temporada <hr/> Crema fria de ajo puerro Pescado Fruta de temporada	17 Empedrat Truita de creïlla Fruita de temporada <hr/> Ensalada de alubias Tortilla de patata Fruta de temporada	18 Torrat d' albergínia i pebre Llom Fruita de temporada <hr/> Berenjena y pimientos asados Lomo Fruta de temporada	19 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

EMAIL
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
 Gluten	Arròs, quinoa, creïlla, sorgo, mill, farina de fajol, de dacsa, 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 arrissada, 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!

