

MENU pku (incluye arroz y pasta sin gluten)



LUNES / DILLUNS / MONDAY	MARTES / DIMARTS/ TUESDAY	MIÉRCOLES / DIMECRES / WEDNESDAY	JUEVES / DIJOUS / THURSDAY	VIERNES / DIVENDRES / FRIDAY
<p>No permitido Carnes, pescados, huevos, frutos secos, quesos curados, soja, aspartamo, sal de aspartamo con acesulfamo, E951/E962 legumbres, leche, yogur, quesos frescos (adaptación médica)</p>	<p>Permitido <u>Ensalada:</u> lechuga, tomate, zanahoria, pepino, cebolla, remolacha, col, aceituna, maíz. <u>Frutas:</u> manzana, nectarina, melocotón, fresa, cereza, naranja, uva, piña, plátano, ciruela, pera, melón, sandía, membrillo, ... <u>Harinas:</u> fécula de arroz, fécula de maíz. <u>Masa coca pku:</u> patata hervida + sal + aceite + maicena (moldear) + salsa tomate + cebolla + aceitunas</p>			<p>1 Ensalada variada a base de los ingredientes permitidos (detallados en el menú) Crema de calabaza ecológica Hortalizas en tempura (brócoli, calabacín, pimiento, rebozados en harina de maíz, agua, sal) Fruta de temporada</p>
<p>4 Ensalada variada a base de los ingredientes permitidos (detallados en el menú) Sopa de verduras (con fideos sin gluten) Duo de patata y boniato con hiervas provenzales Fruta de temporada</p>	<p>5 Ensalada variada a base de los ingredientes permitidos (detallados en el menú) Crema de verduras <u>Tortilla pku</u> (a base de patata hervida con cebolla pochada, se tritura la patata, se mezcla con la cebolla y se liga en una sartén con un poco de maicena a fuego muy lento para que no se queme) Gelatina</p>	<p>6 NO LECTIVO</p>	<p>7 NO LECTIVO</p>	<p>8 NO LECTIVO</p>
<p>11 Ensalada variada a base de los ingredientes permitidos (detallados en el menú) Crema de verduras Chips de patata y boniato (fritas) Fruta de temporada</p>	<p>12 Ensalada variada a base de los ingredientes permitidos (detallados en el menú) Sopa de verduras (con fideos sin gluten) Verduras en tempura (cebolla, berenjena, calabacín, harina de maíz) Fruta de temporada</p>	<p>13 Ensalada variada a base de los ingredientes permitidos (detallados en el menú) Guisado de verduras (patata, cebolla, pimiento, zanahoria, pimentón, laurel, aceite y sal) <u>Tortilla pku</u> (a base de patata hervida con cebolla pochada, se tritura la patata, se mezcla con la cebolla y se liga en una sartén con un poco de maicena a fuego muy lento para que no se queme) Fruta de temporada</p>	<p>14 Ensalada variada a base de los ingredientes permitidos (detallados en el menú) Pasta sin gluten con salsa de verduras Buñuelos de espinacas (espinaca, ajo, sal, maicena, comino) Fruta de temporada</p>	<p>15 Ensalada variada a base de los ingredientes permitidos (detallados en el menú) Arroz con tomate Patatas al horno con pimientos Fruta de temporada</p>
<p>18 Ensalada variada a base de los ingredientes permitidos (detallados en el menú) Sopa de verduras (con fideos sin gluten) <u>Tortilla pku</u> (a base de patata hervida con cebolla pochada, se tritura la patata, se mezcla con la cebolla y se liga en una sartén con un poco de maicena a fuego muy lento para que no se queme) Fruta de temporada</p>	<p>19 Ensalada variada a base de los ingredientes permitidos (detallados en el menú) Crema de calabacín ecológico Hortalizas en tempura (brócoli, calabacín, pimiento, rebozados en harina de maíz, agua, sal) Fruta de temporada</p>	<p>20 Ensalada variada a base de los ingredientes permitidos (detallados en el menú) Arroz caldoso (sin legumbres) Buñuelos de espinacas (espinaca, ajo, sal, maicena, comino) Fruta de temporada</p>	<p>21 Ensalada variada a base de los ingredientes permitidos (detallados en el menú) Fideuà sin gluten de verduras Tubérculos al horno (patata, boniato, zanahoria, chirivía) Fruta de temporada</p>	<p>22 MENU ESPECIAL DE NAVIDAD</p>
<p>25</p>	<p>26</p>	<p>27</p>	<p>28</p>	<p>29</p>

DESEMBRE DICIEMBRE



*PROPOSTA DE SOPARS / *PROPUESTA CENAS

LUNES / DILLUNS / MONDAY	MARTES / DIMARTS / TUESDAY	MIÉRCOLES / DIMECRES / WEDNESDAY	JUEVES / DIJOUS / THURSDAY	VIERNES / DIVENDRES / FRIDAY
				1 SOPAR · CENA · DINNER Bròcoli al vapor amb creïlla. Truita de carabasseta. Fruita. Bròcoli al vapor con patata. Tortilla de calabacín. Fruta.
4 SOPAR · CENA · DINNER Amanida tropical. "Muntadet" de truita. Iogurt. Ensalada tropical. Montadito de tortilla. Yogur.	5 SOPAR · CENA · DINNER Sopa de fideus. Lluç al forn. Fruita. Sopa de fideos. Merluza al horno. Fruta.	6 SOPAR · CENA · DINNER DÍA DE LA CONSTITUCIÓN ESPAÑOLA DÍA DE LA CONSTITUCIÓN ESPAÑOLA	7 SOPAR · CENA · DINNER Fesols amb cebeta, carlota i gambetes. Iogurt. Alubias con cebolla, zanahoria y gambas. Yogur.	8 SOPAR · CENA · DINNER DIA DE LA IMMACULADA CONCEPCIÓ DÍA DE LA INMACULADA CONCEPCIÓN
11 SOPAR · CENA · DINNER Sopa d'arròs. Pit de titot. Fruita. Sopa de arroz. Pechuga de pavo. Fruta.	12 SOPAR · CENA · DINNER Espinacs amb pinyons. Llom. Fruita. Espinacas con piñones. Lomo. Fruta.	13 SOPAR · CENA · DINNER Amanida de pasta amb avocat. Llenguado a la planxa. Fruita. Ensalada de pasta con aguacate. Lenguado a la plancha. Fruta.	14 SOPAR · CENA · DINNER Llentilles amb xampinyons i ou dur. Fruita. Lentejas con champiñones y huevo duro. Fruta.	15 SOPAR · CENA · DINNER Carxofes torrades. Llobarro al forn. Fruita. Alcachofas asadas. Lubina al horno. Fruta.
18 SOPAR · CENA · DINNER Espaguetis integrals amb salsa de tomaca i ou dur. Fruita. Espaguetis integrales con salsa de tomate y huevo duro. Fruta.	19 SOPAR · CENA · DINNER Amanida amb ametlles. Abadejo amb samfaina. Fruita. Ensalada con almendras. Bacalao con pisto Fruta.	20 SOPAR · CENA · DINNER Sticks de moniato al forn. Daus de titot o tofu amb amanida. Iogurt. Sticks de boniato al horno. Dados de pavo o tofu con ensalada. Yogur.	21 SOPAR · CENA · DINNER Crema de porros. Hamburguesa. Fruita. Crema de puerros. Hamburguesa. Fruta.	22
25 	26 	27 	28 	29



mendoza
colectividades
mendozacolectividades.com

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

Descarga tu aplicación para el móvil en:



Mendoza Colectividades

