



DILLUNS		DIMARTS		DIMECRES		DIJOUS		DIVENDRES		
						1	DINAR Amanida campera Sopa de peix de la llotja vilera Pollastre guisat amb creïlles Fruita de temporada E: 745.6 HC: 89.5 P: 32.7 G: 27.8	2	DINAR Amanida completa amb ou dur i panses Arròs al forn amb cigrons i carn logurt artesà E: 800.6 HC: 95.6 P: 26.6 G: 33.3	
5	DINAR Amanida d'hivern Crema de llegums Hamburguesa amb creïlles Fruita de temporada E: 737.4 HC: 95.8 P: 25.8 G: 27.3	6	DINAR Amanida mixta Guisat de verdures i creïlles Pollastre al forn amb xampinyons Fruita ecològica de temporada E: 761.7 HC: 95.5 P: 31.2 G: 27.6	7	DINAR Amanida mediterrània Espirals a la bolonyesa Peix al forn amb salsa de llima ecològica Fruita de temporada E: 753.6 HC: 96.2 P: 28.6 G: 27.5	8	DINAR Amanida Mendoza Fabada Truita de carabasseta Fruita ecològica de temporada E: 738.4 HC: 91.8 P: 32.5 G: 26.1	9 DIA INTERNACIONAL DE LA PIZZA DINAR Amanida italiana Sopa xerraire Pizza barbacoa de pollastre Macedònia E: 753.5 HC: 91.4 P: 31.3 G: 26.4		
12	DINAR Amanida mixta Llentilles amb bledes ecològiques Truita de pernil dolç Fruita de temporada E: 759.7 HC: 90.4 P: 34.4 G: 28.2	13	DINAR Amanida de formatge i carabassa Arròs blanc amb tomaca Bunyols de bacallar Fruita ecològica de temporada E: 754.6 HC: 94.3 P: 23.9 G: 30.7	14	DINAR Amanida de bròcoli Crema de porros Pollastre amb panses i cous cous Fruita de temporada E: 849.5 HC: 110.9 P: 32.1 G: 28.4	15	DINAR Amanida valenciana Pasta al pesto Peix al forn amb salsa de tomaca natural Fruita ecològica de temporada E: 708.2 HC: 91.5 P: 27.1 G: 24.1	16	DINAR Amanida mediterrània Sopa de fideus Mandonguilles a la jardineria Fruita de temporada E: 733.4 HC: 94.4 P: 25.6 G: 27.4	
19	DINAR Amanida Mendoza Guisat de faves Ou dur i formatge fresc callosí Fruita de temporada E: 758.4 HC: 93.4 P: 27.5 G: 29.8	20	DINAR Amanida campera Sopa de putxero Acompanyament de putxero amb pilota Fruita ecològica de temporada E: 747.8 HC: 91.8 P: 33.4 G: 26.6	21	DINAR Amanida completa amb ou dur i panses Fideuà de peix de la llotja vilera Fruita de temporada E: 794.6 HC: 107.7 P: 29.8 G: 26.4	22	DINAR Amanida parisenca Crema de carabassa Peix a l'andalusa Fruita ecològica de temporada E: 709.8 HC: 92.6 P: 25 G: 25.8	23	DINAR Amanida de formatge i carabassa Llentilles estofades Truita de formatge Fruita de temporada E: 791.5 HC: 72.9 P: 40.1 G: 34.7	
26	DINAR Amanida mixta Sopa de peix de la llotja vilera Cinta de llong amb salsa de verdures Fruita de temporada E: 784.3 HC: 96.2 P: 33.1 G: 25.3	27	DINAR Amanida marinera Bollit valencià Peix arrebossat amb cherrys Fruita ecològica de temporada E: 780.7 HC: 90.5 P: 29.9 G: 32.9	28	DINAR Amanida mediterrània Crema de verdures Pollastre amb salsa Fruita de temporada E: 811.5 HC: 92.4 P: 34.5 G: 33.1	29	DINAR Amanida Mendoza Fesols amb bledes Truita de tonyina logurt artesà E: 749.7 HC: 85.5 P: 36.9 G: 27.8			

FEBRER

FEBRERO

*PROPOSTA DE SOPARS / *PROPUESTA CENAS

LUNES / DILLUNS / MONDAY	MARTES / DIMARTS / TUESDAY	MIÉRCOLES / DIMECRES / WEDNESDAY	JUEVES / DIJOURS / THURSDAY	VIERNES / DIVENDRES / FRIDAY
			1 SOPAR · CENA · DINNER Arròs amb pesols i ou dur. Fruita. <i>Arroz con guisantes y huevo duro.</i> Fruita.	2 SOPAR · CENA · DINNER Cols de brusel·les. Lluç amb creïlla i ceba. Fruita. <i>Coles de Bruselas.</i> <i>Merluza con patata y cebolla</i> Fruita.
5 SOPAR · CENA · DINNER Coques de dacsa amb verdura saltejada. Peix blanc. Fruita. <i>Tortitas de maíz con verdura salteada.</i> <i>Pescado blanco.</i> Fruita.	6 SOPAR · CENA · DINNER Amanida amb formatge fresc. Remenat d'espàrrecs i gambetes. Fruita. <i>Ensalada con queso fresco.</i> <i>Revuelto de espárragos con gambas.</i> Fruita.	7 SOPAR · CENA · DINNER Llentilles amb porro i daus de carlota. Formatge fresc. Fruita. <i>Lentejas con puerro y dados de zanahoria.</i> <i>Queso fresco.</i> Fruita.	8 SOPAR · CENA · DINNER Tallarins amb salsa de tomaca i tires de llogurt. <i>Tallarines con salsa de tomate y tiras de lomo.</i> Yogur.	9 SOPAR · CENA · DINNER Crema de carabasseta amb ou poché. Fruita. <i>Crema de calabacín con huevo poché.</i> Fruita.
12 SOPAR · CENA · DINNER Pit de pollastre i carxofes torrades. Fruita. <i>Pechuga de pollo y alcachofas asadas.</i> Fruita.	13 SOPAR · CENA · DINNER Cigrons amb saltejat de daus de titot i hortalisses. logurt. <i>Garbanzos salteados con dados de pavo y hortalizas.</i> Yogur.	14 SOPAR · CENA · DINNER Sopa de fideus. Abadejo amb carabasseta. Fruita. <i>Sopa de fideos.</i> <i>Bacalao con calabacín.</i> Fruita.	15 SOPAR · CENA · DINNER Arròs amb xampinyons. Truita francesa. Fruita. <i>Arroz con champiñones.</i> <i>Tortilla francesa.</i> Fruita.	16 SOPAR · CENA · DINNER Llentilles amb cebeta i carlota. Truita francesa. Fruita. <i>Lentejas con cebolla y zanahoria.</i> <i>Tortilla francesa.</i> Fruita.
19 SOPAR · CENA · DINNER Espinacs amb panses i pinyons. Filet de salmó. Fruita. <i>Espinacas con pasas y piñones.</i> <i>Filete de salmón.</i> Fruita.	20 SOPAR · CENA · DINNER Quinoa amb alvocat, cherry i tonyina. logurt amb pipes. <i>Quinoa con aguacate, cherry y atún.</i> Yogur con pipas.	21 SOPAR · CENA · DINNER Crema de porro. Hamburguesa de pollastre. Fruita. <i>Crema de puerro.</i> <i>Hamburguesa de pollo.</i> Fruita.	22 SOPAR · CENA · DINNER Bajoques amb pernil salad. Minientrepà de truita. Fruita. <i>Judías verdes con jamón serrano.</i> <i>Minibocadillo de tortilla.</i> Fruita.	23 SOPAR · CENA · DINNER Bullit valencià. Sipia a la planxa. Fruita. <i>Hervido valenciano.</i> <i>Sepia a la plancha.</i> Fruita.
26 SOPAR · CENA · DINNER Cigrons amb espinacs i ou dur. Fruita. <i>Garbanzos con espinacas y huevo duro.</i> Fruita.	27 SOPAR · CENA · DINNER Tortetes amb tires de pollastre i pebre de colors. Fruita. <i>Tortitas con tiras de pollo y pimiento de colores.</i> Fruita.	28 SOPAR · CENA · DINNER Albergínies farcides amb bolonyesa vegetal. logurt. <i>Berenjenas rellenas de boloñesa vegetal.</i> Yogur.	29 SOPAR · CENA · DINNER Amanida amb remolatxa. Lluç al forn. Fruita. <i>Ensalada con remolacha.</i> <i>Merluza al horno.</i> Fruita.	

Un copo de nieve nunca cae en el lugar equivocado...

Un floc de neu mai cau en el lloc equivocat...



mendoza colectividades.com

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

Descarga tu aplicación para el móvil en:



Mendoza Colectividades

Mendoza Colectividades

@mendozacatering.com

mendozacolectividades