



Caterguai

Dilluns

Dimarts

Dimecres

Dijous

Divendres



CEIP JOAN MARTORELL

GANDIA

OCTUBRE 2022

Cod. App: 1190

<p>3 ●●●●●</p> <p>FESTIU</p>	<p>4 ●●●●●</p> <p>Amanida. 1r. Llentilles amb verdures. 2n. Truita de creïlles amb verdures. Lacti i fruita. <i>Menestra de verdures. Vedella a la planxa. Lacti.</i></p>	<p>5 ●●●●●</p> <p>1r. Amanida completa amb productes de l'horta. 2n. Paella valenciana amb bajoqueta, fesols i pollastre. Fruita de temporada. <i>Peix blau al forn amb creïlles i ceba. Fruita de temporada.</i></p>	<p>6 ●●●●●</p> <p>Encisam, tomaca, olives i dacsa. 1r. Macarrons a la bolonyesa amb carn, tomaca i ceba. 2n. Tilapia a la planxa amb verdures. Fruita. <i>Amanida de llegums amb formatge fresc i tomaquets cherry. Fruita de temporada.</i></p>	<p>7 ●●●●●</p> <p>Encisam, tomaca, dacsa, olives. 1r. Sopa de peix. 2n. Llom adobat amb pesols i carlota. Fruita de temporada. <i>Símola d'arros. Broquetes de peix. Fruita.</i></p>
<p>10 ●●●●●</p> <p>Encisam, dacsa, tomaca i remolaxa. 1r. Espirals amb tonyina tomaca i formatge. 2n. Bacallà a daus amb guarnició. Lacti i fruita. <i>Sopa de verdures amb pluja. Pit de pollastre a la planxa. Lacti.</i></p>	<p>11 ●●●●●</p> <p>Amanida. 1r. Crema de carabassa i formatgets. 2n. Pollastre al forn amb creïlles. Fruita. <i>Remanat de xampinyons amb verdures i ou. Amanida. Fruita.</i></p>	<p>12 ●●●●●</p> <p>FESTIU NACIONAL</p>	<p>13 ●●●●●</p> <p>1r. Amanida especial completa amb productes de la terra. 2n. Arros al forn amb costelles, creïlla i cigrons. Fruita de temporada. <i>Amanida. Arros tres dolços. Fruita.</i></p>	<p>14 ●●●●●</p> <p>Encisam, carlota, tomaca, pepino. 1r. Estofat de porc amb creïlles, verdures i pesols. 2n. Lluç a la planxa amb guarnició. Fruita. <i>Peix al forn amb creïlla i ceba. Fruita de temporada.</i></p>
<p>17 ●●●●●</p> <p>1r. Amanida especial amb productes de l'horta. 2n. Fideuà de peix. Fruita de temporada. <i>Arros amb verdures, pesols i pemil dolç Fruita.</i></p>	<p>18 ●●●●●</p> <p>Amanida. 1r. Llentilles amb carlota i espinacs. 2n. Truita de creïlla amb pit de titot. Fruita. <i>Sopa de pollastre i verdures amb lletetes. Pit de titot a la planxa. Fruita.</i></p>	<p>19 ●●●●●</p> <p>Encisam, carlota, dacsa, i tomaca. 1r. Arros a la cubana amb tomaca i ou. 2n. Halibut amb guarnició de verdures. Fruita de temporada. <i>Amanida camperola. Peix al forn amb creïlles Fruita.</i></p>	<p>20 ●●●●●</p> <p>Encisam, tomaca, dacsa. 1r. Crema d'all porro i creïlla. 2n. Hamburguesa amb guarnició. Fruita i lacti. <i>Verdures al forn. Llom al forn. Fruita.</i></p>	<p>21 ●●●●●</p> <p>Encisam, carlota, panses, olives. 1r. Caragols amb verdures fresques, tomaca i formatge. 2n. Filet de tilapia amb verdures. Fruita. <i>salmon, patatasty lacte</i></p>
<p>24 ●●●●●</p> <p>Encisam, tomaca, dacsa, olives 1r. Sopa de verdures fresques amb estels. 2n. Llonganisses blanques amb samfaina natural. Fruita. <i>Amanida variada amb pasta amb surimi. Lacti.</i></p>	<p>25 ●●●●●</p> <p>Encisam, tomaca, carlota i surmi. 1r. Macarrons a la bolonyesa. 2n. Truita de creïlla amb verdures. Fruita. <i>Verdures al forn. Filet de limanda al forn. Lacti.</i></p>	<p>26 ●●●●●</p> <p>Encisam i tomaca. 1r Sopa de putxero CATERGUAL. 2n. Putxero complet CATERGUAL. Fruita de temporada. <i>Semola d'arros amb caldo de peix. Sepia a la planxa. Fruita.</i></p>	<p>27 ●●●●●</p> <p>Encisam, tomaca, olives, dacsa. 1r. Bollit valencià. 2n. Pizza de pemil dolç i formatge. Lacti i fruita. <i>Bajoquetes saltades amb ceba. Croquetes de bacallà Lacti.</i></p>	<p>28 ●●●●●</p> <p>Amanida 1r. Potatge de cigrons amb verdures. 2n. Daus de bacallà amb guarnició. Fruita. <i>Menestra verdures. Truita de pemil serrà. Fruita.</i></p>
<p>31 ●●●●●</p> <p>FESTIU</p>				

Part inferior: Propostes per al sopar.

Tots els menús són elaborats baix supervisió i seguiment del departament de dietètica de Caterguai, S.L. • Per causes de força major Caterguai s.l. es reserva el dret de fer canvis en el menú.
• Els colorants que contenen alguns plats són E-102 i E-129. Aquests colorants poden tenir efecte negatiu sobre l'atenció i l'activitat dels nens. **Els menús van acompanyats de 20 gr. de pa.**



www.caterguai.com



ISO 9001:2015
I-L-C Certification

elxgràfic
69561313 E