Caterguai

GENERALITAT VALENCIANA

NOVEMBRE 2026

A. FRUITS SECS

Dilluns	Dimarts	Dimecres	Dijous	Divendres
2 698 81 36 25 1r. Crema d'all porro i creïlla. 2n. Llonganisses amb samfaina natural. Fruita de temporada	**3** 809 102 36 25 1r. Espirals integrals amb tonyina i tomaca. 2n. Peix amb creïlla al forn amb tocs especiats. Fruita.	**4** 781 79 35 24 1r. Llentilles estofades ECO amb verdures. 2n Truita de pernil dolç amb ceba i carlota a daus. Fruita ECO.	**5** 799 99 36 24 1r. Amanida fresca de l'horta. 2n. Arròs al forn amb cigrons, costelles, creïlla... -Hummus. Fruita de temporada.	**6** 743 79 36 24 1r. Sopa minestrone amb llegums tendres. 2n. Magre de porc amb tomaca i creïlles. Fruita i lacti.
9 799 95 34 24 1r. Macarrons integrals a l'estil napolità amb salsa aromática de tomaca. 2n. Lluç amb pessols creïlla i ceba. Fruita de temporada.	**10** 673 78 36 23 1r. Crema de carabasseta ECO amb formatget 2n. Pollastre al chilindron. Lacti i fruita.	**11** 819 112 39 28 1r. Amanida especial completa. 2n. Paella amb costelles i carxofa. -Queso fresco. Fruita de temporada.	**12** 775 76 35 22 1r. Potatge de cigrons ECO amb l'essencia de l'horta. 2º. Truita francesa amb xampinyons i ceba. Fruita ECOLÓGICA.	**13** 791 101 37 25 1r. Fideua marinera a l'estil de Gandia. 2n. Croquetes de bacallà. Fruita de temporada.
16 712 73 36 23 1r. Sopa de pollastre amb hortalisses 2n. Hamburguesa de pollastre amb chips de creïlla especiats. Fruita de temporada.	**17** 812 104 38 24 1r. Pasta integral amb salsa de xampinyons. 2º. Gallineta amb saltetjat campestre. Fruita de temporada.	**18** 678 78 28 21 1r. Crema de carlota i carabassa. 2n. Pollastre al forn amb infusionat amb tocs cítrics. Fruita i lacti.	**19** 796 99 39 25 1r. Amanida fresca de l'horta. 2n. Arròs a la milanesa -Hummus. Fruita de temporada.	**20** 781 87 35 23 1r. Guissat de peix amb cigrons. 2n. Truita de creïlles amb formatge fresc Fruita de temporada.
23 809 102 34 26 1r. Arròs a la cubana amb tomaca i ou. 2n. Lluç amb chips de moniato. Fruita de temporada.	**24** 771 79 34 24 1r. Potatge rustic de cigrons ECO amb verdures. 2n. Mandonguilles guisades amb verdures de l'horta. Fruita ECO.	**25** 807 82 36 23 1r. Espirals integrals a la bolonyesa amb formatge. 2n. Truita francesa amb formatge blaquet i albahaca. Fruita de temporada.	**26** 723 78 36 24 1r. Sopa de verdures amb llegums. 2n. Pizza de pernil dolç i formatge. Lacti i fruita.	**27** 796 99 39 25 1r. Amanida especial completa. 2n. Arròs del senyoret amb delicies del mar. -Tosta d'AOVE i tomaca natural. Fruita de temporada.
30 1r. Llentilles ECO amb verdures de temporada. 2n Truita de carabasseta amb carlota. Fruta.				*ES SERVIRÀ PA INTEGRAL 2 VEGADES A LA SETMANA*

Energia Kcal · Glúcids Gr. · Proteïnes Gr. · Greix Gr.

Part inferior: Propostes per al sopar. El registre d'al·lergen es pot consultar al centre i a la web www.caterguai.com

- 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 co ntenen alguns plats són E-102 I E-129. Aquests colorants poden tenir efecte negatius sobre l'atenció i l'activitat dels nens. Els menús van acompanyats de 20 gr. de pa.

ISO 9001:2015 LL-C (Certification)
© eixgràfic 665613136