Caterguai

GENERALITAT VALENCIANA

COLES CATERING

NOVEMBRE 2026

Dilluns	Dimarts	Dimecres	Dijous	Divendres
2 (Energia Kcal 698 · Glúcids Gr. 81 · Proteïnes Gr. 36 · Greix Gr. 25) Encisam, tomaca, quinoa, carlota. 1r. Crema d'all porro i creïlla. 2n. Llonganisses amb samfaina natural. Fruita de temporada. Menestra de verdures. Salmóa la planxa. fruita.	**3** (809 · 102 · 36 · 25) Encisam, tomaca, dacsa i olives. 1r. Espirals integrals amb tonyina i tomaca. 2n. Platija amb creïlla al forn amb tocs especiats. Fruita. Amanida amb aguacate. Pollastre a la planxa. Fruta.	**4** (781 · 79 · 35 · 24) Encisam, tomaca, quinoa, carlota. 1r. Llentilles estofades ECO amb verdures. 2n Truita de pernil dolç amb ceba i carlota a daus. Fruita ECO. Peix blau al forn amb creïlla i ceba. Fruita de temporada.	**5** (799 · 99 · 36 · 24) 1r. Amanida fresca de l'horta. 2n. Arròs al forn amb cigrons, costelles, creïlla... -Hummus. Fruita de temporada. Bollit valencià. Tosta de pernil i AOVE Fruita.	**6** (743 · 79 · 36 · 24) Encisam, tomaca i olives. 1r. Sopa minestrone amb llegums tendres. 2n. Magre de porc amb tomaca i creïlles. Fruita i lacti. Amanida. Filete de vedella a la planxa. Fruita.
9 (799 · 95 · 34 · 24) Encisam, tomaca, quinoa i olives 1r. Macarrons integrals a l'estil napolità amb salsa aromática de tomaca. 2n. Lluç amb pessols creïlla i ceba. Fruita de temporada. Arroz tres delicias. Pincho de lomo y pimiento. Lácteo.	**10** (673 · 78 · 36 · 23) Encisam, tomaca, remolatxa, dacsa. 1r. Crema de carabasseta ECO amb formatget 2n. Pollastre al chilindron. Lacti i fruita. Saltetjat de verdures variades amb pernil dolç. Formatge fresc. Fruita.	**11** (819 · 112 · 39 · 28) 1r. Amanida especial completa. 2n. Paella amb costelles i carxofa. -Queso fresco. Fruita de temporada. Verdures saltetjades amb pasta. Polastre a la planxa. Fruita.	**12** (775 · 76 · 35 · 22) Encisam, carlota, dacsa i olives. 1r. Potatge de cigrons ECO amb l'essencia de l'horta. 2º. Truita francesa amb xampinyons i ceba. Fruita ECOLÓGICA. Verdures a la planxa. Llom adobat amb tomaca. Fruita.	**13** (791 · 101 · 37 · 25) Encisam, tomaca, olives. 1r. Fideua marinera a l'estil de Gandia. 2n. Croquetes de bacallà. Fruita de temporada. Amanida verda amb formatge fresc Mero a la planxa. Fruita.
16 (712 · 73 · 36 · 23) Encisam, tomaca, quinoa i carlota. 1r. Sopa de pollastre amb hortalisses 2n. Hamburguesa de pollastre amb chips de creïlla especiats. Fruita de temporada. Encisam i tomaca. Albergínia farcida. Fruita.	**17** (812 · 104 · 38 · 24) Encisam, tomaca, olives. 1r. Pasta integral amb salsa de xampinyons. 2º. Gallineta amb saltetjat campestre. Fruita de temporada. Amanida verda amb formatge fresc. Pollastre a la planxa. Lácti.	**18** (678 · 78 · 28 · 21) Encisam, olives, dacsa. 1r. Crema de carlota i carabassa. 2n. Pollastre al forn amb infusionat amb tocs cítrics. Fruita i lacti. Saltetjat de setes, verdures i ceba. Peix al papillote. Fruita.	**19** (796 · 99 · 39 · 25) 1r. Amanida fresca de l'horta. 2n. Arròs a la milanesa -Hummus. Fruita de temporada. Sopa juliana. Creps de pernil dolç. Friuta.	**20** (781 · 87 · 35 · 23) Encisam, tomaca, dacsa i olives. 1r. Guissat de peix amb cigrons. 2n. Truita de creïlles amb formatge fresc Fruita de temporada. Remanat de xampinyons amb verdures. Filet de tito a la planxa. Lácti.
23 (809 · 102 · 34 · 26) Encisam, dacsa, olives i tomaca. 1r. Arròs a la cubana amb tomaca i ou. 2n. Lluç amb chips de moniato. Fruita de temporada. Saltat de verdures amb llegums Vedella a la planxa. Lácti.	**24** (771 · 79 · 34 · 24) Encisam, tomaca, quinoa, carlota. 1r. Potatge rustic de cigrons ECO amb verdures. 2n. Mandonguilles guisades amb verdures de l'horta. Fruita ECO. Sopa juliana amb tostons Peix al forn. Fruita.	**25** (807 · 82 · 36 · 23) Encisam, tomaca, dacsa. 1r. Espirals integrals a la bolonyesa amb formatge. 2n. Truita francesa amb formatge blaquet i albahaca. Fruita de temporada. Sepia a la planxa amb guarnició. Fruita.	**26** (723 · 78 · 36 · 24) Encisam, tomaca, olives. 1r. Sopa de verdures amb llegums. 2n. Pizza de pernil dolç i formatge. Lacti i fruita. Peix al forn. 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. Piadina amb pernil dolç i encisam fruita.
30 Encisam, tomaca i carlota. 1r. Llentilles ECO amb verdures de temporada. 2n Truita de carabasseta amb carlota. Fruta. Amanida amb aguacate. Pollastre a la planxa. Fruta.				*ES SERVIRÀ PA INTEGRAL 2 VEGADES A LA SETMANA*

• 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)

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

© eixgràfic 665613136