Caterguai

GENERALITAT VALENCIANA

COLES CATERING

DESEMBRE 2026

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

Dilluns	Dimarts	Dimecres	Dijous	Divendres
	1 799 94 34 24 Encisam, tomaca i olives. 1r. Macarrons integrals amb taquets de bacó i tomaca. 2n. Tilapia a la planxa amb creïlla i ceba. Fruita de temporada. Bollit valencià. Vedella a la planxa. Lacti.	**2** 679 79 27 22 Encisam, tomaca, quinoa, olives. 1r. Crema d'all porro i creïlla. 2n. Pollastre al forn amb romer i llima. Lacti i fruita. Sopa de verdures i pollastre. Lluç a la planxa. Fruita.	**3** 819 112 39 28 1r. Amanida especial completa. 2n. Arrós al forn amb costelles, creïlla, cigrons... -Formatge fresc. Fruita de temporada. Bajoquetes amb pernil dolç i ceba. Xulletes de corder amb llima. Fruita	**4** 704 76 38 22 Encisam, tomaca, remolatxa, dacsa. 1r. Sopa d'au amb verdures. 2n. Cinta de llom amb chips de moniato. Fruita de temporada. Amanida rusa. Peix blau al forn. Lacti
7 810 101 37 23 1r. Amanida especial completa. 2n. Arrós del senyoret. -Tosta de tomaca i AOVE Fruita de temporada. Crema de verdures. Pollastre a la planxa.	**8** FESTIU NACIONAL	**9** 699 71 33 23 Encisam, tomaca, quinoa, olives. 1r. Crema de verdures de temporada. 2n. Hamburguesa de pollastre amb ceba i carlota. Lacti i fruita. Amanida especial amb tonyina. Filet de fletan al forn amb verdures. Fruita.	**10** 808 101 33 23 Encisam, tomaca, olives. 1r. Espirals amb tonyina, tomaca i formatge. 2n. Salmó amb pessols, creïlla i ceba. Fruita. Menestra de verdures. Vedella a la planxa. Fruita.	**11** 773 76 36 23 Encisam, tomaca, dacsa, carlota. 1r. Potatge de cigrons ECO amb verdures. 2n. Truita de carabasseta amb formatge fresc. Fruita de temporada. Puré de carabassí, carlota i creïlla. Llom adobat amb tomaca. Fruita.
14 798 97 35 24 1r. Amanida fresca de l'horta. 2n. Paella valenciana amb pollastre i verdures. Fruita de temporada. Amanida verda amb anous i formatge fresc. Creps de pernil dolç. Fruita.	**15** 781 76 34 22 Encisam, tomaca, olives, remolatxa. 1r. Llentilles ECO estofades amb verdures. 2n. Truita de pernil dolç amb formatge. Fruita de temporada. Crema de carabasseta. Filet de titot amb verdures. Fruita.	**16** 809 99 37 25 Encisam, tomaca, dacsa. 1r. Fideuà de peix. 2n. Platija amb pessols i ceba. Lacti i fruita. Peix al forn amb verdures. Fruita de temporada.	**17** 697 80 35 25 Encisam, tomaca, remolatxa, dacsa. 1r. Crema de carabasseta ECO. 2n. Llonganisses amb samfaina cassolana Lacti i fruita ECO Vedella a la planxa amb boletus i brócoli. Fruita de temporada.	**18** 816 103 37 27 1r. Amanida especial completa. 2n. Lassanya de carn. Fruita de temporada. Bollit valencià. Pollastre al forn. Fruita
21 796 99 39 25 Encisam i tomaca. 1r. Arròs integral a la cubana amb tomaca i ou. 2n. Filet de lluç amb saltetjat campestre. Fruta de temporada. Crema de verdures. Pollastre a la planxa.	**22** FI DE TRIMESTRE 1r. Sopa de putxero nadalenc 2n. Putxero nadalenc. Fruita de temporada. ¡¡ BON NADAL !!	**23** VACANCES	**24** VACANCES	**25** NADAL
28 VACANCES	**29** VACANCES	**30** VACANCES	**31** VACANCES	*ES SERVIRÁ PA INTEGRAL 2 DIES 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