



Caterguai



COLES CATERING

OCTUBRE 2026

Energia
Kcal

Glúcids
Gr.

Proteïnes
Gr.

Greix
Gr.

Dilluns

Dimarts

Dimecres

Dijous

Divendres

ES SERVIRÀ PA INTEGRAL 2 VEGADES A LA SETMANA

5

796 99 39 25

1r. Amanida fresca de l'horta.
2n. Arròs del senyoret amb delícies del mar.
-Formatge fresc.
Fruita de temporada.

Remanat de xampinyons amb verdures i ou. Amanida.
Fruita.

6

689 78 35 23

Encisam, tomaca, olives, dacsa
1r. Crema de carabasseta ECO suavitada
amb formatge. 2n. Pollastre al forn amb
setes i ceba. logurt.

Menestra de verdures.
Vedella a la planxa. Fruita.

7

799 93 37 23

Encisam, tomaca, olives, dacsa.
1r. Espirals integrals a l'estil napolità amb
salsa aromàtica de tomaca. 2n. Suprema de
tilapia amb carlota baby i creïlla. Fruita.

Peix al forn amb creïlla i ceba.
Fruita de temporada.

1

803 96 35 24

Encisam, tomaca, olives i dacsa.
1r. Macarrons integrals amb tonyina i
formatge al graten. 2n. Filet d'abadejo amb
puré de creïlla. Fruita.

Amanida de llegums amb formatge fresc i tomaquets cherry.
Fruita de temporada.

2

705 78 35 23

Encisam, tomaca i carlota.
1r. Sopa de pollastre amb hortalisses i estels.
2n. Llom al forn amb chips de creïlla al forn.
Fruita de temporada.

Sèmola d'arròs.
Broquetes de peix. Fruita.

12

712 73 36 23

FESTIU
DIA DE LA HISPANITAT

13

807 103 35 27

Encisam, tomaca, olives.
1r Sopa de l'horta amb llegums tendres.
2n. Hamburguesa de pollastre amb chips de
moniato al forn. Fruita de temporada.

Sopa de pollastre i verdures amb lletretes.
Pit de titot a la planxa. Fruita.

14

779 83 36 25

Encisam, tomaca, carlota, dacsa.
1r. Macarrons integrals amb salsa cremosa
de setes. 2n. Filet de lluç amb pessols, ceba i
carlota baby. logurt.

Amanida camperola.
Peix al forn amb creïlles Fruita.

15

796 99 34 23

Encisam, tomaca i remolatxa.
1r. Potatge de cigrons ECO amb essència de
l'horta. 2n. Truita de creïlles amb formatge
fresc. Fruita.

Peix blau al forn amb creïlles i ceba.
Fruita de temporada.

16

773 78 36 23

1r. Amanida fresca de l'horta.
2n. Paella valenciana.
-Tosta de tomate y AOVE
Fruita de temporada.

Amanida camperola.
Peix al forn amb creïlles Fruita.

19

815 104 38 25

Encisam, tomaca i remolatxa.
1r. Crema de carlota i carabassa a les fines
herbes. 2n. Pollastre al forn infusional amb
romer i tocs cítrics. Fruita de temporada.

Menestra de verdures.
Vedella a la planxa. Fruita.

20

812 109 41 28

Encisam, carlota, olives.
1r. Espaguetis integrals a la bolonyesa
tradicional al graten de formatges.
2n. Abadejo amb ceba i carlota a daus. Fruita.

Salmó amb verdures.
Fruita.

21

796 99 34 23

Encisam i tomaca.
1r Sopa de putxero CATERGUAÍ.
2n. Putxero complet CATERGUAÍ.
Fruita de temporada.

Bajoquetes saltejades amb ceba.
Croquetes de bacallà Lacti.

22

796 99 34 23

Encisam, tomaca, olives.
1r. Arròs a la cubana amb tomaca i ou.
2n. Tilapia amb saltetjat camperol.
logurt.

Semola d'arròs amb caldo de peix. Sepia a la planxa.
Fruita.

23

773 78 36 23

Encisam, olives, remolatxa, tomaca.
1r. Llenties ECO estofades amb verdures de
temporada. 2n. Truita de carabasseta amb
pessols i ceba. Fruita de temporada.

Amanida de pasta
Sandwich. Lacti.

26

743 79 36 24

Encisam, carlota, olives.
1r. Macarrons integrals amb saltat de
verdures fresques. 2n. Lluç amb carlota baby,
ceba pochada i creïlles aromatitzades. Fruita.

Amanida camperola.
Peix al forn amb creïlles Fruita.

27

712 74 35 24

Encisam, tomaca, olives.
1r Sopa de pollastre de corral amb
hortalisses. 2n. Mandonguilles de carn a la
jardinera. Fruita de temporada.

Amanida de llegums amb formatge fresc i tomaquets cherry.
Fruita de temporada.

28

767 81 36 23

Encisam, tomaca, olives, dacsa.
1r. Arròs saltat a l'estil 3 delícies.
2n. Pizza de pernil dolç i formatge.
Fruita de temporada.

Menestra verdures.
Truita de pernil serrà. Fruita

29

767 81 36 23

Encisam, tomaca i remolatxa.
1r. Potatge rústic de cigrons ECO amb
hortalisses. 2n. Truita a la francesa amb
formatge fresc. logurt.

Remanat de xampinyons amb verdures i ou. Amanida.
Fruita.

30

767 81 36 23

1r. Amanida fresca de l'horta.
2n. Lasanya tradicional de carn y tomaca amb
formatge gratinat.
Fruita de temporada.

Tonyina a la planxa amb verdures.
Fruita

