



Caterguai



GENERALITAT
VALENCIANA

RÉGIMEN

OCTUBRE 2026

Energia
Kcal

Glúcids
Gr.

Proteïnes
Gr.

Greix
Gr.

Dilluns

Dimarts

Dimecres

Dijous

Divendres

1

803 96 35 24

1

803 96 35 24

2

705 78 35 23

5

689 78 35 23

6

799 93 37 23

7

799 93 37 23

8

779 83 36 25

9

796 99 39 25

12

712 73 36 23

13

807 103 35 27

14

807 103 35 27

15

779 83 36 25

16

796 99 39 25

19

681 78 36 24

20

815 104 38 25

21

812 109 41 28

22

796 99 34 23

23

773 78 36 23

26

801 99 35 23

27

743 79 36 24

28

712 74 35 24

29

767 81 36 23

30

767 81 36 23

1º. Ensalada fresca de la huerta.
2º. Pescado a la plancha con guarnición.
Fruta de temporada.

1º. Crema de calabacín ECO suavizada con queso..
2º. Pollo al horno con setas y cebolla.
Yogur.

1º. Menestra de verduras.
2º. Suprema de tilapia con zanahoria baby y patata. Fruta.

1º. Judías salteadas.
2º. Filete de abadejo con puré de patata.
Fruta de temporada.

1º. Sopa de pollo con verduras.
2º. Lomo al horno con patata al horno.
Fruta de temporada.

FESTIU
DIA DE LA HISPANIDAD

1º Sopa de la huerta con legumbres tiernas.
2º. Hamburguesa de pollo con chips de boniato al horno
Fruta de temporada.

1º. Hervido valenciano.
2º. Filete de merluza con guisantes, cebolla y zanahoria baby.
Yogur.

1º. Potaje de garbanzos con esencia la huerta.
2º. Tortilla de patatas con queso fresco.
Fruta. de temporada.

1º. Ensalada fresca de la huerta.
2º. Roti de pavo con verduras.
Fruta de temporada.

1º. Crema de zanahoria y calabaza a les finas hierbas.
2º. Pollo al horno con romero y toques cítricos. Fruta.

1º. Judías salteadas.
2º. Abadejo con cebolla y zanahoria a dados.
Fruta.

1º Sopa de puchero CATERGUAÍ.
2º. Puchero completo CATERGUAÍ.
Fruta de temporada.

1º. Arroz caldoso con pollo y verduras.
2º. Tilapia con salteado campestre.
Yogur.

1º. Lentejas estofadas con verduras de temporada.
2º. Tortilla de calabacín con guisantes y cebolla. Fruta de temporada.

1º. Hervido valenciano.
2º. Merluza con zanahoria baby, cebolla pochada y patatas. Fruta.

1º Sopa de pollo con verduras.
2º. Albóndigas a la jardinera.
Fruta de temporada.

1º. Arroz caldoso de pescado.
2º. Tilapia con salteado campestre.
Fruta de temporada.

1º. Potaje de garbanzos con verduras.
2º. Tortilla a la francesa con queso fresco.
Yogur.

1º. Ensalada fresca de la huerta
2º. Carne a la plancha con verduras.
Fruta de temporada.

