



# Caterguai



## 32. ¡Despierta!

### ESCOLAPIAS VALENCIA

### ENERO 2024

#### Lunes

#### Martes

#### Miércoles

#### Jueves

#### Viernes

<b>1</b> <span style="float:right">● ● ● ●</span> <b>FESTIVO</b>	<b>2</b> <span style="float:right">● ● ● ●</span> <b>FESTIVO</b>	<b>3</b> <span style="float:right">● ● ● ●</span> <b>FESTIVO</b>	<b>4</b> <span style="float:right">● ● ● ●</span> <b>FESTIVO</b>	<b>5</b> <span style="float:right">● ● ● ●</span> <b>FESTIVO</b>
<b>8</b> <span style="float:right">799 98 35 24</span> Ensalada de manzana. 1º. Espirales con atún, tomate y queso. 2º. Lomo adobado con verduras. Fruta de temporada. <small>Verduras a la plancha.            Ternera a la plancha. Lácteo.</small>	<b>9</b> <span style="float:right">789 91 38 27</span> Ensalada especial 1º. Arroz del senyoret. 2º. Fiambre de pavo y queso fresco. Fruta de temporada. <small>Salteado de verduras con legumbres y jamón.            Pollo a la plancha Lácteo.</small>	<b>10</b> <span style="float:right">829 112 41 28</span> Ensalada con queso. 1º. Sopa de pollo. 2º. Pollo al horno con patatas. Lácteo. <small>Amanida completa.            Peix al forn amb creïlles. Fruita.</small>	<b>11</b> <span style="float:right">722 81 33 24</span> Ensalada especial. 1º. Guiso de carne con patatas. 2º. Merluza a la plancha con verduras. Fruta de temporada. <small>Crema de verduras.            Ventresca de merluza. Fruta</small>	<b>12</b> <span style="float:right">690 71 33 24</span> Ensalada. 1º. Arroz con acelgas. 2º. Longanizas con tomate. Fruta de temporada. <small>Parrillada de verduras variadas a la plancha.            Carne a la plancha. Fruta.</small>
<b>15</b> <span style="float:right">805 87 35 25</span> Ensalada valenciana. 1º. Espaguetis a la napolitana. 2º. Tortilla a la francesa. Fruta. <small>Empanadillas de verduras.            Queso fresco y tomate natural. Fruta.</small>	<b>16</b> <span style="float:right">796 99 39 25</span> Ensalada de tomate. 1º. Arroz a la milanesa. 2º. Merluza a la plancha con verduras. Fruta de temporada. <small>Crema de verduras y patata.            Tortilla de atún. Lácteo.</small>	<b>17</b> <span style="float:right">829 117 39 26</span> 1º. Sopa de verduras y pollo. 2º. Lomo adobado con patatas. Lácteo. <small>Consomé vegetal.            Filete de pescado a la plancha. Lácteo.</small>	<b>18</b> <span style="float:right">767 84 73 25</span> Ensalada con jamón york. 1º. Lentejas con zanahoria y espinacas. 2º. Fingers de pollo con queso. Fruta de temporada. <small>Sopa juliana con tostones.            Lomo al horno. Lácteo.</small>	<b>19</b> <span style="float:right">689 78 32 21</span> Ensalada. 1º. Hervido valenciano. 2º. Hamburguesa con patatas fritas. Fruta de temporada. <small>Arroz tres delicias.            Calamares a la plancha. Fruta de temporada.</small>
<b>22</b> <span style="float:right">● ● ● ●</span> <b>FESTIVO LOCAL</b>	<b>23</b> <span style="float:right">779 83 36 25</span> Ensalada de tomate. 1º. Macarrones con atún, tomate y queso. 2º. Merluza con guisantes y cebolla. Fruta de temporada. <small>Salteado de verduras con legumbres y jamón            Pollo a la plancha Lácteo.</small>	<b>24</b> <span style="float:right">698 78 35 24</span> Ensalada tropical. 1º. Sopa de verduras con pollo y garbanzos. 2º. Pollo al horno con patatas. Fruta de temporada. <small>Puré de zanahoria, porro y patata.            Creps de jamón y queso. Fruta.</small>	<b>25</b> <span style="float:right">681 76 35 24</span> Ensalada con queso. 1º. Crema de zanahoria y calabaza. 2º. Albóndigas a la jardinera. Lácteo. <small>Parrillada de verduras variadas a la plancha.            Ventresca de merluza. Fruta.</small>	<b>26</b> <span style="float:right">789 99 36 25</span> Ensalada. 1º. Potaje de garbanzos con verduras. 2º. Tortilla de patata con caballa. Fruta. <small>Ensaladilla rusa.            Pollo a la plancha. Fruta.</small>
<b>29</b> <span style="float:right">734 77 37 24</span> 1º. Arròs amb fesols i naps. 2º. Filete de merluza al horno con guisantes y cebolla. Fruta de temporada <small>Verduras al horno.            Filete de dorada. Fruta.</small>	<b>30</b> <span style="float:right">803 101 38 25</span> Ensalada con jamón york. 1º. Lentejas con zanahoria y espinacas. 2º. Halibut rebozado. Fruta de temporada. <small>Pescado al horno con patata.            Lácteo.</small>	<b>31</b> <span style="float:right">763 99 36 25</span> Ensalada especial con atún. 1º. Fideuà de pescado. 2º. Fiambre de pavo. Lácteo. <small>Pescado al horno.            Fruta de temporada.</small>	<span style="float:right">● ● ● ●</span>	<span style="float:right">● ● ● ●</span>

Part inferior: Propostes per al sopar.

• Todos los menús son elaborados bajo supervisión y seguimiento del departamento de dietética de Caterguai, S.L. • Por causas de fuerza mayor Caterguai s.l. se reserva el derecho de realizar cambios en el menú.  
 • Los colorantes que contienen algunos platos son E-102 y E-129. Estos colorantes pueden tener efectos negativos sobre la atención y la actividad de los niños. **Los menús van acompañados de 20 gr. de pan.**



eixogràfic 6550136



# Caterguai



## 32. 1. ¡Despierta!

### ESCOLAPIAS VALENCIA

### ENERO 2024

#### A. PROTE VACA Y HUEVO

### Lunes

### Martes

### Miércoles

### Jueves

### Viernes

**1** ● ● ● ●

FESTIVO

**2** ● ● ● ●

FESTIVO

**3** ● ● ● ●

FESTIVO

**4** ● ● ● ●

FESTIVO

**5** ● ● ● ●

FESTIVO

**8** ● ● ● ●

Ensalada de manzana.  
1º. Espirales con atún y tomate.  
2º. Lomo adobado con verduras.  
Fruta de temporada.

**9** ● ● ● ●

Ensalada especial  
1º. Arroz del senyoret.  
2º. Carne a la plancha.  
Fruta de temporada.

**10** ● ● ● ●

Ensalada.  
1º. Sopa de pollo.  
2º. Pollo al horno con patatas.  
Lácteo vegetal.

**11** ● ● ● ●

Ensalada especial.  
1º. Guiso de carne con patatas.  
2º. Merluza a la plancha con verduras.  
Fruta de temporada.

**12** ● ● ● ●

Ensalada.  
1º. Arroz con acelgas.  
2º. Longanizas con tomate.  
Fruta de temporada.

**15** ● ● ● ●

Ensalada valenciana.  
1º. Espaguetis a la napolitana.  
2º. Carne con verduras.  
Fruta.

**16** ● ● ● ●

Ensalada de tomate.  
1º. Arroz a la milanese.  
2º. Merluza a la plancha con verduras.  
Fruta de temporada.

**17** ● ● ● ●

1º. Sopa de verduras y pollo.  
2º. Lomo adobado con patata.  
Lácteo vegetal.

**18** ● ● ● ●

Ensalada.  
1º. Lentejas con zanahoria y espinacas.  
2º. Carne con guarnición.  
Fruta de temporada.

**19** ● ● ● ●

Ensalada.  
1º. Hervido valenciano.  
2º. Hamburguesa con patatas.  
Fruta de temporada.

**22** ● ● ● ●

FESTIVO LOCAL

**23** ● ● ● ●

Ensalada de tomate.  
1º. Macarrones con atún y tomate.  
2º. Merluza con guisantes y cebolla.  
Fruta de temporada.

**24** ● ● ● ●

Ensalada tropical.  
1º. Sopa de verduras con pollo y garbanzos.  
2º. Pollo al horno con patatas.  
Fruta de temporada.

**25** ● ● ● ●

Ensalada.  
1º. Crema de zanahoria y calabaza.  
2º. Albóndigas de cerdo a la jardinera.  
Lácteo vegetal.

**26** ● ● ● ●

Ensalada.  
1º. Potaje de garbanzos con verduras.  
2º. Carne con verduras.  
Fruta.

**29** ● ● ● ●

1º. Arròs amb fesols i naps.  
2º. Filete de merluza al horno con guisantes y cebolla.  
Fruta de temporada

**30** ● ● ● ●

Ensalada.  
1º. Lentejas con zanahoria y espinacas.  
2º. Halibut con verduras.  
Fruta de temporada.

**31** ● ● ● ●

Ensalada especial con atún.  
1º. Fideuà de pescado.  
2º. Carne con verduras.  
Lácteo vegetal.

● ● ● ●

● ● ● ●

• Todos los menús son elaborados bajo supervisión y seguimiento del departamento de dietética de Caterguai, S.L. • Por causas de fuerza mayor Caterguai s.l. se reserva el derecho de realizar cambios en el menú.  
• Los colorantes que contienen algunos platos son E-102 y E-129. Estos colorantes pueden tener efectos negativos sobre la atención y la actividad de los niños. **Los menús van acompañados de 20 gr. de pan.**



eixogràfic 6550136

Part inferior: Propostes per al sopar.





# Caterguai



## 32. ¡Despierta!

### ESCOLAPIAS VALENCIA

### ENERO 2024

#### A. PROTE VACA, LACTOSA Y SOJA

### Lunes

### Martes

### Miércoles

### Jueves

### Viernes

<b>1</b> <span style="float:right">● ● ● ●</span> FESTIVO	<b>2</b> <span style="float:right">● ● ● ●</span> FESTIVO	<b>3</b> <span style="float:right">● ● ● ●</span> FESTIVO	<b>4</b> <span style="float:right">● ● ● ●</span> FESTIVO	<b>5</b> <span style="float:right">● ● ● ●</span> FESTIVO
<b>8</b> <span style="float:right">799 98 35 24</span> Ensalada de manzana. 1º. Espirales con atún. 2º. Lomo adobado con verduras. Fruta de temporada.	<b>9</b> <span style="float:right">789 91 38 27</span> Ensalada especial 1º. Arroz del senyoret. 2º. Carne a la plancha. Fruta de temporada.	<b>10</b> <span style="float:right">829 112 41 28</span> Ensalada. 1º. Sopa de pollo. 2º. Pollo al horno con patatas. Fruta de temporada.	<b>11</b> <span style="float:right">722 81 33 24</span> Ensalada especial. 1º. Guiso de carne con patatas. 2º. Merluza a la plancha con verduras. Fruta de temporada.	<b>12</b> <span style="float:right">690 71 33 24</span> Ensalada. 1º. Arroz con acelgas. 2º. Longanizas con verduras. Fruta de temporada.
<b>15</b> <span style="float:right">805 87 35 25</span> Ensalada valenciana. 1º. Espaguetis con verduras. 2º. Tortilla a la francesa. Fruta.	<b>16</b> <span style="float:right">796 99 39 25</span> Ensalada de tomate. 1º. Arroz a la milanese. 2º. Merluza a la plancha con verduras. Fruta de temporada.	<b>17</b> <span style="float:right">829 117 39 26</span> 1º. Sopa de verduras y pollo. 2º. Lomo adobado con guarnición. Fruta de temporada.	<b>18</b> <span style="float:right">767 84 73 25</span> Ensalada. 1º. Lentejas con zanahoria y espinacas. 2º. Carne con guarnición. Fruta de temporada.	<b>19</b> <span style="float:right">689 78 32 21</span> Ensalada. 1º. Hervido valenciano. 2º. Hamburguesa con patatas. Fruta de temporada.
<b>22</b> <span style="float:right">● ● ● ●</span> FESTIVO LOCAL	<b>23</b> <span style="float:right">779 83 36 25</span> Ensalada de tomate. 1º. Macarrones con atún. 2º. Merluza con guisantes y cebolla. Fruta de temporada.	<b>24</b> <span style="float:right">698 78 35 24</span> Ensalada tropical. 1º. Sopa de verduras con pollo y garbanzos. 2º. Pollo al horno con patatas. Fruta de temporada.	<b>25</b> <span style="float:right">681 76 35 24</span> Ensalada. 1º. Crema de zanahoria y calabaza. 2º. Albóndigas de carne con verduras. Fruta de temporada.	<b>26</b> <span style="float:right">789 99 36 25</span> Ensalada. 1º. Potaje de garbanzos con verduras. 2º. Tortilla de patata con caballa. Fruta.
<b>29</b> <span style="float:right">734 77 37 24</span> 1º. Arròs amb fesols i naps. 2º. Filete de merluza al horno con guisantes y cebolla. Fruta de temporada	<b>30</b> <span style="float:right">803 101 38 25</span> Ensalada. 1º. Lentejas con zanahoria y espinacas. 2º. Halibut con verduras. Fruta de temporada.	<b>31</b> <span style="float:right">763 99 36 25</span> Ensalada especial con atún. 1º. Fideuà de pescado. 2º. Carne con verduras. Fruta de temporada.	<span style="float:right">● ● ● ●</span>	<span style="float:right">● ● ● ●</span>

Part inferior: Propostes per al sopar.

• Todos los menús son elaborados bajo supervisión y seguimiento del departamento de dietética de Caterguai, S.L. • Por causas de fuerza mayor Caterguai s.l. se reserva el derecho de realizar cambios en el menú.  
 • Los colorantes que contienen algunos platos son E-102 y E-129. Estos colorantes pueden tener efectos negativos sobre la atención y la actividad de los niños. **Los menús van acompañados de 20 gr. de pan.**



eixgràfic 6550136



# Caterguai



## 32. 1. ¡Despierta!

### ESCOLAPIAS VALENCIA

### ENERO 2024

### CELIACO SIN LEGUMBRES

#### Lunes

#### Martes

#### Miércoles

#### Jueves

#### Viernes

<b>1</b> <span style="float:right">● ● ● ●</span> FESTIVO	<b>2</b> <span style="float:right">● ● ● ●</span> FESTIVO	<b>3</b> <span style="float:right">● ● ● ●</span> FESTIVO	<b>4</b> <span style="float:right">● ● ● ●</span> FESTIVO	<b>5</b> <span style="float:right">● ● ● ●</span> FESTIVO
<b>8</b> <span style="float:right">799 98 35 24</span> Ensalada de manzana. 1º. Espirales de maíz con atún, tomate y queso. 2º. Lomo adobado con verduras. Fruta de temporada.	<b>9</b> <span style="float:right">789 91 38 27</span> Ensalada especial 1º. Arroz del senyoret. 2º. Queso fresco. Fruta de temporada.	<b>10</b> <span style="float:right">829 112 41 28</span> Ensalada con queso. 1º. Sopa de pollo. 2º. Pollo al horno con patatas. Lácteo.	<b>11</b> <span style="float:right">722 81 33 24</span> Ensalada especial. 1º. Guiso de carne con patatas. 2º. Merluza a la plancha con verduras. Fruta de temporada.	<b>12</b> <span style="float:right">690 71 33 24</span> Ensalada. 1º. Arroz con acelgas. 2º. Longanizas con tomate. Fruta de temporada.
<b>15</b> <span style="float:right">805 87 35 25</span> Ensalada valenciana. 1º. Espaguetis de maíz a la napolitana. 2º. Tortilla a la francesa. Fruta.	<b>16</b> <span style="float:right">796 99 39 25</span> Ensalada de tomate. 1º. Arroz a la milanesea. 2º. Merluza a la plancha con verduras. Fruta de temporada.	<b>17</b> <span style="float:right">829 117 39 26</span> 1º. Sopa de verduras y pollo. 2º. Lomo adobado con patatas. Lácteo.	<b>18</b> <span style="float:right">767 84 73 25</span> Ensalada con jamón york. 1º. Guisado de patata. 2º. Carne con queso. Fruta de temporada.	<b>19</b> <span style="float:right">689 78 32 21</span> Ensalada. 1º. Hervido valenciano. 2º. Hamburguesa con patatas fritas. Fruta de temporada.
<b>22</b> <span style="float:right">● ● ● ●</span> FESTIVO LOCAL	<b>23</b> <span style="float:right">779 83 36 25</span> Ensalada de tomate. 1º. Macarrones de maíz con atún, tomate y queso. 2º. Merluza con guisantes y cebolla. Fruta de temporada.	<b>24</b> <span style="float:right">698 78 35 24</span> Ensalada tropical. 1º. Sopa de verduras con pollo. 2º. Pollo al horno con patatas. Fruta de temporada.	<b>25</b> <span style="float:right">681 76 35 24</span> Ensalada con queso. 1º. Crema de zanahoria y calabaza. 2º. Albóndigas a la jardinera. Lácteo.	<b>26</b> <span style="float:right">789 99 36 25</span> Ensalada. 1º. Sopa de verduras. 2º. Tortilla de patata con caballa. Fruta.
<b>29</b> <span style="float:right">734 77 37 24</span> 1º. Arròs amb verdures.. 2º. Filete de merluza al horno con guisantes y cebolla. Fruta de temporada	<b>30</b> <span style="float:right">803 101 38 25</span> Ensalada con jamón york. 1º. Sopa de verduras. 2º. Halibut al horno. Fruta de temporada.	<b>31</b> <span style="float:right">763 99 36 25</span> Ensalada especial con atún. 1º. Fideuà (fideos de arroz) de pescado. 2º. Fiambre de pavo. Lácteo.	<span style="float:right">● ● ● ●</span>	<span style="float:right">● ● ● ●</span>

Part inferior: Propostes per al sopar.

• Todos los menús son elaborados bajo supervisión y seguimiento del departamento de dietética de Caterguai, S.L. • Por causas de fuerza mayor Caterguai s.l. se reserva el derecho de realizar cambios en el menú.  
 • Los colorantes que contienen algunos platos son E-102 y E-129. Estos colorantes pueden tener efectos negativos sobre la atención y la actividad de los niños. **Los menús van acompañados de 20 gr. de pan.**



eixogràfic 65501316





# Caterguai



## 32. 1. ¡Despierta!

### ESCOLAPIAS VALENCIA

### ENERO 2024

### SIN LACTOSA

#### Lunes

#### Martes

#### Miércoles

#### Jueves

#### Viernes

<b>1</b> <span style="float:right">● ● ● ●</span> FESTIVO	<b>2</b> <span style="float:right">● ● ● ●</span> FESTIVO	<b>3</b> <span style="float:right">● ● ● ●</span> FESTIVO	<b>4</b> <span style="float:right">● ● ● ●</span> FESTIVO	<b>5</b> <span style="float:right">● ● ● ●</span> FESTIVO
<b>8</b> <span style="float:right">799 98 35 24</span> Ensalada de manzana. 1º. Espirales con atún y tomate. 2º. Lomo adobado con verduras. Fruta de temporada.	<b>9</b> <span style="float:right">789 91 38 27</span> Ensalada especial 1º. Arroz del senyoret. 2º. Carne a la plancha. Fruta de temporada.	<b>10</b> <span style="float:right">829 112 41 28</span> Ensalada. 1º. Sopa de pollo. 2º. Pollo al horno con patatas. Lácteo vegetal.	<b>11</b> <span style="float:right">722 81 33 24</span> Ensalada especial. 1º. Guiso de carne con patatas. 2º. Merluza a la plancha con verduras. Fruta de temporada.	<b>12</b> <span style="float:right">690 71 33 24</span> Ensalada. 1º. Arroz con acelgas. 2º. Longanizas con tomate. Fruta de temporada.
<b>15</b> <span style="float:right">805 87 35 25</span> Ensalada valenciana. 1º. Espaguetis a la napolitana. 2º. Tortilla a la francesa. Fruta.	<b>16</b> <span style="float:right">796 99 39 25</span> Ensalada de tomate. 1º. Arroz a la milanesa. 2º. Merluza a la plancha con verduras. Fruta de temporada.	<b>17</b> <span style="float:right">829 117 39 26</span> 1º. Sopa de verduras y pollo. 2º. Lomo adobado con patatas. Lácteo vegetal.	<b>18</b> <span style="float:right">767 84 73 25</span> Ensalada. 1º. Lentejas con zanahoria y espinacas. 2º. Carne con guarnición. Fruta de temporada.	<b>19</b> <span style="float:right">689 78 32 21</span> Ensalada. 1º. Hervido valenciano. 2º. Hamburguesa con patatas. Fruta de temporada.
<b>22</b> <span style="float:right">● ● ● ●</span> FESTIVO LOCAL	<b>23</b> <span style="float:right">779 83 36 25</span> Ensalada de tomate. 1º. Macarrones con atún y tomate. 2º. Merluza con guisantes y cebolla. Fruta de temporada.	<b>24</b> <span style="float:right">698 78 35 24</span> Ensalada tropical. 1º. Sopa de verduras con pollo y garbanzos. 2º. Pollo al horno con patatas. Fruta de temporada.	<b>25</b> <span style="float:right">681 76 35 24</span> Ensalada. 1º. Crema de zanahoria y calabaza. 2º. Albóndigas a la jardinera. Lácteo vegetal.	<b>26</b> <span style="float:right">789 99 36 25</span> Ensalada. 1º. Potaje de garbanzos con verduras. 2º. Tortilla de patata con caballa. Fruta.
<b>29</b> <span style="float:right">734 77 37 24</span> 1º. Arròs amb fesols i naps. 2º. Filete de merluza al horno con guisantes y cebolla. Fruta de temporada	<b>30</b> <span style="float:right">803 101 38 25</span> Ensalada. 1º. Lentejas con zanahoria y espinacas. 2º. Halibut con verduras. Fruta de temporada.	<b>31</b> <span style="float:right">763 99 36 25</span> Ensalada especial con atún. 1º. Fideuà de pescado. 2º. Carne con verduras. Lácteo vegetal.	<span style="float:right">● ● ● ●</span>	<span style="float:right">● ● ● ●</span>

Part inferior: Propostes per al sopar.

• Todos los menús son elaborados bajo supervisión y seguimiento del departamento de dietética de Caterguai, S.L. • Por causas de fuerza mayor Caterguai s.l. se reserva el derecho de realizar cambios en el menú.  
 • Los colorantes que contienen algunos platos son E-102 y E-129. Estos colorantes pueden tener efectos negativos sobre la atención y la actividad de los niños. **Los menús van acompañados de 20 gr. de pan.**



eixogràfic 65501356



# Caterguai



## 32. 1. ¡Despierta!

### ESCOLAPIAS VALENCIA

### ENERO 2024

### INFANTIL

#### Lunes

#### Martes

#### Miércoles

#### Jueves

#### Viernes

<b>1</b> <span style="float:right">● ● ● ●</span> FESTIVO	<b>2</b> <span style="float:right">● ● ● ●</span> FESTIVO	<b>3</b> <span style="float:right">● ● ● ●</span> FESTIVO	<b>4</b> <span style="float:right">● ● ● ●</span> FESTIVO	<b>5</b> <span style="float:right">● ● ● ●</span> FESTIVO
<b>8</b> <span style="float:right">799 98 35 24</span> 1º. Espirales con atún, tomate y queso. 2º. Lomo adobado con verduras. Fruta de temporada.	<b>9</b> <span style="float:right">789 91 38 27</span> 1º. Arroz caldoso de pescado. 2º. Fiambre de pavo y queso fresco. Fruta de temporada.	<b>10</b> <span style="float:right">829 112 41 28</span> 1º. Sopa de pollo. 2º. Nuggets de pollo. Lácteo.	<b>11</b> <span style="float:right">722 81 33 24</span> 1º. Guiso de carne con patatas. 2º. Merluza dore. Fruta de temporada.	<b>12</b> <span style="float:right">690 71 33 24</span> 1º. Arroz con acelgas. 2º. Longanizas con tomate. Fruta de temporada.
<b>15</b> <span style="float:right">805 87 35 25</span> 1º. Macarrones a la napolitana. 2º. Tortilla a la francesa. Fruta.	<b>16</b> <span style="float:right">796 99 39 25</span> 1º. Arroz a la milanesa. 2º. Sabroso de merluza con verduras. Fruta de temporada.	<b>17</b> <span style="float:right">829 117 39 26</span> 1º. Sopa de verduras y pollo. 2º. Lomo adobado con patatas. Lácteo.	<b>18</b> <span style="float:right">767 84 73 25</span> 1º. Lentejas con zanahoria y espinacas. 2º. Fingers de pollo con queso. Fruta de temporada.	<b>19</b> <span style="float:right">689 78 32 21</span> 1º. Puré de verduras. 2º. Hamburguesa con patatas fritas. Fruta de temporada.
<b>22</b> <span style="float:right">● ● ● ●</span> FESTIVO LOCAL	<b>23</b> <span style="float:right">779 83 36 25</span> 1º. Macarrones con atún, tomate y queso. 2º. Merluza doré con guisantes y cebolla. Fruta de temporada.	<b>24</b> <span style="float:right">698 78 35 24</span> 1º. Sopa de verduras con pollo y garbanzos. 2º. Pollo al horno con patatas. Fruta de temporada.	<b>25</b> <span style="float:right">681 76 35 24</span> 1º. Crema de zanahoria y calabaza. 2º. Albóndigas a la jardinera. Lácteo.	<b>26</b> <span style="float:right">789 99 36 25</span> 1º. Potaje de garbanzos con verduras. 2º. Tortilla de patata con caballa. Fruta.
<b>29</b> <span style="float:right">734 77 37 24</span> 1º. Arròs amb fesols i naps. 2º. Filete de merluza al horno con guisantes y cebolla. Fruta de temporada	<b>30</b> <span style="float:right">803 101 38 25</span> 1º. Lentejas con zanahoria y espinacas. 2º. Halibut rebozado. Fruta de temporada.	<b>31</b> <span style="float:right">763 99 36 25</span> 1º. Fideuà de pescado. 2º. Fiambre de pavo. Lácteo.	<span style="float:right">● ● ● ●</span>	<span style="float:right">● ● ● ●</span>

Part inferior: Propostes per al sopar.

• Todos los menús son elaborados bajo supervisión y seguimiento del departamento de dietética de Caterguai, S.L. • Por causas de fuerza mayor Caterguai s.l. se reserva el derecho de realizar cambios en el menú.  
 • Los colorantes que contienen algunos platos son E-102 y E-129. Estos colorantes pueden tener efectos negativos sobre la atención y la actividad de los niños. **Los menús van acompañados de 20 gr. de pan.**



ISO 9001:2015  
LL-C (Certification)

eixogràfic 65501316