

EL MENÚ DE L' ESCOLA SANTA EULÀLIA



CURS 2022/2023

MENÚ BASAL

DESEMBRE

DILLUNS 5		DIMARTS 6		DIMECRES 7		DIJOUS 8		DIVENDRES 9	
Patates gratinades amb salsa de tomàquet i formatge		Salsitxes d'au		Sopa d'au amb galets		Trita d'espínacs		Pèsols saltejats amb ceba i pernil	
amb enciam, tomàquet i olives		FESTIU		Llom de bacallà a l'andalusa		amb enciam i olives		Costelles de porc al forn	
Fruita eco de temporada		Fruita eco de temporada		logurt natural eco		Fruita eco de temporada		logurt natural eco	
Kcal: 694,36 Lip: 36,88	Prot: 15,36 Ch: 75,25	Kcal: 815,55 Lip: 28,11	Prot: 22,9 Ch: 117,74	Kcal: 773,05 Lip: 40,41	Prot: 29,97 Ch: 72,37	Kcal: 631,75 Lip: 37,59	Prot: 39,66 Ch: 33,7		
DILLUNS 12		DIMARTS 13		DIMECRES 14		DIJOUS 15		DIVENDRES 16	
Arròs amb salsa de tomàquet		Lentilles eco estofades amb verdures		Sopa d'au amb fideus		Mongeta verda amb patata		Cigrons saltejats amb tomàquet, ceba, all i carbassó	
Salmó al forn		Croquetes de rostit		Trita de patata		Mandonguilles de vedella a la jardineria		Pollastre eco al forn a les herbes provençals	
amb enciam, olives i blat de moro		amb enciam, olives i blat de moro		amb amanida variada		Fruita eco de temporada		amb enciam, tomàquet i olives	
Fruita eco de temporada		Fruita eco de temporada		logurt natural eco		Fruita eco de temporada		Fruita eco de temporada	
Kcal: 667,19 Lip: 39,27	Prot: 28,76 Ch: 49,68	Kcal: 739,4 Lip: 22,08	Prot: 15,89 Ch: 119,28	Kcal: 711,23 Lip: 34,07	Prot: 28,77 Ch: 72,38	Kcal: 773,05 Lip: 40,41	Prot: 29,97 Ch: 72,37	Kcal: 631,75 Lip: 37,59	Prot: 39,66 Ch: 33,7
DILLUNS 19		DIMARTS 20		DIMECRES 21		DIJOUS 22		DIVENDRES 23	
Espaguetis a la boloñesa		Crema de carbassó		Sopa de galets		VACANCES DE NADAL 			
Varetes de lluç al forn		Trita francesa		Pizza de tonyina					
amb amanida variada		amb enciam, olives i pastanaga ratllada		Dolços de Nadal					
Fruita eco de temporada		logurt natural eco							
Kcal: 694,36 Lip: 36,88	Prot: 15,36 Ch: 75,25	Kcal: 694,14 Lip: 39,86	Prot: 22,4 Ch: 51,45	Kcal: 747,11 Lip: 32,23	Prot: 19,51 Ch: 94,75				
DILLUNS 26		DIMARTS 27		DIMECRES 28		DIJOUS 29		DIVENDRES 30	
Bones Festes									

LLISTAT D'AL·LERGENS



Es donarà pa integral i aigua a cada àpat.
Només s'utilitzarà oli d'oliva verge per cuinar i amanir.
El gramatge de cada plat varia segons la franja d'edat.
Per a qualsevol dubte del nostre menú contacti amb el nostre equip de dietistes- nutricionistes a: dietista1@catasa-services.com o directament amb la direcció del centre.

EL MENÚ DE L' ESCOLA SANTA EULÀLIA



CURS 2022/2023

MENÚ sense PLV



DESEMBRE

DIJOUS 1		DIVENDRES 2	
Arròs saltejat amb tomàquet, porro i xampinyons		Pèsols saltejats amb ceba i pernil	
Truita d'espínacs		Costelles de porc al forn	
amb enciam i olives		amb patata	
Fruita eco de temporada		logurt de soja	
Kcal: 773,05 Lip: 40,41	Prot: 29,97 Ch: 72,37	Kcal: 631,75 Lip: 37,59	Prot: 39,66 Ch: 33,7

DILLUNS 5	DIMARTS 6	DIMECRES 7	DIJOUS 8	DIVENDRES 9
Patates al forn amb salsa de tomàquet (s/formatge)		Sopa d'au amb galets		
Salsitxes d'au (s/lacti)		Llom de bacallà a l'andalusa		
amb enciam, tomàquet i olives	FESTIU	amb enciam, olives i blat de moro	FESTIU	FESTIU
Fruita eco de temporada		logurt de soja		
Kcal: 694,36 Lip: 36,88	Prot: 15,36 Ch: 75,25	Kcal: 815,55 Lip: 28,11	Prot: 22,9 Ch: 117,74	

DILLUNS 12	DIMARTS 13	DIMECRES 14	DIJOUS 15	DIVENDRES 16
Arròs amb salsa de tomàquet	Lenties eco estofades amb verdures	Sopa d'au amb fideus	Mongeta verda amb patata	Cigrons saltejats amb tomàquet, ceba, all i carbassó
Salmó al forn	Pollastre a la planxa	Truita de patata	Mandonguilles de vedella a la jardineria (s/lactis)	Pollastre eco al forn a les herbes provençals
amb enciam, olives i blat de moro	amb enciam, olives i blat de moro	amb amanida variada (s/formatge)		amb enciam, tomàquet i olives
Fruita eco de temporada	Fruita eco de temporada	logurt de soja	Fruita eco de temporada	Fruita eco de temporada
Kcal: 667,19 Lip: 39,27	Prot: 28,76 Ch: 49,68	Kcal: 711,23 Lip: 34,07	Prot: 28,77 Ch: 72,38	Kcal: 773,05 Lip: 40,41

DILLUNS 19	DIMARTS 20	DIMECRES 21	DIJOUS 22	DIVENDRES 23
Espaguetis a la boloñesa (s/formatge)	Crema de carbassó (sense llet ni formatge)	Sopa de galets	VACANCES DE NADAL	
Varetes de lluç al forn	Truita francesa	Pizza de tonyina (sense formatge)		
amb amanida variada (s/formatge)	amb enciam, olives i pastanaga ratllada	Dolços de Nadal*		
Fruita eco de temporada	logurt de soja			
Kcal: 694,36 Lip: 36,88	Prot: 15,36 Ch: 75,25	Kcal: 747,11 Lip: 32,23	Prot: 29,51 Ch: 94,75	

DILLUNS 26	DIMARTS 27	DIMECRES 28	DIJOUS 29	DIVENDRES 30
Bones Festes				

LLISTAT D'ALERGENS

* En aquest menú s'evitarà les preparacions amb llet, nata, formatge, mantega, etc. Es revisarà l'etiquetatge dels productes processats. Es donarà pa integral i aigua a cada àpat. Només s'utilitzarà oli d'oliva verge per cuinar i amanir. El gramatge de cada plat varia segons la franja d'edat. Per a qualsevol dubte del nostre menú contacti amb el nostre equip de dietistes - nutricionistes a: dietista1@catasa-services.com o directament amb la direcció del centre.

EL MENÚ DE L' ESCOLA SANTA EULÀLIA



CURS 2022/2023

MENÚ sense GLUTEN



DESEMBRE

DIJOUS 1		DIVENDRES 2	
Arròs saltejat amb tomàquet, porro i xampinyons		Pèsols saltejats amb ceba i pernil	
Truita d'espínacs		Costelles de porc al forn	
amb enciam i olives		amb patata	
Fruita eco de temporada		logurt natural eco	
Kcal: 773,05 Lip: 40,41	Prot: 29,97 Ch: 72,37	Kcal: 631,75 Lip: 37,59	Prot: 39,66 Ch: 33,7

DILLUNS 5	DIMARTS 6	DIMECRES 7	DIJOUS 8	DIVENDRES 9
Patates gratinades amb salsa de tomàquet i formatge		Sopa d'au amb galets (s/gluten)		
Salsitxes d'au (s/gluten)		Llom de bacallà al forn		
amb enciam, tomàquet i olives	FESTIU	amb enciam, olives i blat de moro	FESTIU	FESTIU
Fruita eco de temporada		logurt natural eco		
Kcal: 694,36 Lip: 36,88	Prot: 15,36 Ch: 75,25	Kcal: 815,55 Lip: 28,11	Prot: 22,9 Ch: 117,74	

DILLUNS 12	DIMARTS 13	DIMECRES 14	DIJOUS 15	DIVENDRES 16
Arròs amb salsa de tomàquet	Lenties eco estofades amb verdures	Sopa d'au amb fideus (s/gluten)	Mongeta verda amb patata	Cigrons saltejats amb tomàquet, ceba, all i carbassó
Salmó al forn	Pollastre a la planxa	Truita de patata	Vedella a la planxa amb verdures al forn	Pollastre eco al forn a les herbes provençals
amb enciam, olives i blat de moro	amb enciam, olives i blat de moro	amb amanida variada		amb enciam, tomàquet i olives
Fruita eco de temporada	Fruita eco de temporada	logurt natural eco	Fruita eco de temporada	Fruita eco de temporada
Kcal: 667,19 Lip: 39,27	Prot: 28,76 Ch: 49,68	Kcal: 711,23 Lip: 34,07	Prot: 28,77 Ch: 72,38	Kcal: 773,05 Lip: 40,41

DILLUNS 19	DIMARTS 20	DIMECRES 21	DIJOUS 22	DIVENDRES 23
Espaguetis (s/gluten) a la boloñesa	Crema de carbassó	Sopa de galets (s/gluten)	VACANCES DE NADAL 	
Lluç al forn	Truita francesa	Pizza de tonyina (s/gluten)		
amb amanida variada	amb enciam, olives i pastanaga ratllada	Dolços de Nadal*		
Fruita eco de temporada	logurt natural eco			
Kcal: 694,36 Lip: 36,88	Prot: 15,36 Ch: 75,25	Kcal: 815,55 Lip: 28,11	Prot: 22,9 Ch: 117,74	Prot: 29,51 Ch: 94,75

DILLUNS 26	DIMARTS 27	DIMECRES 28	DIJOUS 29	DIVENDRES 30
Bones Festes				

LLISTAT D'AL·LERGENS

*Es donarà pa s/gluten i aigua a cada àpat.
 *Les pastes i farines seran sense gluten i es revisarà l'etiquetatge dels productes processats.
 Només s'utilitzarà oli d'oliva verge per cuinar i amanir.
 El gramatge de cada plat varia segons la franja d'edat.
 Per a qualsevol dubte del nostre menú contacti amb el nostre equip de dietistes - nutricionistes a: dietista1@catasa-services.com o directament amb la direcció del centre.

EL MENÚ DE L' ESCOLA SANTA EULÀLIA



CURS 2022/2023

MENÚ sense PORC



DESEMBRE

DILLUNS 5		DIMARTS 6		DIMECRES 7		DIJOUS 8		DIVENDRES 9	
Patates gratinades amb salsa de tomàquet i formatge		FESTIU		Sopa d'au amb galets		FESTIU		Pèsols saltejats amb ceba i pastanaga	
Salsitxes d'au				Llom de bacallà a l'andalusa				Gall dindi a la planxa	
amb enciam, tomàquet i olives				amb enciam, olives i blat de moro				amb patata	
Fruita eco de temporada		Fruita eco de temporada		logurt natural eco		Fruita eco de temporada		logurt natural eco	
Kcal: 694,36	Prot: 15,36	Kcal: 815,55	Prot: 22,9	Kcal: 773,05	Prot: 29,97	Kcal: 631,75	Prot: 39,66	Kcal: 631,75	Prot: 39,66
Lip: 36,88	Ch: 75,25	Lip: 28,11	Ch: 117,74	Lip: 40,41	Ch: 72,37	Lip: 37,59	Ch: 33,7	Lip: 37,59	Ch: 33,7
DILLUNS 12		DIMARTS 13		DIMECRES 14		DIJOUS 15		DIVENDRES 16	
Arròs amb salsa de tomàquet		Lentilles eco estofades amb verdures		Sopa d'au amb fideus		Mongeta verda amb patata		Cigrons saltejats amb tomàquet, ceba, all i carbassó	
Salmó al forn		Croquetes de rostit		Truita de patata		Mandonguilles de vedella a la jardineria		Pollastre eco al forn a les herbes provençals	
amb enciam, olives i blat de moro		amb enciam, olives i blat de moro		amb amanida variada		Fruita eco de temporada		amb enciam, tomàquet i olives	
Fruita eco de temporada		Fruita eco de temporada		logurt natural eco		Fruita eco de temporada		Fruita eco de temporada	
Kcal: 667,19	Prot: 28,76	Kcal: 711,23	Prot: 28,77	Kcal: 773,05	Prot: 29,97	Kcal: 631,75	Prot: 39,66	Kcal: 631,75	Prot: 39,66
Lip: 39,27	Ch: 49,68	Lip: 119,28	Ch: 34,07	Lip: 72,38	Ch: 40,41	Lip: 37,59	Ch: 33,7	Lip: 37,59	Ch: 33,7
DILLUNS 19		DIMARTS 20		DIMECRES 21		DIJOUS 22		DIVENDRES 23	
Espaguetis a la boloñesa (s/porc)		Crema de carbassó		Sopa de galets		VACANCES DE NADAL 			
Varetes de lluç al forn		Truita francesa		Pizza de tonyina					
amb amanida variada		amb enciam, olives i pastanaga ratllada		Dolços de Nadal					
Fruita eco de temporada		logurt natural eco							
Kcal: 694,36	Prot: 15,36	Kcal: 694,14	Prot: 22,4	Kcal: 747,11	Prot: 19,51				
Lip: 36,88	Ch: 75,25	Lip: 39,86	Ch: 51,45	Lip: 32,23	Ch: 94,75				
DILLUNS 26		DIMARTS 27		DIMECRES 28		DIJOUS 29		DIVENDRES 30	
Bones Festes									

LLISTAT D'AL·LERGENS



*No es donarà carn de porc en aquest menú.
Es donarà pa Integral i aigua a cada àpat.
Només s'utilitzarà oli d'oliva verge per cuinar i amanir.
El gramatge de cada plat varia segons la franja d'edat.
Per a qualsevol dubte del nostre menú contacti amb el nostre equip de dietistes - nutricionistes a: dietista1@catasa-services.com o directament amb la direcció del centre.

EL MENÚ DE L' ESCOLA SANTA EULÀLIA



CURS 2022/2023

MENÚ sense CÍTRICS NI TOMÀQUET



DESEMBRE

DILLUNS 5		DIMARTS 6		DIMECRES 7		DIJOUS 8		DIVENDRES 9	
Patates gratinades amb formatge (s/tomàquet)		Salsitxes d'au		Sopa d'au amb galets		Trita d'espinacs		Pèsols saltejats amb ceba i pernil	
amb enciam i olives		FESTIU		Llom de bacallà a l'andalusa		amb enciam i olives		Costelles de porc al forn	
Fruita eco de temporada				amb enciam, olives i blat de moro		amb enciam i olives		amb patata	
Fruita eco de temporada				logurt natural eco		Fruita eco de temporada		logurt natural eco	
Kcal: 694,36	Prot: 15,36	Kcal: 694,36	Prot: 15,36	Kcal: 815,55	Prot: 22,9	Kcal: 773,05	Prot: 29,97	Kcal: 631,75	Prot: 39,66
Lip: 36,88	Ch: 75,25	Lip: 36,88	Ch: 75,25	Lip: 28,11	Ch: 117,74	Lip: 40,41	Ch: 72,37	Lip: 37,59	Ch: 33,7
DILLUNS 12		DIMARTS 13		DIMECRES 14		DIJOUS 15		DIVENDRES 16	
Arròs amb verdures (s/tomàquet)		Lentilles eco estofades amb verdures (s/tomàquet)		Sopa d'au amb fideus		Mongeta verda amb patata		Cigrons saltejats amb ceba, all i carbassó (s/tomàquet)	
Salmó al forn		Croquetes de rostit		Trita de patata		Mandonguilles de vedella amb verdures (s/tomàquet)		Pollastre eco al forn a les herbes provençals	
amb enciam, olives i blat de moro		amb enciam, olives i blat de moro		amb amanida variada (s/tomàquet)		Fruita eco de temporada		amb enciam i olives	
Fruita eco de temporada		Fruita eco de temporada		logurt natural eco		Fruita eco de temporada		Fruita eco de temporada	
Kcal: 667,19	Prot: 28,76	Kcal: 739,4	Prot: 15,89	Kcal: 711,23	Prot: 28,77	Kcal: 773,05	Prot: 29,97	Kcal: 631,75	Prot: 39,66
Lip: 39,27	Ch: 49,68	Lip: 22,08	Ch: 119,28	Lip: 34,07	Ch: 72,38	Lip: 40,41	Ch: 72,37	Lip: 37,59	Ch: 33,7
DILLUNS 19		DIMARTS 20		DIMECRES 21		DIJOUS 22		DIVENDRES 23	
Espaguetis amb verdura i carn picada (s/tomàquet)		Crema de carbassó		Sopa de galets		VACANCES DE NADAL 			
Varetes de lluç al forn		Trita francesa		Pizza de tonyina (s/tomàquet)					
amb amanida variada (s/tomàquet)		amb enciam, olives i pastanaga ratllada		Dolços de Nadal					
Fruita eco de temporada		logurt natural eco							
Kcal: 694,36	Prot: 15,36	Kcal: 694,14	Prot: 22,4	Kcal: 747,11	Prot: 19,51				
Lip: 36,88	Ch: 75,25	Lip: 39,86	Ch: 51,45	Lip: 32,23	Ch: 94,75				
DILLUNS 26		DIMARTS 27		DIMECRES 28		DIJOUS 29		DIVENDRES 30	
Bones Festes									

LLISTAT D'AL·LERGENS



*En aquest menú s'evitarà les preparacions amb cítrics i tampoc es donaran a les postres. S'evitarà les preparacions amb tomàquet cru, en salses i sofregits. Es donarà pa integral i aigua a cada àpat. Només s'utilitzarà oli d'oliva verge per cuinar i amanir. El gramatge de cada plat varia segons la franja d'edat. Per a qualsevol dubte del nostre menú contacti amb el nostre equip de dietistes - nutricionistes a: dietista1@catasa-services.com o directament amb la direcció del centre.

EL MENÚ DE L' ESCOLA SANTA EULÀLIA



CURS 2022/2023

MENÚ BASAL sense ALL I JULIVERT



DESEMBRE

DILLUNS 5		DIMARTS 6		DIMECRES 7		DIJOUS 8		DIVENDRES 9	
Patates gratinades amb salsa de tomàquet i formatge Salsitxes d'au amb enciam, tomàquet i olives Fruita eco de temporada		FESTIU		Sopa d'au amb galets (s/all ni julivert) Llom de bacallà a l'andalusa amb enciam, olives i blat de moro logurt natural eco		FESTIU		Arròs saltejat amb tomàquet, porro i xampinyons (s/all ni julivert) Truita d'espínacs amb enciam i olives Fruita eco de temporada	
Kcal: 694,36 Lip: 36,88		Prot: 15,36 Ch: 75,25		Kcal: 815,55 Lip: 28,11		Prot: 22,9 Ch: 117,74		Kcal: 773,05 Lip: 40,41	
Kcal: 631,75 Lip: 37,59		Prot: 35,66 Ch: 33,7		Kcal: 631,75 Lip: 37,59		Prot: 35,66 Ch: 33,7		Kcal: 631,75 Lip: 37,59	
DILLUNS 12		DIMARTS 13		DIMECRES 14		DIJOUS 15		DIVENDRES 16	
Arròs amb salsa de tomàquet (s/all ni julivert) Salmó al forn amb enciam, olives i blat de moro Fruita eco de temporada		Lenties eco estofades amb verdures (s/all ni julivert) Croquetes de rostít amb enciam, olives i blat de moro Fruita eco de temporada		Sopa d'au amb fideus (s/all ni julivert) Truita de patata amb amanida variada logurt natural eco		Mongeta verda amb patata (s/all ni julivert) Mandonguilles de vedella a la jardineria (s/all ni julivert) Fruita eco de temporada		Cigrons saltejats amb tomàquet, ceba i carbassó (s/all ni julivert) Pollastre eco al forn a les herbes provençals (s/all ni julivert) Fruita eco de temporada	
Kcal: 667,19 Lip: 39,27		Prot: 28,76 Ch: 49,68		Kcal: 711,23 Lip: 34,07		Prot: 28,77 Ch: 72,38		Kcal: 773,05 Lip: 40,41	
Kcal: 29,97 Lip: 72,37		Kcal: 631,75 Lip: 37,59		Kcal: 29,97 Lip: 72,37		Kcal: 631,75 Lip: 37,59		Kcal: 29,97 Lip: 72,37	
DILLUNS 19		DIMARTS 20		DIMECRES 21		DIJOUS 22		DIVENDRES 23	
Espaguetis a la boloñesa (s/all ni julivert) Varettes de lluç al forn amb amanida variada Fruita eco de temporada		Crema de carbassó Truita francesa amb enciam, olives i pastanaga ratllada logurt natural eco		Sopa de galets Pizza de tonyina Dolços de Nadal		VACANCES DE NADAL 			
Kcal: 694,36 Lip: 36,88		Prot: 15,36 Ch: 75,25		Kcal: 747,11 Lip: 32,23		Prot: 19,51 Ch: 94,75			
DILLUNS 26		DIMARTS 27		DIMECRES 28		DIJOUS 29		DIVENDRES 30	

LLISTAT D'AL·LÈRGENS



* En aquest menú s'evitarà les preparacions amb all i julivert, es revisarà l'etiquetatge dels productes processats.
 Es donarà pa integral i aigua a cada àpat.
 Només s'utilitzarà oli d'oliva verge per cuinar i amanir.
 El gramatge de cada plat varia segons la franja d'edat.
 Per a qualsevol dubte del nostre menú contacti amb el nostre equip de dietistes- nutricionistes a: dietista1@catasa-services.com o directament amb la direcció del centre.

EL MENÚ DE L' ESCOLA SANTA EULÀLIA





CURS 2022/2023

MENÚ sense LACTOSA



DESEMBRE

DILLUNS 5		DIMARTS 6		DIMECRES 7		DIJOUS 8		DIVENDRES 9	
Patates gratinades amb salsa de tomàquet i formatge (s/lactosa)				Sopa d'au amb galets				Arròs saltejat amb tomàquet, porro i xampinyons	
Salsitxes d'au (s/lactosa)				Llom de bacallà a l'andalusa				Pèsols saltejats amb ceba i pernil	
amb enciam, tomàquet i olives		FESTIU		amb enciam, olives i blat de moro				Costelles de porc al forn	
Fruita eco de temporada				logurt natural s/lactosa				amb patata	
Fruita eco de temporada								logurt natural s/lactosa	
Kcal:	Prot:	Kcal:	Prot:	Kcal:	Prot:	Kcal:	Prot:	Kcal:	Prot:
694,36	15,36	815,55	22,9	773,05	29,97	631,75	35,66	773,05	35,66
Lip	Ch	Lip	Ch	Lip	Ch	Lip	Ch	Lip	Ch
36,88	75,25	28,11	117,74	40,41	72,37	37,59	33,7	40,41	33,7
DILLUNS 12		DIMARTS 13		DIMECRES 14		DIJOUS 15		DIVENDRES 16	
Arròs amb salsa de tomàquet		Lentilles eco estofades amb verdures		Sopa d'au amb fideus		Mongeta verda amb patata		Cigrons saltejats amb tomàquet, ceba, all i carbassó	
Salmó al forn		Pollastre a la planxa		Truita de patata		Mandonguilles de vedella a la jardineria		Pollastre eco al forn a les herbes provençals	
amb enciam, olives i blat de moro		amb enciam, olives i blat de moro		amb amanida variada				amb enciam, tomàquet i olives	
Fruita eco de temporada		Fruita eco de temporada		logurt natural s/lactosa		Fruita eco de temporada		Fruita eco de temporada	
Kcal:	Prot:	Kcal:	Prot:	Kcal:	Prot:	Kcal:	Prot:	Kcal:	Prot:
667,19	28,76	739,4	15,89	711,23	28,77	773,05	29,97	631,75	39,66
Lip	Ch	Lip	Ch	Lip	Ch	Lip	Ch	Lip	Ch
39,27	49,68	22,08	119,28	34,07	72,38	40,41	72,37	37,59	33,7
DILLUNS 19		DIMARTS 20		DIMECRES 21		DIJOUS 22		DIVENDRES 23	
Espaguetis a la boloñesa		Crema de carbassó (llet s/lactosa)		Sopa de galets				VACANCES DE NADAL	
Varetes de lluç al forn		Truita francesa		Pizza amb tonyina (s/lactosa)					
amb amanida variada		amb enciam, olives i pastanaga ratllada		Dolços de Nadal*					
Fruita eco de temporada		logurt natural s/lactosa							
Kcal:	Prot:	Kcal:	Prot:	Kcal:	Prot:				
694,36	15,36	694,14	22,4	747,11	19,51				
Lip	Ch	Lip	Ch	Lip	Ch				
36,88	75,25	39,86	51,45	32,23	94,75				
DILLUNS 26		DIMARTS 27		DIMECRES 28		DIJOUS 29		DIVENDRES 30	
									

LLISTAT D'AL-LEGENS



* En aquest menú s'evitarà les preparacions amb llet, nata, formatge, mantega, etc. Es revisarà l'etiquetatge dels productes processats. Es donarà pa integral i aigua a cada àpat. Només s'utilitzarà oli d'oliva verge per cuinar i amanir. El gramatge de cada plat varia segons la franja d'edat. Per a qualsevol dubte del nostre menú contacti amb el nostre equip de dietistes - nutricionistes a: dietista1@catasa-services.com o directament amb la direcció del centre.

EL MENÚ DE L' ESCOLA SANTA EULÀLIA



CURS 2022/2023

MENÚ sense FRUITS SECS



DESEMBRE

DIJOUS 1		DIVENDRES 2	
Arròs saltejat amb tomàquet, porro i xampinyons		Pèsols saltejats amb ceba i pernil	
Truita d'espínacs		Costelles de porc al forn	
amb enciam i olives		amb patata	
Fruita eco de temporada		iogurt natural eco	
Kcal	Prot	Kcal	Prot
773,05	29,97	631,75	39,66
Lip	Ch	Lip	Ch
40,41	72,37	37,59	33,7

DILLUNS 5	DIMARTS 6	DIMECRES 7	DIJOUS 8	DIVENDRES 9
Patates gratinades amb salsa de tomàquet i formatge	FESTIU	Sopa d'au amb galets	FESTIU	FESTIU
Salsitxes d'au		Llom de bacallà a l'andalusa		
amb enciam, tomàquet i olives		amb enciam, olives i blat de moro		
Fruita eco de temporada		logurt natural eco		
Kcal	Prot	Kcal	Prot	
694,36	15,36	815,55	22,9	
Lip	Ch	Lip	Ch	
36,88	75,25	28,11	117,74	

DILLUNS 12	DIMARTS 13	DIMECRES 14	DIJOUS 15	DIVENDRES 16
Arròs amb salsa de tomàquet	Lentilles eco estofades amb verdures	Sopa d'au amb fideus	Mongeta verda amb patata	Cigrons saltejats amb tomàquet, ceba, all i carbassó
Salmó al forn	Croquetes de rostit	Truita de patata	Mandonguilles de vedella a la jardineria	Pollastre eco al forn a les herbes provençals
amb enciam, olives i blat de moro	amb enciam, olives i blat de moro	amb amanida variada	Fruita eco de temporada	amb enciam, tomàquet i olives
Fruita eco de temporada	Fruita eco de temporada	logurt natural eco	Fruita eco de temporada	Fruita eco de temporada
Kcal	Prot	Kcal	Prot	Kcal
667,19	28,76	711,23	28,77	773,05
Lip	Ch	Lip	Ch	Lip
39,27	49,68	119,28	72,38	40,41

DILLUNS 19	DIMARTS 20	DIMECRES 21	DIJOUS 22	DIVENDRES 23
Espaguetis a la boloñesa	Crema de carbassó	Sopa de galets	VACANCES DE NADAL 	
Varetes de lluç al forn	Truita francesa	Pizza de tonyina		
amb amanida variada	amb enciam, olives i pastanaga ratllada	Dolços de Nadal*		
Fruita eco de temporada	logurt natural eco			
Kcal	Prot	Kcal	Prot	
694,36	15,36	747,11	19,51	
Lip	Ch	Lip	Ch	
36,88	75,25	32,23	94,75	

DILLUNS 26	DIMARTS 27	DIMECRES 28	DIJOUS 29	DIVENDRES 30
Bones Festes				

LLISTAT D'AL-LEGENS



* Es revisarà l'etiquetatge dels productes processats.
Es donarà pa integral i aigua a cada àpat.
Només s'utilitzarà oli d'oliva verge per cuinar i amanir.
El gramatge de cada plat varia segons la franja d'edat.
Per a qualsevol dubte del nostre menú contacti amb el nostre equip de dietistes - nutricionistes a: dietista1@catasa-services.com o directament amb la direcció del centre.

EL MENÚ DE L' ESCOLA SANTA EULÀLIA



CURS 2022/2023

MENÚ sense TOMÀQUET



DESEMBRE

DILLUNS 5		DIMARTS 6		DIMECRES 7		DIJOUS 8		DIVENDRES 9	
Patates gratinades amb formatge (s/tomàquet)		Salsitxes d'au		Sopa d'au amb galets		Arròs saltejat amb verdures (s/tomàquet)		Pèsols saltejats amb ceba i pernil	
amb enciam i olives		FESTIU		Llom de bacallà a l'andalusa		Trita d'espínacs		Costelles de porc al forn	
Fruita eco de temporada				amb enciam, olives i blat de moro		amb enciam i olives		amb patata	
Fruita eco de temporada				logurt natural eco		Fruita eco de temporada		logurt natural eco	
Kcal: 694,36	Prot: 15,36	Kcal: 815,55	Prot: 22,9	Kcal: 773,05	Prot: 29,97	Kcal: 631,75	Prot: 39,66	Kcal: 773,05	Prot: 39,66
Lip: 36,88	Ch: 75,25	Lip: 28,11	Ch: 117,74	Lip: 40,41	Ch: 72,37	Lip: 37,59	Ch: 33,7	Lip: 40,41	Ch: 33,7
DILLUNS 12		DIMARTS 13		DIMECRES 14		DIJOUS 15		DIVENDRES 16	
Arròs amb verdures (s/tomàquet)		Lenties eco estofades amb verdures (s/tomàquet)		Sopa d'au amb fideus		Mongeta verda amb patata		Cigrons saltejats amb ceba, all i carbassó (s/tomàquet)	
Salmó al forn		Croquetes de rostit		Trita de patata		Mandonguilles de vedella amb verdures (s/tomàquet)		Pollastre eco al forn a les herbes provençals	
amb enciam, olives i blat de moro		amb enciam, olives i blat de moro		amb amanida variada (s/tomàquet)		Fruita eco de temporada		amb enciam i olives	
Fruita eco de temporada		Fruita eco de temporada		logurt natural eco		Fruita eco de temporada		Fruita eco de temporada	
Kcal: 667,19	Prot: 28,76	Kcal: 711,23	Prot: 28,77	Kcal: 773,05	Prot: 29,97	Kcal: 631,75	Prot: 39,66	Kcal: 667,19	Prot: 28,76
Lip: 39,27	Ch: 49,68	Lip: 34,07	Ch: 72,38	Lip: 40,41	Ch: 72,37	Lip: 37,59	Ch: 33,7	Lip: 39,27	Ch: 49,68
DILLUNS 19		DIMARTS 20		DIMECRES 21		DIJOUS 22		DIVENDRES 23	
Espaguetis amb verdura i carn picada (s/tomàquet)		Crema de carbassó		Sopa de galets		VACANCES DE NADAL 			
Varetes de lluç al forn		Trita francesa		Pizza de tonyina (s/tomàquet)					
amb amanida variada (s/tomàquet)		amb enciam, olives i pastanaga ratllada		Dolços de Nadal					
Fruita eco de temporada		logurt natural eco							
Kcal: 694,36	Prot: 15,36	Kcal: 694,14	Prot: 22,4	Kcal: 747,11	Prot: 19,51				
Lip: 36,88	Ch: 75,25	Lip: 39,86	Ch: 51,45	Lip: 32,23	Ch: 94,75				
DILLUNS 26		DIMARTS 27		DIMECRES 28		DIJOUS 29		DIVENDRES 30	
Bones Festes									

LLISTAT D'ALERGENS



*En aquest menú s'evitarà les preparacions amb tomàquet cru, en salses i sofregits.
Es donarà pa integral i aigua a cada àpat.
Només s'utilitzarà oli d'oliva verge per cuinar i amanir.
El gramatge de cada plat varia segons la franja d'edat.
Per a qualsevol dubte del nostre menú contacti amb el nostre equip de dietistes - nutricionistes a: dietista1@catasa-services.com o directament amb la direcció del centre.

EL MENÚ DE L' ESCOLA SANTA EULÀLIA



CURS 2022/2023

MENÚ BASAL sense PLV ni OU



DESEMBRE

DIJOUS 1		DIVENDRES 2	
Arròs saltejat amb tomàquet, porro i xampinyons		Pèsols saltejats amb ceba i pernil	
Gall dindi a la planxa		Costelles de porc al forn	
amb enciam i olives		amb patata	
Fruita eco de temporada		logurt de soja	
Kcal 773,05 Lip 40,41	Prot 29,97 Ch 72,37	Kcal 631,75 Lip 37,59	Prot 39,66 Ch 33,7

DILLUNS 5	DIMARTS 6	DIMECRES 7	DIJOUS 8	DIVENDRES 9
Patates al forn amb salsa de tomàquet (sense formatge)		Sopa d'au amb galets		
Salsitxes d'au (s/lacti)		Llom de bacallà a l'andalusa		
amb enciam, tomàquet i olives	FESTIU	amb enciam, olives i blat de moro	FESTIU	FESTIU
Fruita eco de temporada		logurt de soja		
Kcal 694,36 Lip 36,88	Prot 15,36 Ch 75,25	Kcal 815,55 Lip 28,11	Prot 22,9 Ch 117,74	

DILLUNS 12	DIMARTS 13	DIMECRES 14	DIJOUS 15	DIVENDRES 16
Arròs amb salsa de tomàquet	Lenties eco estofades amb verdures	Sopa d'au amb fideus	Mongeta verda amb patata	Cigrons saltejats amb tomàquet, ceba, all i carbassó
Salmó al forn	Pollastre a la planxa	Magra de porc a la planxa	Mandonguilles de vedella a la jardineria (sense llet ni ou)	Pollastre eco al forn a les herbes provençals
amb enciam, olives i blat de moro	amb enciam, olives i blat de moro	amb amanida variada (s/formatge)		amb enciam, tomàquet i olives
Fruita eco de temporada	Fruita eco de temporada	logurt de soja	Fruita eco de temporada	Fruita eco de temporada
Kcal 667,19 Lip 39,27	Prot 28,76 Ch 49,68	Kcal 711,23 Lip 34,07	Prot 28,77 Ch 72,38	Kcal 773,05 Lip 40,41

DILLUNS 19	DIMARTS 20	DIMECRES 21	DIJOUS 22	DIVENDRES 23
Espaguetis a la boloñesa (s/formatge)	Crema de carbassó (sense llet ni formatge)	Sopa de galets	VACANCES DE NADAL	
Varetes de lluç al forn	Magra de porc a la planxa	Pizza de tonyina (sense formatge)		
amb amanida variada (s/formatge)	amb enciam, olives i pastanaga ratllada	Dolços de Nadal*		
Fruita eco de temporada	logurt de soja			
Kcal 694,36 Lip 36,88	Prot 15,36 Ch 75,25	Kcal 747,11 Lip 32,23	Prot 28,77 Ch 72,38	Prot 19,51 Ch 94,75

DILLUNS 26	DIMARTS 27	DIMECRES 28	DIJOUS 29	DIVENDRES 30
Bones Festes				



* En aquest menú s'evitarà les preparacions amb llet, nata, formatge, mantega, etc. Tampoc es cuinarà amb ous. Es revisarà l'etiquetatge dels productes processats.

Es donarà pa integral i aigua a cada àpat.

Només s'utilitzarà oli d'oliva verge per cuinar i amanir.

El gramatge de cada plat varia segons la franja d'edat.
Per a qualsevol dubte del nostre menú contacti amb el nostre equip de dietistes - nutricionistes a: dietista1@catasa-services.com o directament amb la direcció del centre.

EL MENÚ DE L' ESCOLA SANTA EULÀLIA



CURS 2022/2023

MENÚ sense FRUITS SECS, OU NÓ PELL DE FRUITA



DESEMBRE

DIJOUS 1		DIVENDRES 2	
Arròs saltejat amb tomàquet, porro i xampinyons		Pèsols saltejats amb ceba i pernil	
Gall dindi a la planxa		Costelles de porc al forn	
amb enciam i olives		amb patata	
Fruita sense pell		logurt natural eco	
Kcal	Prot	Kcal	Prot
773,05	29,97	631,75	39,66
Lip	Ch	Lip	Ch
40,41	72,37	37,59	33,7

DILLUNS 5	DIMARTS 6	DIMECRES 7	DIJOUS 8	DIVENDRES 9
Patates gratinades amb salsa de tomàquet i formatge	FESTIU	Sopa d'au amb galets	FESTIU	FESTIU
Salsitxes d'au		Llom de bacallà a l'andalusa		
amb enciam, tomàquet i olives		amb enciam, olives i blat de moro		
Fruita sense pell		logurt natural eco		
Kcal	Prot	Kcal	Prot	
694,36	15,36	815,55	22,9	
Lip	Ch	Lip	Ch	
36,88	75,25	28,11	117,74	

DILLUNS 12	DIMARTS 13	DIMECRES 14	DIJOUS 15	DIVENDRES 16
Arròs amb salsa de tomàquet	Lenties eco estofades amb verdures	Sopa d'au amb fideus	Mongeta verda amb patata	Cigrons saltejats amb tomàquet, ceba, all i carbassó
Salmó al forn	Pollastre a la planxa	Magra de porc a la planxa	Mandonguilles de vedella a la jardineria (s/ou)	Pollastre eco al forn a les herbes provençals
amb enciam, olives i blat de moro	amb enciam, olives i blat de moro	amb amanida variada		amb enciam, tomàquet i olives
Fruita sense pell	Fruita sense pell	logurt natural eco	Fruita sense pell	Fruita sense pell
Kcal	Prot	Kcal	Prot	Kcal
667,19	28,76	711,23	28,77	773,05
Lip	Ch	Lip	Ch	Lip
39,27	49,68	119,28	72,38	40,41
				Prot
				72,37
				Ch
				37,59
				39,66
				Ch
				33,7

DILLUNS 19	DIMARTS 20	DIMECRES 21	DIJOUS 22	DIVENDRES 23
Espaguetis a la boloñesa	Crema de carbassó	Sopa de galets	VACANCES DE NADAL 	
Varetes de lluç al forn	Magra de porc a la planxa	Pizza de tonyina		
amb amanida variada	amb enciam, olives i pastanaga ratllada	Dolços de Nadal*		
Fruita sense pell	logurt natural eco			
Kcal	Prot	Kcal	Prot	
694,36	15,36	694,14	22,4	747,11
Lip	Ch	Lip	Ch	Lip
36,88	75,25	39,86	51,45	32,23
				94,75

DILLUNS 26	DIMARTS 27	DIMECRES 28	DIJOUS 29	DIVENDRES 30
Bones Festes				

LLISTAT D'AL·LERGENS



* Es revisarà l'etiquetatge dels productes processats. Tota la fruita es donarà sense pell. També, s'evitarà l'ou i les preparacions amb ous. Es donarà pa integral i aigua a cada àpat.

Només s'utilitzarà oli d'oliva verge per cuinar i amanir.

El gramatge de cada plat varia segons la franja d'edat.

Per a qualsevol dubte del nostre menú contacti amb el nostre equip de dietistes - nutricionistes a:

dietista1@catasa-services.com o directament amb la direcció del centre.

EL MENÚ DE L' ESCOLA SANTA EULÀLIA



CURS 2022/2023

MENÚ sense PATATES XIPS



DESEMBRE

DIJOUS 1		DIVENDRES 2	
Arròs saltejat amb tomàquet, porro i xampinyons		Pèsols saltejats amb ceba i pernil	
Truita d'espínacs		Costelles de porc al forn	
amb enciam i olives		amb patata	
Fruita eco de temporada		logurt natural eco	
Kcal 694,36 Lip 36,88	Prot 15,36 Ch 75,25	Kcal 631,75 Lip 37,59	Prot 39,66 Ch 33,7

DILLUNS 5	DIMARTS 6	DIMECRES 7	DIJOUS 8	DIVENDRES 9
Patates gratinades amb salsa de tomàquet i formatge		Sopa d'au amb galets		
Salsitxes d'au		Llom de bacallà a l'andalusa		
amb enciam, tomàquet i olives	FESTIU	amb enciam, olives i blat de moro	FESTIU	FESTIU
Fruita eco de temporada		logurt natural eco		
Kcal 694,36 Lip 36,88	Prot 15,36 Ch 75,25	Kcal 815,55 Lip 28,11	Prot 22,9 Ch 117,74	

DILLUNS 12	DIMARTS 13	DIMECRES 14	DIJOUS 15	DIVENDRES 16
Arròs amb salsa de tomàquet	Lentilles eco estofades amb verdures	Sopa d'au amb fideus	Mongeta verda amb patata	Cigrons saltejats amb tomàquet, ceba, all i carbassó
Salmó al forn	Croquetes de rostit	Truita de patata	Mandonguilles de vedella a la jardineria	Pollastre eco al forn a les herbes provençals
amb enciam, olives i blat de moro	amb enciam, olives i blat de moro	amb amanida variada	Fruita eco de temporada	amb enciam, tomàquet i olives
Fruita eco de temporada	Fruita eco de temporada	logurt natural eco	Fruita eco de temporada	Fruita eco de temporada
Kcal 667,19 Lip 39,27	Prot 28,76 Ch 49,68	Kcal 711,23 Lip 34,07	Prot 28,77 Ch 72,38	Kcal 773,05 Lip 40,41

DILLUNS 19	DIMARTS 20	DIMECRES 21	DIJOUS 22	DIVENDRES 23
Espaguetis a la boloñesa	Crema de carbassó	Sopa de galets	VACANCES DE NADAL 	
Varetes de lluç al forn	Truita francesa	Pizza de tonyina		
amb amanida variada	amb enciam, olives i pastanaga ratllada	Dolços de Nadal		
Fruita eco de temporada	logurt natural eco			
Kcal 694,36 Lip 36,88	Prot 15,36 Ch 75,25	Kcal 747,11 Lip 32,23	Prot 22,4 Ch 51,45	Prot 19,51 Ch 94,75

DILLUNS 26	DIMARTS 27	DIMECRES 28	DIJOUS 29	DIVENDRES 30
Bones Festes				

LLISTAT D'AL·LERGENS



Es donarà pa integral i aigua a cada àpat.
Només s'utilitzarà oli d'oliva verge per cuinar i amanir.
El gramatge de cada plat varia segons la franja d'edat.
Per a qualsevol dubte del nostre menú contacti amb el nostre equip de dietistes- nutricionistes a: dietista1@catasa-services.com o directament amb la direcció del centre.