

EL MENÚ DE L' ESCOLA SANTA EULÀLIA



CURS 2022/2023

MENÚ BASAL

FEBRER

DILLUNS 30	DIMARTS 31	DIMECRES 1	DIJOUS 2	DIVENDRES 3	
		Arros amb salsa de tomàquet	Sopa de peix amb fideus	Crema de carbassa	
		Llom de bacallà a l'andalusa	Magra de porc rustida	Botifarra a la planxa	
		Amb patates panadera	Amb amanida variada	Amb mongeta blanca	
		logurt natural eco	Fruita eco de temporada	Fruita eco de temporada	
		Kcal: 760,21 Lip: 35,05	Prot: 38,28 Ch: 72,91	Kcal: 659,61 Lip: 19,41	Prot: 33,16 Ch: 88,07

DILLUNS 6	DIMARTS 7	DIMECRES 8	DIJOUS 9	DIVENDRES 10	
Estofat de patates	Macarrons a la boloñesa	Sopa d'au amb pistons	Paella de verdures	Coliflor amb patata	
Truita francesa	Salmó a la planxa	Hamburguesa de vedella	Lluç a la marinera	Croquetes de rostit	
amb enciam, olives i pastanaga ratllada	amb verdures	amb xips		amb enciam i blat de moro	
Fruita eco de temporada	Fruita eco de temporada	logurt natural eco	Fruita eco de temporada	Fruita eco de temporada	
Kcal: 715,96 Lip: 33,36	Prot: 27,36 Ch: 76,57	Kcal: 774,5 Lip: 35,06	Prot: 41,48 Ch: 73,26	Kcal: 741,99 Lip: 18,39	Prot: 18,43 Ch: 125,69

DILLUNS 13	DIMARTS 14	DIMECRES 15	DIJOUS 16	DIVENDRES 17	
Arròs amb salsa de tomàquet	Crema de carbassó	Espirals amb salsa de bolets	Mongeta verda i patata saltejada amb allet	Sopa de verdures amb fideus	
Truita francesa	Varetes de lluç al forn	Pollastre eco al forn	Estofat de vedella eco amb daus de pastanaga	Bacallà a la mel	
amb enciam i olives	amb amanida variada	amb poma i porro		amb patata panadera	
Fruita eco de temporada	Fruita eco de temporada	Fruita eco de temporada	Fruita eco de temporada	logurt natural eco	
Kcal: 591,85 Lip: 34,69	Prot: 20,25 Ch: 49,66	Kcal: 625,88 Lip: 26,76	Prot: 17,38 Ch: 78,88	Kcal: 887,1 Lip: 46,38	Prot: 38,08 Ch: 79,34

DILLUNS 20	DIMARTS 21	DIMECRES 22	DIJOUS 23	DIVENDRES 24	
Patates gratinades amb salsa de tomàquet i formatge	Pèsols saltejats amb ceba i pernil	Tallarines a la carbonara	Crema de carbassa i pastanaga	Bròquil amb patata	
Truita de carbassó	Salsitxes d'au	Salmó al forn	Mandonguilles de vedella a la jardineria	Croquetes de peix	
amb amanida mixta	amb xips	amb verdures		amb amanida variada	
Fruita eco de temporada	logurt natural eco	Fruita eco de temporada	Fruita eco de temporada	Fruita eco de temporada	
Kcal: 667,19 Lip: 39,27	Prot: 28,76 Ch: 49,68	Kcal: 661,3 Lip: 30,9	Prot: 41,54 Ch: 54,26	Kcal: 760,21 Lip: 35,05	Prot: 38,28 Ch: 72,91

DILLUNS 27	DIMARTS 28
Cigrons eco a la "Riojana"	Fideus a la cassola
Pollastre eco rostit	Lluç al forn
	amb patates al forn
Fruita eco de temporada	Fruita eco de temporada
Kcal: #N/D Lip: #N/D	Prot: #N/D Ch: 663,06 Lip: 20,94

LLISTAT D'AL·LÈRGENS



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

FEBRER

DILLUNS 30	DIMARTS 31	DIMECRES 1	DIJOUS 2	DIVENDRES 3
		Arros amb salsa de tomàquet	Sopa de peix amb fideus (s/gluten)	Crema de carbassa
		Llom de bacallà al forn	Magra de porc rustida	Botifarra a la planxa
		Amb patates panadera	Amb amanida variada	Amb mongeta blanca
		logurt natural eco	Fruita eco de temporada	Fruita eco de temporada
		Kcal: 760,21 Lip: 35,05	Prot: 38,28 Ch: 72,91	Kcal: 659,61 Lip: 19,41
		Kcal: 737,3 Lip: 36,3	Prot: 33,16 Ch: 88,07	Prot: 15,56 Ch: 86,09

DILLUNS 6	DIMARTS 7	DIMECRES 8	DIJOUS 9	DIVENDRES 10
Estofat de patates	Macarrons a la boloñesa (pasta s/gluten)	Sopa d'au amb pistons (pasta s/gluten)	Paella de verdres	Coliflor amb patata
Truita francesa	Salmó a la planxa	Hamburguesa de vedella	Lluç a la marinera	Croquetes de pollastre s/gluten
amb enciam, olives i pastanaga ratllada	amb verdres	amb xips		amb enciam i blat de moro
Fruita eco de temporada	Fruita eco de temporada	logurt natural eco	Fruita eco de temporada	Fruita eco de temporada
Kcal: 715,96 Lip: 33,36	Prot: 27,36 Ch: 76,57	Kcal: 41,48 Lip: 73,26	Kcal: 741,99 Lip: 18,39	Prot: 18,43 Ch: 125,69
	Kcal: 774,5 Lip: 35,06	Prot: 41,48 Ch: 73,26	Kcal: 741,99 Lip: 18,39	Prot: 18,43 Ch: 125,69

DILLUNS 13	DIMARTS 14	DIMECRES 15	DIJOUS 16	DIVENDRES 17
Arros amb salsa de tomàquet	Crema de carbassó	Espirals (s/gluten) amb salsa de bolets	Mongeta verda i patata saltejada amb allet	Sopa de verdres amb fideus (s/gluten)
Truita francesa	Lluç al forn	Pollastre eco al forn	Estofat de vedella eco amb daus de pastanaga	Bacallà a la mel
amb enciam i olives	amb amanida variada	amb poma i porro		amb patata panadera
Fruita eco de temporada	Fruita eco de temporada	Fruita eco de temporada	Fruita eco de temporada	logurt natural eco
Kcal: 591,85 Lip: 34,69	Prot: 20,25 Ch: 49,66	Kcal: 887,1 Lip: 46,38	Prot: 36,08 Ch: 79,34	Prot: 32,42 Ch: 57,42
	Kcal: 625,88 Lip: 26,76	Prot: 17,38 Ch: 78,88	Kcal: 618,2 Lip: 28,76	Prot: 32,42 Ch: 57,42

DILLUNS 20	DIMARTS 21	DIMECRES 22	DIJOUS 23	DIVENDRES 24
Patates gratinades amb salsa de tomàquet i formatge	Pèsols saltejats amb ceba i pernil	Tallarines (s/gluten) a la carbonara	Crema de carbassa i pastanaga	Bròquil amb patata
Truita de carbassó	Salsitxes d'au	Salmó al forn	Mandonguilles de vedella a la jardineria	Croquetes de pollastre s/gluten
amb amanida mixta	amb xips	amb verdres		amb amanida variada
Fruita eco de temporada	logurt natural eco	Fruita eco de temporada	Fruita eco de temporada	Fruita eco de temporada
Kcal: 667,19 Lip: 39,27	Prot: 28,76 Ch: 49,68	Prot: 41,54 Ch: 54,26	Prot: 38,28 Ch: 72,91	Prot: 33,16 Ch: 88,07
	Kcal: 663,3 Lip: 30,9	Prot: 41,54 Ch: 54,26	Kcal: 659,61 Lip: 19,41	Prot: 33,16 Ch: 88,07

DILLUNS 27	DIMARTS 28
Cigrons eco a la "Riojana"	Fideus (s/gluten) a la cassola
Pollastre eco rostit	Lluç al forn
	amb patates al forn
Fruita eco de temporada	Fruita eco de temporada
Kcal: #N/D Lip: #N/D	Prot: #N/D Ch: 663,06 Lip: 20,94
	Prot: 23,2 Ch: 95,45



*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

FEBRER

DILLUNS 30	DIMARTS 31	DIMECRES 1	DIJOURS 2	DIVENDRES 3	
		Arros amb salsa de tomàquet	Sopa de peix amb fideus	Crema de carbassa	
		Llom de bacallà a l'andalusa	Bistec a la planxa	Salsitxes d'au	
		Amb patates panadera	Amb amanida variada	Amb mongeta blanca	
		logurt natural eco	Fruita eco de temporada	Fruita eco de temporada	
		Kcal 760,21 Lip 35,05	Prot 38,28 Ch 72,91	Kcal 659,61 Lip 19,41	Prot 33,16 Ch 88,07
DILLUNS 6	DIMARTS 7	DIMECRES 8	DIJOURS 9	DIVENDRES 10	
Estofat de patates	Macarrons a la boloñesa (s/porc)	Sopa d'au amb pistons	Paella de verdures	Coliflor amb patata	
Truita francesa amb enciam, olives i pastanaga ratllada	Salmó a la planxa amb verdures	Hamburguesa de vedella amb xips	Lluç a la marinera	Croquetes de rostit amb enciam i blat de moro	
Fruita eco de temporada	Fruita eco de temporada	logurt natural eco	Fruita eco de temporada	Fruita eco de temporada	
Kcal 715,96 Lip 33,36	Prot 27,36 Ch 76,57	Kcal 41,48 Lip 73,26	Kcal 741,99 Lip 18,39	Prot 18,43 Ch 125,69	
DILLUNS 13	DIMARTS 14	DIMECRES 15	DIJOURS 16	DIVENDRES 17	
Arros amb salsa de tomàquet	Crema de carbassó	Espirals amb salsa de bolets	Mongeta verda i patata saltejada amb allet	Sopa de verdures amb fideus	
Truita francesa amb enciam i olives	Varetes de lluç al forn amb amanida variada	Pollastre eco al forn amb poma i porro	Estofat de vedella eco amb daus de pastanaga	Bacallà a la mel amb patata panadera	
Fruita eco de temporada	Fruita eco de temporada	Fruita eco de temporada	Fruita eco de temporada	logurt natural eco	
Kcal 591,85 Lip 34,69	Prot 20,25 Ch 49,66	Kcal 887,1 Lip 46,38	Prot 36,08 Ch 79,34	Kcal 618,2 Lip 28,76	
DILLUNS 20	DIMARTS 21	DIMECRES 22	DIJOURS 23	DIVENDRES 24	
Patates gratinades amb salsa de tomàquet i formatge	Pèsols saltejats amb ceba	Tallarines a la carbonara (s/bacó)	Crema de carbassa i pastanaga	Bròquil amb patata	
Truita de carbassó amb amanida mixta	Salsitxes d'au amb xips	Salmó al forn amb verdures	Mandonguilles de vedella a la jardineria	Croquetes de peix amb amanida variada	
Fruita eco de temporada	logurt natural eco	Fruita eco de temporada	Fruita eco de temporada	Fruita eco de temporada	
Kcal 667,19 Lip 39,27	Prot 28,76 Ch 49,68	Kcal 41,54 Lip 54,26	Prot 38,28 Ch 72,91	Kcal 659,61 Lip 19,41	
DILLUNS 27	DIMARTS 28				
Cigrons eco a la "Riojana" (s/choriço)	Fideus a la cassola (s/carn)				
Pollastre eco rostit	Lluç al forn amb patates al forn				
Fruita eco de temporada	Fruita eco de temporada				
Kcal #N/D Lip #N/D	Prot #N/D Ch #N/D	Kcal 663,06 Lip 20,94	Prot 23,2 Ch 95,45		

LLISTAT D'AL·LÈRGENS



*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



FEBRER

DILLUNS 30		DIMARTS 31		DIMECRES 1		DIJOUS 2		DIVENDRES 3	
				Arros amb verdures		Sopa de peix amb fideus		Crema de carbassa	
				Llom de bacallà a l'andalusa		Magra de porc rustida		Botifarra a la planxa	
				Amb patates panadera		Amb amanida variada (s/tomàquet)		Amb mongeta blanca	
				logurt natural eco		Fruita eco de temporada		Fruita eco de temporada	
Kcal: 715,96 Lip: 33,36		Prot: 27,36 Ch: 774,5 Lip: 35,06		Prot: 41,48 Ch: 774,5 Lip: 35,06		Prot: 38,28 Ch: 72,91 Lip: 19,41		Prot: 33,16 Ch: 659,61 Lip: 88,07	
Kcal: 715,96 Lip: 33,36		Prot: 27,36 Ch: 774,5 Lip: 35,06		Prot: 41,48 Ch: 774,5 Lip: 35,06		Prot: 38,28 Ch: 72,91 Lip: 19,41		Prot: 33,16 Ch: 659,61 Lip: 88,07	
DILLUNS 6		DIMARTS 7		DIMECRES 8		DIJOUS 9		DIVENDRES 10	
Estofat de patates (s/tomàquet)		Macarrons amb carn picada i formatge (s/tomàquet)		Sopa d'au amb pistons		Paella de verdures		Coliflor amb patata	
Truita francesa amb enciam, olives i pastanaga ratllada		Salmó a la planxa amb verdures		Hamburguesa de vedella amb xips		Lluç a la marinera		Croquetes de rostit amb enciam i blat de moro	
Fruita eco de temporada		Fruita eco de temporada		logurt natural eco		Fruita eco de temporada		Fruita eco de temporada	
Kcal: 715,96 Lip: 33,36		Prot: 27,36 Ch: 774,5 Lip: 35,06		Prot: 41,48 Ch: 774,5 Lip: 35,06		Prot: 38,28 Ch: 72,91 Lip: 19,41		Prot: 33,16 Ch: 659,61 Lip: 88,07	
Kcal: 715,96 Lip: 33,36		Prot: 27,36 Ch: 774,5 Lip: 35,06		Prot: 41,48 Ch: 774,5 Lip: 35,06		Prot: 38,28 Ch: 72,91 Lip: 19,41		Prot: 33,16 Ch: 659,61 Lip: 88,07	
DILLUNS 13		DIMARTS 14		DIMECRES 15		DIJOUS 16		DIVENDRES 17	
Arros amb verdures		Crema de carbassó		Espirals amb salsa de bolets		Mongeta verda i patata saltejada amb allet		Sopa de verdures amb fideus	
Truita francesa amb enciam i olives		Varettes de lluç al forn amb amanida variada (s/tomàquet)		Pollastre eco al forn amb poma i porro		Estofat de vedella eco amb daus de pastanaga (s/tomàquet)		Bacallà a la mel amb patata panadera	
Fruita eco de temporada		Fruita eco de temporada		Fruita eco de temporada		Fruita eco de temporada		logurt natural eco	
Kcal: 591,85 Lip: 34,69		Prot: 20,25 Ch: 625,88 Lip: 26,76		Prot: 17,38 Ch: 887,1 Lip: 46,38		Prot: 38,08 Ch: 618,2 Lip: 28,76		Prot: 32,42 Ch: 556,29 Lip: 37,92	
Kcal: 591,85 Lip: 34,69		Prot: 20,25 Ch: 625,88 Lip: 26,76		Prot: 17,38 Ch: 887,1 Lip: 46,38		Prot: 38,08 Ch: 618,2 Lip: 28,76		Prot: 32,42 Ch: 556,29 Lip: 37,92	
DILLUNS 20		DIMARTS 21		DIMECRES 22		DIJOUS 23		DIVENDRES 24	
Patates gratinades amb formatge		Pèsols saltejats amb ceba i pernil		Tallarines a la carbonara		Crema de carbassa i pastanaga		Bròquil amb patata	
Truita de carbassó amb amanida mixta		Salsitxes d'au amb xips		Salmó al forn amb verdures		Mandonguilles de vedella a la jardinera		Croquetes de peix amb amanida variada (s/tomàquet)	
Fruita eco de temporada		logurt natural eco		Fruita eco de temporada		Fruita eco de temporada		Fruita eco de temporada	
Kcal: 667,19 Lip: 39,27		Prot: 28,76 Ch: 661,3 Lip: 30,9		Prot: 41,54 Ch: 54,26 Lip: 35,05		Prot: 38,28 Ch: 659,61 Lip: 19,41		Prot: 33,16 Ch: 737,3 Lip: 36,3	
Kcal: 667,19 Lip: 39,27		Prot: 28,76 Ch: 661,3 Lip: 30,9		Prot: 41,54 Ch: 54,26 Lip: 35,05		Prot: 38,28 Ch: 659,61 Lip: 19,41		Prot: 33,16 Ch: 737,3 Lip: 36,3	
DILLUNS 27		DIMARTS 28							
Cigrons eco a la "Riojana" (s/tomàquet)		Fideus a la cassola (s/tomàquet)							
Pollastre eco rostit		Lluç al forn amb patates al forn							
Fruita eco de temporada		Fruita eco de temporada							
Kcal: #N/D Lip: #N/D		Prot: #N/D Ch: 663,06 Lip: 20,94		Prot: 23,2 Ch: 55,45					
Kcal: #N/D Lip: #N/D		Prot: #N/D Ch: 663,06 Lip: 20,94		Prot: 23,2 Ch: 55,45					

LLISTAT D'AL-LEGENS



*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 contacta 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



FEBRER

DILLUNS 30		DIMARTS 31		DIMECRES 1		DIJOUS 2		DIVENDRES 3	
Arros amb salsa de tomàquet				Arros amb salsa de tomàquet		Sopa de peix amb fideus		Crema de carbassa	
Llom de bacallà a l'andalusa				Llom de bacallà a l'andalusa		Magra de porc rustida		Botifarra a la planxa	
Amb patates panadera				Amb patates panadera		Amb amanida variada		Amb mongeta blanca	
logurt natural eco				logurt natural eco		Fruita eco de temporada		Fruita eco de temporada	
Kcal:	760,21	Prot:	38,28	Kcal:	659,61	Prot:	33,16	Kcal:	737,3
Lip:	35,05	Ch:	72,91	Lip:	19,41	Ch:	88,07	Lip:	36,3
Kcal:		Prot:		Kcal:		Prot:		Kcal:	
715,96		27,36		774,5		41,48		778,64	
Lip:		Ch:		Lip:		Ch:		Lip:	
33,36		76,57		35,06		73,26		37,92	
DILLUNS 6		DIMARTS 7		DIMECRES 8		DIJOUS 9		DIVENDRES 10	
Estofat de patates		Macarrons a la boloñesa		Sopa d'au amb pistons		Paella de verdres		Coliflor amb patata	
Truita francesa		Salmó a la planxa		Hamburguesa de vedella		Lluç a la marinera		Croquetes de rostit	
amb enciam, olives i pastanaga ratllada		amb verdres		amb xips				amb enciam i blat de moro	
Fruita eco de temporada		Fruita eco de temporada		logurt natural eco		Fruita eco de temporada		Fruita eco de temporada	
Kcal:	715,96	Prot:	27,36	Kcal:	774,5	Prot:	41,48	Kcal:	778,64
Lip:	33,36	Ch:	76,57	Lip:	35,06	Ch:	73,26	Lip:	37,92
DILLUNS 13		DIMARTS 14		DIMECRES 15		DIJOUS 16		DIVENDRES 17	
Arros amb salsa de tomàquet		Crema de carbassó		Espirals amb salsa de bolets		Mongeta verda i patata saltejada amb allet		Sopa de verdres amb fideus	
Truita francesa		Varetes de lluç al forn		Pollastre eco al forn		Estofat de vedella eco amb daus de pastanaga		Bacallà a la mel	
amb enciam i olives		amb amanida variada		amb poma i porro				amb patata panadera	
Fruita eco de temporada		Fruita eco de temporada		Fruita eco de temporada		Fruita eco de temporada		logurt natural eco	
Kcal:	591,85	Prot:	20,25	Kcal:	887,1	Prot:	36,08	Kcal:	556,29
Lip:	34,69	Ch:	49,66	Lip:	46,38	Ch:	79,34	Lip:	32,53
DILLUNS 20		DIMARTS 21		DIMECRES 22		DIJOUS 23		DIVENDRES 24	
Patates gratinades amb salsa de tomàquet i formatge		Pèsols saltejats amb ceba i pernil		Tallarines a la carbonara		Crema de carbassa i pastanaga		Bròquil amb patata	
Truita de carbassó		Salsitxes d'au		Salmó al forn		Mandonguilles de vedella a la jardineria		Croquetes de peix	
amb amanida mixta		amb xips		amb verdres				amb amanida variada	
Fruita eco de temporada		logurt natural eco		Fruita eco de temporada		Fruita eco de temporada		Fruita eco de temporada	
Kcal:	667,19	Prot:	28,76	Kcal:	760,21	Prot:	38,28	Kcal:	737,3
Lip:	39,27	Ch:	49,68	Lip:	35,05	Ch:	72,91	Lip:	36,3
DILLUNS 27		DIMARTS 28							
Cigrons eco a la "Riojana"		Fideus a la cassola							
Pollastre eco rostit		Lluç al forn							
Fruita eco de temporada		amb patates al forn							
Kcal:	#N/D	Prot:	663,06	Prot:	22,2				
Lip:	#N/D	Ch:	20,94	Ch:	95,45				

LLISTAT D'AL·LERGENS



* 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

FEBRER

DILLUNS 30	DIMARTS 31	DIMECRES 1	DIJOUS 2	DIVENDRES 3
		Arròs amb salsa de tomàquet	Sopa de peix amb fideus	Crema de carbassa (s/lacti o beguda vegetal)
		Llom de bacallà a l'andalusa	Magra de porc rustida	Botifarra a la planxa
		Amb patates panadera	Amb amanida variada	Amb mongeta blanca
		logurt s/lactosa	Fruita eco de temporada	Fruita eco de temporada

DILLUNS 6	DIMARTS 7	DIMECRES 8	DIJOUS 9	DIVENDRES 10
Estofat de patates	Macarrons a la boloñesa (formatge s/lactosa)	Sopa d'au amb pistons	Paella de verdures	Coliflor amb patata
Truita francesa amb enciam, olives i pastanaga ratllada	Salmó a la planxa amb verdures	Hamburguesa de vedella amb xips	Lluç a la marinera	Pollastre a la planxa amb enciam i blat de moro
Fruita eco de temporada	Fruita eco de temporada	logurt s/lactosa	Fruita eco de temporada	Fruita eco de temporada

DILLUNS 13	DIMARTS 14	DIMECRES 15	DIJOUS 16	DIVENDRES 17
Arròs amb salsa de tomàquet	Crema de carbassó (s/lacti o beguda vegetal)	Espirals amb bolets	Mongeta verda i patata saltejada amb allet	Sopa de verdures amb fideus
Truita francesa amb enciam i olives	Lluç al forn amb amanida variada	Pollastre eco al forn amb poma i porro	Estofat de vedella eco amb daus de pastanaga	Bacallà a la mel amb patata panadera
Fruita eco de temporada	Fruita eco de temporada	Fruita eco de temporada	Fruita eco de temporada	logurt s/lactosa

DILLUNS 20	DIMARTS 21	DIMECRES 22	DIJOUS 23	DIVENDRES 24
Patates gratinades amb salsa de tomàquet i formatge (s/lactosa)	Pèsols saltejats amb ceba i pernil	Tallarines a la carbonara (formatge i nata s/lactosa)	Crema de carbassa i pastanaga (s/lacti o beguda vegetal)	Bròquil amb patata
Truita de carbassó amb amanida mixta	Salsitxes d'au amb xips	Salmó al forn amb verdures	Mandonguilles de vedella a la jardineria	Lluç al forn amb amanida variada
Fruita eco de temporada	logurt s/lactosa	Fruita eco de temporada	Fruita eco de temporada	Fruita eco de temporada

DILLUNS 27	DIMARTS 28
Cigrons eco a la "Riojana"	Fideus a la cassola
Pollastre eco rostit	Lluç al forn amb patates al forn
Fruita eco de temporada	Fruita eco de temporada

DILLUNS 6	DIMARTS 7	DIMECRES 8	DIJOUS 9	DIVENDRES 10
Kcal: 715,96 Lip: 33,36 Ch: 33,36	Prot: 27,36 Kcal: 774,5 Lip: 35,06 Ch: 76,57	Prot: 41,48 Kcal: 774,5 Lip: 73,26 Ch: 73,26	Prot: 41,48 Kcal: 741,99 Lip: 73,26 Ch: 18,39	Prot: 18,43 Kcal: 778,64 Lip: 125,69 Ch: 37,92

LLISTAT D'AL·LÈRGENS

* 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: dietista@catasa-services.com o directament amb la direcció del centre.

EL MENÚ DE L' ESCOLA SANTA EULÀLIA

MENÚ sense FRUITS SECS

FEBRER

DILLUNS 30		DIMARTS 31		DIMECRES 1		DIJOUS 2		DIVENDRES 3	
Arros amb salsa de tomàquet				Sopa de peix amb fideus		Crema de carbassa			
Llom de bacallà a l'andalusa				Magra de porc rustida		Botifarra a la planxa			
Amb patates panadera				Amb amanida variada		Amb mongeta blanca			
logurt natural eco				Fruita eco de temporada		Fruita eco de temporada			
Kcal:	760,21	Prot:	38,28	Kcal:	659,61	Prot:	33,16	Kcal:	737,3
Lip:	35,05	Ch:	72,91	Lip:	19,41	Ch:	88,07	Lip:	36,3
Ch:									
86,09									
DILLUNS 6		DIMARTS 7		DIMECRES 8		DIJOUS 9		DIVENDRES 10	
Estofat de patates		Macarrons a la boloñesa		Sopa d'au amb pistons		Paella de verdres		Coliflor amb patata	
Truita francesa		Salmó a la planxa		Hamburguesa de vedella		Lluç a la marinera		Croquetes de pollastre s/gluten	
amb enciam, olives i pastanaga ratllada		amb verdres		amb xips				amb enciam i blat de moro	
Fruita eco de temporada		Fruita eco de temporada		logurt natural eco		Fruita eco de temporada		Fruita eco de temporada	
Kcal:	715,96	Prot:	27,36	Kcal:	41,48	Prot:	41,48	Kcal:	18,43
Lip:	33,36	Ch:	76,57	Lip:	73,26	Ch:	73,26	Lip:	125,69
Kcal:									
774,5									
Lip:									
35,06									
25,42									
83,92									
DILLUNS 13		DIMARTS 14		DIMECRES 15		DIJOUS 16		DIVENDRES 17	
Arros amb salsa de tomàquet		Crema de carbassó		Espirals amb salsa de bolets		Mongeta verda i patata saltejada amb allet		Sopa de verdres amb fideus	
Truita francesa		Varettes de lluç al forn		Pollastre eco al forn		Estofat de vedella eco amb daus de pastanaga		Bacallà a la mel	
amb enciam i olives		amb amanida variada		amb poma i porro				amb patata panadera	
Fruita eco de temporada		Fruita eco de temporada		Fruita eco de temporada		Fruita eco de temporada		logurt natural eco	
Kcal:	591,85	Prot:	20,25	Kcal:	17,38	Prot:	36,08	Kcal:	32,42
Lip:	34,69	Ch:	49,66	Lip:	887,1	Ch:	79,34	Lip:	57,42
Kcal:									
625,88									
Lip:									
26,76									
35,98									
29,9									
DILLUNS 20		DIMARTS 21		DIMECRES 22		DIJOUS 23		DIVENDRES 24	
Patates gratinades amb salsa de tomàquet i formatge		Pèsols saltejats amb ceba i pernil		Tallarines a la carbonara		Crema de carbassa i pastanaga		Bròquil amb patata	
Truita de carbassó		Salsitxes d'au		Salmó al forn		Mandonguilles de vedella a la jardinera		Croquetes de peix	
amb amanida mixta		amb xips		amb verdres				amb amanida variada	
Fruita eco de temporada		logurt natural eco		Fruita eco de temporada		Fruita eco de temporada		Fruita eco de temporada	
Kcal:	667,19	Prot:	28,76	Kcal:	41,54	Prot:	38,28	Kcal:	33,16
Lip:	39,27	Ch:	49,68	Lip:	54,26	Ch:	72,91	Lip:	88,07
Kcal:									
663,06									
Lip:									
20,94									
23,2									
95,45									
DILLUNS 27		DIMARTS 28							
Cigrons eco a la "Riojana"		Fideus a la cassola							
Pollastre eco rostí		Lluç al forn							
Fruita eco de temporada		amb patates al forn							
Kcal:	#N/D	Prot:	#N/D	Kcal:	663,06	Prot:	23,2	Kcal:	#N/D
Lip:	#N/D	Ch:	#N/D	Lip:	20,94	Ch:	95,45	Lip:	#N/D

LLISTAT D'AL·LÈRGENS



* 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



FEBRER

DILLUNS 30		DIMARTS 31		DIMECRES 1		DIJOUS 2		DIVENDRES 3	
				Arros amb verdures		Sopa de peix amb fideus		Crema de carbassa	
				Llom de bacallà a l'andalusa		Magra de porc rustida		Botifarra a la planxa	
				Amb patates panadera		Amb amanida variada (s/tomàquet)		Amb mongeta blanca	
				logurt natural eco		Fruita eco de temporada		Fruita eco de temporada	
Kcal: 715,96 Lip: 33,36		Prot: 27,36 Ch: 774,5 Lip: 35,06		Prot: 41,48 Ch: 774,5 Lip: 35,06		Prot: 38,28 Ch: 659,61 Lip: 19,41		Prot: 33,16 Ch: 737,3 Lip: 36,3	
DILLUNS 6		DIMARTS 7		DIMECRES 8		DIJOUS 9		DIVENDRES 10	
Estofat de patates (s/tomàquet)		Macarrons amb carn picada i formatge (s/tomàquet)		Sopa d'au amb pistons		Paella de verdures		Coliflor amb patata	
Truita francesa		Salmó a la planxa		Hamburguesa de vedella		Lluç a la marinera		Croquetes de rostit	
amb enciam, olives i pastanaga ratllada		amb verdures		amb xips				amb enciam i blat de moro	
Fruita eco de temporada		Fruita eco de temporada		logurt natural eco		Fruita eco de temporada		Fruita eco de temporada	
Kcal: 591,85 Lip: 34,69		Prot: 20,25 Ch: 625,88 Lip: 26,76		Prot: 17,38 Ch: 887,1 Lip: 46,38		Prot: 38,08 Ch: 618,2 Lip: 28,76		Prot: 32,42 Ch: 556,29 Lip: 37,92	
DILLUNS 13		DIMARTS 14		DIMECRES 15		DIJOUS 16		DIVENDRES 17	
Arros amb verdures		Crema de carbassó		Espirals amb salsa de bolets		Mongeta verda i patata saltejada amb allet		Sopa de verdures amb fideus	
Truita francesa		Varettes de lluç al forn		Pollastre eco al forn		Estofat de vedella eco amb daus de pastanaga (s/tomàquet)		Bacallà a la mel	
amb enciam i olives		amb amanida variada (s/tomàquet)		amb poma i porro				amb patata panadera	
Fruita eco de temporada		Fruita eco de temporada		Fruita eco de temporada		Fruita eco de temporada		logurt natural eco	
Kcal: 591,85 Lip: 34,69		Prot: 20,25 Ch: 625,88 Lip: 26,76		Prot: 17,38 Ch: 887,1 Lip: 46,38		Prot: 38,08 Ch: 618,2 Lip: 28,76		Prot: 32,42 Ch: 556,29 Lip: 37,92	
DILLUNS 20		DIMARTS 21		DIMECRES 22		DIJOUS 23		DIVENDRES 24	
Patates gratinades amb formatge		Pèsols saltejats amb ceba i pernil		Tallarines a la carbonara		Crema de carbassa i pastanaga		Bròquil amb patata	
Truita de carbassó		Salsitxes d'au		Salmó al forn		Mandonguilles de vedella a la jardineria		Croquetes de peix	
amb amanida mixta		amb xips		amb verdures				amb amanida variada (s/tomàquet)	
Fruita eco de temporada		logurt natural eco		Fruita eco de temporada		Fruita eco de temporada		Fruita eco de temporada	
Kcal: 667,19 Lip: 39,27		Prot: 28,76 Ch: 661,3 Lip: 30,9		Prot: 41,54 Ch: 760,21 Lip: 35,05		Prot: 38,28 Ch: 659,61 Lip: 19,41		Prot: 33,16 Ch: 737,3 Lip: 36,3	
DILLUNS 27		DIMARTS 28							
Cigrons eco a la "Riojana" (s/tomàquet)		Fideus a la cassola (s/tomàquet)							
Pollastre eco rostit		Lluç al forn							
Fruita eco de temporada		amb patates al forn							
Kcal: #N/D Lip: #N/D		Prot: #N/D Ch: 663,06 Lip: 20,94		Prot: 23,2 Ch: 95,45					

LLISTAT D'AL-LEGENS



*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 contacta 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

FEBRER

DILLUNS 30	DIMARTS 31	DIMECRES 1	DIJOUS 2	DIVENDRES 3
		Arròs amb salsa de tomàquet	Sopa de peix amb fideus	Crema de carbassa (s/lacti o beguda vegetal)
		Llom de bacallà a l'andalusa	Magra de porc rustida	Botifarra a la planxa
		Amb patates panadera	Amb amanida variada	Amb mongeta blanca
		logurt de soja	Fruita eco de temporada	Fruita eco de temporada
		Kcal: 760,21 Lip: 35,05	Prot: 38,28 Ch: 72,91	Kcal: 659,61 Lip: 19,41
			Prot: 33,16 Ch: 88,07	Kcal: 737,3 Lip: 36,3

DILLUNS 6	DIMARTS 7	DIMECRES 8	DIJOUS 9	DIVENDRES 10
Estofat de patates	Macarrons a la boloñesa (s/formatge)	Sopa d'au amb pistons	Paella de verdures	Coliflor amb patata
Truita francesa	Salmó a la planxa	Hamburguesa de vedella	Lluç a la marinera	Pollastre a la planxa
amb enciam, olives i pastanaga ratllada	amb verdures	amb xips		amb enciam i blat de moro
Fruita eco de temporada	Fruita eco de temporada	logurt de soja	Fruita eco de temporada	Fruita eco de temporada
Kcal: 715,96 Lip: 33,36	Prot: 27,36 Ch: 76,57	Kcal: 41,48 Lip: 73,26	Kcal: 741,99 Lip: 18,39	Prot: 18,43 Ch: 125,69
	Kcal: 774,5 Lip: 35,06	Prot: 41,48 Ch: 73,26	Kcal: 741,99 Lip: 18,39	Kcal: 778,64 Lip: 37,92

DILLUNS 13	DIMARTS 14	DIMECRES 15	DIJOUS 16	DIVENDRES 17
Arròs amb salsa de tomàquet	Crema de carbassó (s/lacti o beguda vegetal)	Espirals amb bolets	Mongeta verda i patata saltejada amb allet	Sopa de verdures amb fideus
Truita francesa	Lluç al forn	Pollastre eco al forn	Estofat de vedella eco amb daus de pastanaga	Bacallà a la mel
amb enciam i olives	amb amanida variada	amb poma i porro		amb patata panadera
Fruita eco de temporada	Fruita eco de temporada	Fruita eco de temporada	Fruita eco de temporada	logurt de soja
Kcal: 591,85 Lip: 34,69	Prot: 20,25 Ch: 49,66	Kcal: 17,38 Lip: 78,88	Prot: 36,08 Ch: 79,34	Prot: 32,42 Ch: 57,42
	Kcal: 625,88 Lip: 26,76	Kcal: 887,1 Lip: 46,38	Kcal: 618,2 Lip: 28,76	Kcal: 556,29 Lip: 32,53

DILLUNS 20	DIMARTS 21	DIMECRES 22	DIJOUS 23	DIVENDRES 24
Patates gratinades amb salsa de tomàquet	Pèsols saltejats amb ceba i pernil	Tallarines saltejades amb pernil	Crema de carbassa i pastanaga (s/lacti o beguda vegetal)	Bròquil amb patata
Truita de carbassó	Salsitxes d'au	Salmó al forn	Mandonguilles de vedella a la jardineria	Lluç al forn
amb amanida mixta	amb xips	amb verdures		amb amanida variada
Fruita eco de temporada	logurt de soja	Fruita eco de temporada	Fruita eco de temporada	Fruita eco de temporada
Kcal: 667,19 Lip: 39,27	Prot: 28,76 Ch: 49,68	Prot: 41,54 Ch: 54,26	Prot: 38,28 Ch: 72,91	Prot: 33,16 Ch: 88,07
	Kcal: 661,3 Lip: 30,9	Kcal: 760,21 Lip: 35,05	Kcal: 659,61 Lip: 19,41	Kcal: 737,3 Lip: 36,3

DILLUNS 27	DIMARTS 28
Cigrons eco a la "Riojana"	Fideus a la cassola
Pollastre eco rostit	Lluç al forn
	amb patates al forn
Fruita eco de temporada	Fruita eco de temporada
Kcal: #N/D Lip: #N/D	Prot: 663,06 Ch: 20,94
	Prot: 23,2 Ch: 95,45

LLISTAT D'AL·LÈRGENS



* 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: dietista@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

FEBRER

DILLUNS 30	DIMARTS 31	DIMECRES 1	DIJOUS 2	DIVENDRES 3					
		Arros amb salsa de tomàquet	Sopa de peix amb fideus (pasta s/ou)	Crema de carbassa (s/lacti o beguda vegetal)					
		Llom de bacallà a l'andalusa	Magra de porc rustida	Botifarra a la planxa					
		Amb patates panadera	Amb amanida variada	Amb mongeta blanca					
		logurt de soja	Fruita eco de temporada	Fruita eco de temporada					
		Kcal 760,21 Lip 35,05	Prot 38,28 Ch 72,91	Kcal 659,61 Lip 19,41	Prot 33,16 Ch 88,07	Kcal 737,3 Lip 36,3	Prot 15,56 Ch 86,09		
DILLUNS 6	DIMARTS 7	DIMECRES 8	DIJOUS 9	DIVENDRES 10					
Estofat de patates	Macarrons a la boloñesa (pasta s/ou) (s/formatge)	Sopa d'au amb pistons (pasta s/ou)	Paella de verdres	Coliflor amb patata					
Pollastre al forn	Salmó a la planxa	Hamburguesa de vedella	Lluç a la marinera	Pollastre a la planxa					
amb enciam, olives i pastanaga ratllada	amb verdres	amb xips		amb enciam i blat de moro					
Fruita eco de temporada	Fruita eco de temporada	logurt de soja	Fruita eco de temporada	Fruita eco de temporada					
Kcal 715,96 Lip 33,36	Prot 27,36 Ch 76,57	Kcal 41,48 Lip 73,26	Kcal 774,5 Lip 35,06	Prot 41,48 Ch 73,26	Kcal 741,99 Lip 18,39	Prot 18,43 Ch 125,69	Kcal 778,64 Lip 37,92	Prot 25,42 Ch 83,92	
DILLUNS 13	DIMARTS 14	DIMECRES 15	DIJOUS 16	DIVENDRES 17					
Arros amb salsa de tomàquet	Crema de carbassó (s/lacti o beguda vegetal)	Espirals amb bolets (pasta s/ou)	Mongeta verda i patata saltejada amb allet	Sopa de verdres amb fideus (pasta s/ou)					
Llom a la planxa	Lluç al forn	Pollastre eco al forn	Estofat de vedella eco amb daus de pastanaga	Bacallà a la mel					
amb enciam i olives	amb amanida variada	amb poma i porro		amb patata panadera					
Fruita eco de temporada	Fruita eco de temporada	Fruita eco de temporada	Fruita eco de temporada	logurt de soja					
Kcal 591,85 Lip 34,69	Prot 20,25 Ch 49,66	Kcal 625,88 Lip 26,76	Prot 17,38 Ch 78,88	Kcal 887,1 Lip 46,38	Prot 36,08 Ch 79,34	Kcal 618,2 Lip 28,76	Prot 32,42 Ch 57,42	Kcal 556,29 Lip 32,53	Prot 35,98 Ch 29,9
DILLUNS 20	DIMARTS 21	DIMECRES 22	DIJOUS 23	DIVENDRES 24					
Patates gratinades amb salsa de tomàquet	Pèsols saltejats amb ceba i pernil	Tallarines saltejades amb pernil (pasta s/ou)	Crema de carbassa i pastanaga (s/lacti o beguda vegetal)	Bròquil amb patata					
Gall d'indi a la planxa	Salsitxes d'au	Salmó al forn	Mandonguilles de vedella a la jardineria	Lluç al forn					
amb amanida mixta	amb xips	amb verdres		amb amanida variada					
Fruita eco de temporada	logurt de soja	Fruita eco de temporada	Fruita eco de temporada	Fruita eco de temporada					
Kcal 667,19 Lip 39,27	Prot 28,76 Ch 49,68	Kcal 661,3 Lip 30,9	Prot 41,54 Ch 54,26	Kcal 760,21 Lip 35,05	Prot 38,28 Ch 72,91	Kcal 659,61 Lip 19,41	Prot 33,16 Ch 88,07	Kcal 737,3 Lip 36,3	Prot 15,56 Ch 86,09
DILLUNS 27	DIMARTS 28								
Cigrons eco a la "Riojana"	Fideus a la cassola (pasta s/ou)								
Pollastre eco rostí	Lluç al forn								
	amb patates al forn								
Fruita eco de temporada	Fruita eco de temporada								
Kcal 663,06 Lip 20,94	Prot 23,2 Ch 95,45	Kcal 663,06 Lip 20,94	Prot 23,2 Ch 95,45						

LLISTAT D'AL·LÈRGENS



* 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 contacta 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 NI PELL DE FRUITA

FEBRER

DILLUNS 30	DIMARTS 31	DIMECRES 1	DIJOUS 2	DIVENDRES 3	
		Aros amb salsa de tomàquet	Sopa de peix amb fideus	Crema de carbassa	
		Llom de bacallà a l'andalusa	Magra de porc rustida	Botifarra a la planxa	
		Amb patates panadera	Amb amanida variada	Amb mongeta blanca	
		logurt natural eco	Fruita sense pell	Fruita sense pell	
		Kcal 760,21 Lip 35,05	Prot 38,28 Ch 19,41	Kcal 659,61 Lip 19,41	Prot 33,16 Ch 88,07
		Kcal 737,3 Lip 36,3	Prot 15,56 Ch 86,09		
DILLUNS 6	DIMARTS 7	DIMECRES 8	DIJOUS 9	DIVENDRES 10	
Estofat de patates	Macarrons a la boloñesa	Sopa d'au amb pistons	Paella de verdres	Coliflor amb patata	
Truita francesa	Salmó a la planxa	Hamburguesa de vedella	Lluç a la marinera	Croquetes de rostit	
amb enciam, olives i pastanaga ratllada	amb verdres	amb xips		amb enciam i blat de moro	
Fruita sense pell	Fruita sense pell	logurt natural eco	Fruita sense pell	Fruita sense pell	
Kcal 715,96 Lip 33,36	Prot 27,36 Ch 76,57	Kcal 41,48 Ch 73,26	Kcal 741,99 Lip 18,39	Prot 18,43 Ch 125,69	
		Kcal 774,5 Lip 35,06	Prot 41,48 Ch 73,26	Kcal 778,64 Lip 37,92	Prot 25,42 Ch 83,92
DILLUNS 13	DIMARTS 14	DIMECRES 15	DIJOUS 16	DIVENDRES 17	
Arròs amb salsa de tomàquet	Crema de carbassó	Espirals amb salsa de bolets	Mongeta verda i patata saltejada amb allet	Sopa de verdres amb fideus	
Truita francesa	Varetes de lluç al forn	Pollastre eco al forn	Estofat de vedella eco amb daus de pastanaga	Bacallà a la mel	
amb enciam i olives	amb amanida variada	amb poma i porro		amb patata panadera	
Fruita sense pell	Fruita sense pell	Fruita sense pell	Fruita sense pell	logurt natural eco	
Kcal 591,85 Lip 34,69	Prot 20,25 Ch 49,66	Kcal 17,38 Ch 78,88	Prot 36,08 Ch 79,34	Prot 32,42 Ch 57,42	
		Kcal 625,88 Lip 46,38	Kcal 618,2 Lip 28,76	Kcal 556,29 Lip 32,53	Prot 35,98 Ch 29,9
DILLUNS 20	DIMARTS 21	DIMECRES 22	DIJOUS 23	DIVENDRES 24	
Patates gratinades amb salsa de tomàquet i formatge	Pèsols saltejats amb ceba i pernil	Tallarines a la carbonara	Crema de carbassa i pastanaga	Bròquil amb patata	
Truita de carbassó	Salsitxes d'au	Salmó al forn	Mandonguilles de vedella a la jardinera	Croquetes de peix	
amb amanida mixta	amb xips	amb verdres		amb amanida variada	
Fruita eco de temporada	logurt natural eco	Fruita eco de temporada	Fruita eco de temporada	Fruita eco de temporada	
Kcal 667,19 Lip 39,27	Prot 28,76 Ch 49,68	Prot 41,54 Ch 54,26	Prot 38,28 Ch 72,91	Prot 33,16 Ch 88,07	
		Kcal 663,06 Lip 20,94	Kcal 659,61 Lip 19,41	Kcal 737,3 Lip 36,3	Prot 16,56 Ch 86,09
DILLUNS 27	DIMARTS 28				
Cigrons eco a la "Riojana"	Fideus a la cassola				
Pollastre eco rostit	Lluç al forn				
	amb patates al forn				
Fruita eco de temporada	Fruita eco de temporada				
Kcal 663,06 Lip 20,94	Prot 23,2 Ch 95,45				

LLISTAT D'AL·LÈRGENS



* 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: dietista@catasa-services.com o directament amb la direcció del centre.

EL MENÚ DE L' ESCOLA SANTA EULÀLIA



CURS 2022/2023

MENÚ BASAL

FEBRER

DILLUNS 30	DIMARTS 31	DIMECRES 1	DIJOURS 2	DIVENDRES 3			
		Arros amb salsa de tomàquet	Sopa de peix amb fideus	Crema de carbassa			
		Llom de bacallà a l'andalusa	Magra de porc rustida	Botifarra a la planxa			
		Amb patates panadera	Amb amanida variada	Amb mongeta blanca			
		logurt natural eco	Fruita eco de temporada	Fruita eco de temporada			
		Kcal: 760,21 Lip: 35,05	Prot: 38,28 Ch: 72,91	Kcal: 659,61 Lip: 19,41	Prot: 33,16 Ch: 88,07	Kcal: 737,3 Lip: 36,3	Prot: 16,56 Ch: 86,09

DILLUNS 6	DIMARTS 7	DIMECRES 8	DIJOURS 9	DIVENDRES 10			
Estofat de patates	Macarrons a la boloñesa	Sopa d'au amb pistons	Paella de verdures	Coliflor amb patata			
Truita francesa	Salmó a la planxa	Hamburguesa de vedella	Lluç a la marinera	Croquetes de rostit			
amb enciam, olives i pastanaga ratllada	amb verdures	amb patates al forn		amb enciam i blat de moro			
Fruita eco de temporada	Fruita eco de temporada	logurt natural eco	Fruita eco de temporada	Fruita eco de temporada			
Kcal: 715,96 Lip: 33,36	Prot: 27,36 Ch: 76,57	Kcal: 774,5 Lip: 35,06	Prot: 41,48 Ch: 73,26	Kcal: 741,99 Lip: 18,39	Prot: 18,43 Ch: 125,69	Kcal: 778,64 Lip: 37,92	Prot: 25,42 Ch: 83,92

DILLUNS 13	DIMARTS 14	DIMECRES 15	DIJOURS 16	DIVENDRES 17					
Arròs amb salsa de tomàquet	Crema de carbassó	Espirals amb salsa de bolets	Mongeta verda i patata saltejada amb allet	Sopa de verdures amb fideus					
Truita francesa	Varetes de lluç al forn	Pollastre eco al forn	Estofat de vedella eco amb daus de pastanaga	Bacallà a la mel					
amb enciam i olives	amb amanida variada	amb poma i porro		amb patata panadera					
Fruita eco de temporada	Fruita eco de temporada	Fruita eco de temporada	Fruita eco de temporada	logurt natural eco					
Kcal: 591,85 Lip: 34,69	Prot: 20,25 Ch: 49,66	Kcal: 625,88 Lip: 26,76	Prot: 17,38 Ch: 78,88	Kcal: 887,1 Lip: 46,38	Prot: 38,08 Ch: 79,34	Kcal: 618,2 Lip: 28,76	Prot: 32,42 Ch: 57,42	Kcal: 556,29 Lip: 32,53	Prot: 35,98 Ch: 29,9

DILLUNS 20	DIMARTS 21	DIMECRES 22	DIJOURS 23	DIVENDRES 24					
Patates gratinades amb salsa de tomàquet i formatge	Pésols saltejats amb ceba i pernil	Tallarines a la carbonara	Crema de carbassa i pastanaga	Bròquil amb patata					
Truita de carbassó	Salsitxes d'au	Salmó al forn	Mandonguilles de vedella a la jardinera	Croquetes de peix					
amb amanida mixta	amb patates al forn	amb verdures		amb amanida variada					
Fruita eco de temporada	logurt natural eco	Fruita eco de temporada	Fruita eco de temporada	Fruita eco de temporada					
Kcal: 667,19 Lip: 39,27	Prot: 28,76 Ch: 49,68	Kcal: 661,3 Lip: 30,9	Prot: 41,54 Ch: 54,26	Kcal: 760,21 Lip: 35,05	Prot: 38,28 Ch: 72,91	Kcal: 659,61 Lip: 19,41	Prot: 33,16 Ch: 88,07	Kcal: 737,3 Lip: 36,3	Prot: 16,56 Ch: 86,09

DILLUNS 27	DIMARTS 28		
Cigrons eco a la "Riojana"	Fideus a la cassola		
Pollastre eco rostit	Lluç al forn		
	amb patates al forn		
Fruita eco de temporada	Fruita eco de temporada		
Kcal: #N/D Lip: #N/D	Prot: #N/D Ch: #N/D	Kcal: 663,06 Lip: 20,94	Prot: 23,2 Ch: 95,45

LLISTAT D'AL·LÈRGENS



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.