

# EL MENÚ DE L' ESCOLA SANTA EULÀLIA



CURS 2022/2023

## MENÚ BASAL

## NOVEMBRE

DILLUNS 31	DIMARTS 1	DIMECRES 2	DIJOUS 3	DIVENDRES 4
<b>FESTIU</b>	<b>FESTIU</b>	Fideus a la cassola	Bròquil amb patata	Cigrons saltejats amb tomàquet, ceba, all i carbassó
		Truita francesa amb amanida variada	Mandonguilles de vedella a la jardineria	Salmó al forn amb enciam, olives i blat de moro
		Fruita eco de temporada	Fruita eco de temporada	logurt natural eco
		Kcal: 604,32 Lip: 31,8 Prot: 42,4 Ch: 37,13	Kcal: 773,05 Lip: 40,41 Prot: 29,97 Ch: 72,37	Kcal: 747,11 Lip: 32,23 Prot: 25,51 Ch: 94,75
DILLUNS 7	DIMARTS 8	DIMECRES 9	DIJOUS 10	DIVENDRES 11
Crema de carbassa	Mongeta blanca estofada amb moniato i verdures	Espirals amb salsa de bolets	Blat forment de pagès amb verdures	Minestra de verdures
Varetes de lluç al forn amb amanida variada	Truita francesa amb enciam, olives i pastanaga ratllada	Pollastre eco al forn amb poma i porro	Hamburguesa de vedella amb xips	Truita de patata i ceba amb enciam, tomàquet i olives
Fruita eco de temporada	logurt natural eco	Fruita eco de temporada	Fruita eco de temporada	Fruita eco de temporada
Kcal: 694,36 Lip: 36,88 Prot: 15,36 Ch: 75,25	Kcal: 694,14 Lip: 39,86 Prot: 32,4 Ch: 51,45	Kcal: 815,55 Lip: 28,11 Prot: 22,9 Ch: 117,74	Kcal: 683,84 Lip: 30,6 Prot: 26,44 Ch: 75,67	Kcal: 640,96 Lip: 33,16 Prot: 23,14 Ch: 62,49
DILLUNS 14	DIMARTS 15	DIMECRES 16	DIJOUS 17	DIVENDRES 18
Lenties guisades amb verdures	Arròs amb tomàquet	Sopa d'hortalisses i pasta	Patates amb cigrons	Crema de carbassó
Truita de patata i ceba amb enciam i olives	Pinxos de carn a la planxa amb albergínia al forn	Pollastre al forn amb enciam i pastanaga ratllada	Mandonguilles de vedella a la jardineria	Filet de lluç al forn amb patates fregides
Fruita de temporada	Fruita de temporada	Fruita de temporada	Fruita de temporada	logurt
Kcal: 667,19 Lip: 39,27 Prot: 28,76 Ch: 49,68	Kcal: 663,06 Lip: 20,94 Prot: 23,2 Ch: 95,45	Kcal: 604,32 Lip: 31,8 Prot: 42,4 Ch: 37,13	Kcal: 667,19 Lip: 39,27 Prot: 26,44 Ch: 49,68	Kcal: 747,11 Lip: 32,23 Prot: 19,51 Ch: 94,75
DILLUNS 21	DIMARTS 22	DIMECRES 23	DIJOUS 24	DIVENDRES 25
Estofat de patates	Mongeta blanca estofada amb col, porro i ceba	Tallarines amb tomàquet	Arròs amb salsa de tomàquet	Mongeta verda amb patata
Truita francesa amb enciam i pastanaga ratllada	Salmó a la mostassa	Magra de porc a la planxa amb enciam i remolatxa ratllada	Estofat de gall d'indi amb verdures	Croquetes de rostit amb enciam i blat de moro
Fruita de temporada	logurt	Fruita de temporada	Fruita de temporada	Fruita de temporada
Kcal: 667,91 Lip: 39,27 Prot: 28,76 Ch: 49,68	Kcal: 688,1 Lip: 32,86 Prot: 43,48 Ch: 54,61	Kcal: 774,5 Lip: 35,06 Prot: 42,4 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 28	DIMARTS 29	DIMECRES 30		
Cigrons eco estofats amb pastanaga i col	Macarrons amb samfaina	Mongeta verda i patata saltejada amb allet		
Truita francesa amb enciam, tomàquet i olives	Pollastre eco rostit amb ceba	Estofat de vedella eco amb daus de pastanaga		
Fruita de temporada	logurt natural eco	Fruita de temporada		
Kcal: 697,54 Lip: 35,94 Prot: 28,58 Ch: 64,94	Kcal: 887,1 Lip: 46,38 Prot: 38,08 Ch: 79,34	Kcal: 618,2 Lip: 28,76 Prot: 32,42 Ch: 57,42		

### 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 contacta amb el nostre equip de dietistes- nutricionistes a: [dietista1@catasa-services.com](mailto:dietista1@catasa-services.com) o directament amb la direcció del centre.

# EL MENÚ DE L' ESCOLA SANTA EULÀLIA



CURS 2022/2023

## MENÚ sense GLUTEN

## NOVEMBRE

DILLUNS 31	DIMARTS 1	DIMECRES 2	DIJOUS 3	DIVENDRES 4
<b>FESTIU</b>	<b>FESTIU</b>	Pasta s/gluten a la cassola	Bròquil amb patata	Cigrons saltejats amb tomàquet, ceba, all i carbassó
		Truita francesa amb amanida variada	Vedella a la planxa amb verdures	Salmó al forn
		Fruita eco de temporada	Fruita eco de temporada	amb enciam, olives i blat de moro logurt natural eco
		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 7	DIMARTS 8	DIMECRES 9	DIJOUS 10	DIVENDRES 11
Crema de carbassa	Mongeta blanca estofada amb moniato i verdures	Pasta s/gluten amb salsa de bolets	Saltejat de verdures	Minestra de verdures
Lluç al forn amb amanida variada	Truita francesa amb enciam, olives i pastanaga ratllada	Pollastre eco al forn amb poma i porro	Hamburguesa de vedella amb xips	Truita de patata i ceba amb enciam, tomàquet i olives
Fruita eco de temporada	logurt natural eco	Fruita eco de temporada	Fruita eco de temporada	Fruita eco de temporada
Kcal: 715,96 Lip: 33,36	Prot: 27,36 Ch: 76,57	Kcal: 694,14 Lip: 39,86	Prot: 32,4 Ch: 51,45	Kcal: 683,84 Lip: 30,6
			Prot: 26,44 Ch: 75,67	Kcal: 664,7 Lip: 26,98
				Prot: 37,72 Ch: 67,75
				Kcal: 815,55 Lip: 28,11
				Prot: 22,9 Ch: 117,74
DILLUNS 14	DIMARTS 15	DIMECRES 16	DIJOUS 17	DIVENDRES 18
Llenties guisades amb verdures	Arròs amb tomàquet	Sopa d'hortalisses i pasta s/gluten	Patates amb cigrons	Crema de carbassó
Truita de patata i ceba amb encima i olives	Pinxos de carn a la planxa amb albergínia al forn	Pollastre al forn amb enciam i pastanaga ratllada	Vedella a la planxa amb verdures	Filet de lluç al forn amb patates fregides
Fruita de temporada	Fruita de temporada	Fruita de temporada	Fruita de temporada	logurt
Kcal: 591,85 Lip: 34,69	Prot: 20,25 Ch: 49,66	Kcal: 663,06 Lip: 20,94	Prot: 23,2 Ch: 95,45	Kcal: 604,32 Lip: 31,8
			Prot: 42,4 Ch: 37,13	Kcal: 667,19 Lip: 39,27
				Prot: 28,76 Ch: 49,68
				Kcal: 747,11 Lip: 32,23
				Prot: 19,51 Ch: 94,75
DILLUNS 21	DIMARTS 22	DIMECRES 23	DIJOUS 24	DIVENDRES 25
Estofat de patates	Mongeta blanca estofada amb col, porro i ceba	Pasta s/gluten amb tomàquet	Arròs amb salsa de tomàquet	Mongeta verda amb patata
Truita francesa amb enciam i pastanaga ratllada	Salmó a la mostassa	Magra de porc a la planxa amb enciam i remolatxa ratllada	Estofat de gall d'indi amb verdures	Pollastre a la planxa amb enciam i blat de moro
Fruita de temporada	logurt	Fruita de temporada	Fruita de temporada	Fruita de temporada
Kcal: 667,19 Lip: 39,27	Prot: 28,76 Ch: 49,68	Kcal: 688,1 Lip: 32,86	Prot: 43,48 Ch: 54,61	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 28	DIMARTS 29	DIMECRES 30		
Cigrons eco estofats amb pastanaga i col	Pasta s/gluten amb samfaina	Mongeta verda i patata saltejada amb allet		
Truita francesa amb enciam, tomàquet i olives	Pollastre eco rostit amb ceba	Estofat de vedella eco amb daus de pastanaga		
Fruita de temporada	logurt natural eco	Fruita de temporada		
Kcal: 697,54 Lip: 35,94	Prot: 28,58 Ch: 64,94	Kcal: 887,1 Lip: 46,38	Prot: 38,08 Ch: 79,34	Kcal: 618,2 Lip: 28,76
				Prot: 32,42 Ch: 57,42

### 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](mailto:dietista1@catasa-services.com) o directament amb la direcció del centre.

# EL MENÚ DE L' ESCOLA SANTA EULÀLIA



CURS 2022/2023

## MENÚ sense PORC



## NOVEMBRE

DILLUNS 31	DIMARTS 1	DIMECRES 2	DIJOUS 3	DIVENDRES 4
<b>FESTIU</b>	<b>FESTIU</b>	Fideus a la cassola de verdures	Bròquil amb patata	Cigrons saltejats amb tomàquet, ceba, all i carbassó
		Truita francesa amb amanida variada	Mandonguilles de vedella a la jardineria	Salmó al forn amb enciam, olives i blat de moro
		Fruita eco de temporada	Fruita eco de temporada	logurt natural eco
		Kcal: 604,32 Lip: 31,8 Prot: 42,4 Ch: 37,13	Kcal: 773,05 Lip: 40,41 Prot: 29,97 Ch: 72,37	Kcal: 747,11 Lip: 32,23 Prot: 15,51 Ch: 94,75
DILLUNS 7	DIMARTS 8	DIMECRES 9	DIJOUS 10	DIVENDRES 11
Crema de carbassa	Mongeta blanca estofada amb moniato i verdures	Espirals amb salsa de bolets	Blat forment de pagès amb verdures	Minestra de verdures
Varetes de lluç al forn amb amanida variada	Truita francesa amb enciam, olives i pastanaga ratllada	Pollastre eco al forn amb poma i porro	Hamburguesa de vedella amb xips	Truita de patata i ceba amb enciam, tomàquet i olives
Fruita eco de temporada	logurt natural eco	Fruita eco de temporada	Fruita eco de temporada	Fruita eco de temporada
Kcal: 694,36 Lip: 36,88 Prot: 15,36 Ch: 75,25	Kcal: 694,14 Lip: 39,86 Prot: 32,4 Ch: 51,45	Kcal: 815,55 Lip: 28,11 Prot: 22,9 Ch: 117,74	Kcal: 683,84 Lip: 30,6 Prot: 26,44 Ch: 75,67	Kcal: 640,96 Lip: 33,16 Prot: 23,14 Ch: 62,49
DILLUNS 14	DIMARTS 15	DIMECRES 16	DIJOUS 17	DIVENDRES 18
Lenties guisades amb verdures	Arròs amb tomàquet	Sopa d'hortalisses i pasta	Patates amb cigrons	Crema de carbassó
Truita de patata i ceba amb enciam i olives	Pinxos de vedella a la planxa amb albergínia al forn	Pollastre al forn amb enciam i pastanaga ratllada	Mandonguilles de vedella a la jardineria	Filet de lluç al forn amb patates fregides
Fruita de temporada	Fruita de temporada	Fruita de temporada	Fruita de temporada	logurt
Kcal: 667,19 Lip: 39,27 Prot: 28,76 Ch: 49,68	Kcal: 663,06 Lip: 20,94 Prot: 23,2 Ch: 95,45	Kcal: 604,32 Lip: 31,8 Prot: 42,4 Ch: 37,13	Kcal: 667,19 Lip: 39,27 Prot: 28,76 Ch: 49,68	Kcal: 747,11 Lip: 32,23 Prot: 19,51 Ch: 94,75
DILLUNS 21	DIMARTS 22	DIMECRES 23	DIJOUS 24	DIVENDRES 25
Estofat de patates	Mongeta blanca estofada amb col, porro i ceba	Tallarines amb tomàquet	Arròs amb salsa de tomàquet	Mongeta verda amb patata
Truita francesa amb enciam i pastanaga ratllada	Salmó a la mostassa	Pollastre a la planxa amb enciam i remolatxa ratllada	Estofat de gall d'indi amb verdures	Croquetes de rostit amb enciam i blat de moro
Fruita de temporada	logurt	Fruita de temporada	Fruita de temporada	Fruita de temporada
Kcal: 667,91 Lip: 39,27 Prot: 28,76 Ch: 49,68	Kcal: 688,1 Lip: 32,86 Prot: 43,48 Ch: 54,61	Kcal: 774,5 Lip: 35,06 Prot: 42,4 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 28	DIMARTS 29	DIMECRES 30		
Cigrons eco estofats amb pastanaga i col	Macarrons amb samfaina	Mongeta verda i patata saltejada amb allet		
Truita francesa amb enciam, tomàquet i olives	Pollastre eco rostit amb ceba	Estofat de vedella eco amb daus de pastanaga		
Fruita de temporada	logurt natural eco	Fruita de temporada		
Kcal: 697,54 Lip: 35,94 Prot: 28,58 Ch: 64,94	Kcal: 887,1 Lip: 46,38 Prot: 38,08 Ch: 79,34	Kcal: 618,2 Lip: 28,76 Prot: 32,42 Ch: 57,42		

### 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](mailto: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



## NOVEMBRE

DILLUNS 31	DIMARTS 1	DIMECRES 2	DIJOUS 3	DIVENDRES 4
<b>FESTIU</b>	<b>FESTIU</b>	Pasta saltejada amb verdures	Bròquil amb patata	Cigrons saltejats s/tomàquet, ceba, all i carbassó
		Truita francesa amb amanida variada s/tomàquet	Mandonguilles de vedella amb verdures	Salmó al forn
		Fruita eco de temporada	Fruita eco de temporada	amb enciam, olives i blat de moro
				logurt natural eco
		Kcal: 604,32 Lip: 31,8	Prot: 42,4 Ch: 37,13	Kcal: 773,05 Lip: 40,41
				Prot: 29,97 Ch: 72,37
				Kcal: 747,11 Lip: 32,23
				Prot: 15,51 Ch: 94,75
DILLUNS 7	DIMARTS 8	DIMECRES 9	DIJOUS 10	DIVENDRES 11
Crema de carbassa	Mongeta blanca estofada amb moniato i verdures s/tomàquet	Espirals amb salsa de bolets	Blat forment de pagès amb verdures s/tomàquet	Minestra de verdures
Varetes de lluç al forn amb amanida variada s/tomàquet	Truita francesa amb enciam, olives i pastanaga ratllada	Pollastre eco al forn amb poma i porro	Hamburguesa de vedella amb xips	Truita de patata i ceba
Fruita eco de temporada	logurt natural eco	Fruita eco de temporada	Fruita eco de temporada	Fruita eco de temporada
Kcal: 694,36 Lip: 36,88	Prot: 15,36 Ch: 75,25	Kcal: 615,55 Lip: 28,11	Prot: 22,9 Ch: 117,74	Kcal: 683,84 Lip: 30,6
				Prot: 26,44 Ch: 75,67
				Kcal: 640,96 Lip: 33,16
				Prot: 23,14 Ch: 62,49
DILLUNS 14	DIMARTS 15	DIMECRES 16	DIJOUS 17	DIVENDRES 18
Llenties guisades amb verdures s/tomàquet	Arròs saltejat amb verdures s/tomàquet	Sopa d'hortalisses i pasta s/tomàquet	Patates amb cigrons	Crema de carbassó
Truita de patata i ceba amb enciam i olives	Pinxos de carn a la planxa amb albergínia al forn	Pollastre al forn amb enciam i pastanaga ratllada	Mandonguilles de vedella amb verdures	Filet de lluç al forn
Fruita de temporada	Fruita de temporada	Fruita de temporada	Fruita de temporada	amb patates fregides
				logurt
Kcal: 667,19 Lip: 39,27	Prot: 28,76 Ch: 49,68	Kcal: 604,32 Lip: 31,8	Prot: 42,4 Ch: 37,13	Kcal: 667,19 Lip: 39,27
				Prot: 28,76 Ch: 49,68
				Kcal: 747,11 Lip: 32,23
				Prot: 19,51 Ch: 94,75
DILLUNS 21	DIMARTS 22	DIMECRES 23	DIJOUS 24	DIVENDRES 25
Estofat de patates s/tomàquet	Mongeta blanca estofada amb col, porro i ceba	Tallarines amb verdures	Arròs amb verdures	Mongeta verda amb patata
Truita francesa amb enciam i pastanaga ratllada	Salmó a la mostassa	Pollastre a la planxa amb enciam i remolatxa ratllada	Estofat de gall d'indi amb verdures s/tomàquet	Croquetes de rostit
Fruita de temporada	logurt	Fruita de temporada	Fruita de temporada	amb enciam i blat de moro
Kcal: 667,91 Lip: 39,27	Prot: 28,76 Ch: 49,68	Kcal: 604,32 Lip: 31,8	Prot: 42,4 Ch: 37,13	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 28	DIMARTS 29	DIMECRES 30		
Cigrons eco estofats amb pastanaga i col	Macarrons amb verdures	Mongeta verda i patata saltejada amb allet		
Truita francesa amb enciam i olives	Pollastre eco rostit amb ceba	Estofat de vedella eco amb daus de pastanaga s/tomàquet		
Fruita de temporada	logurt natural eco	Fruita de temporada		
Kcal: 697,54 Lip: 35,94	Prot: 28,58 Ch: 64,94	Kcal: 615,2 Lip: 28,76	Prot: 32,42 Ch: 57,42	

### LLISTAT D'ALERGENS



\*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



## NOVEMBRE

DILLUNS 31	DIMARTS 1	DIMECRES 2	DIJOUS 3	DIVENDRES 4
<b>FESTIU</b>	<b>FESTIU</b>	Fideus a la cassola s/all	Bròquil amb patata	Cigrons saltejats amb tomàquet, ceba i carbassó s/all
		Truita francesa amb amanida variada	Mandonguilles de vedella a la jardineria	Salmó al forn amb enciam, olives i blat de moro
		Fruita eco de temporada	Fruita eco de temporada	logurt natural eco
		Kcal: 604,32 Lip: 31,8	Prot: 42,4 Ch: 37,13 Lip: 40,41	Kcal: 787,11 Lip: 32,23 Prot: 29,97 Ch: 72,37
DILLUNS 7	DIMARTS 8	DIMECRES 9	DIJOUS 10	DIVENDRES 11
Crema de carbassa	Mongeta blanca estofada amb moniato i verdures	Espirals amb salsa de bolets	Blat forment de pagès amb verdures	Minestra de verdures
Varetes de lluç al forn amb amanida variada	Truita francesa amb enciam, olives i pastanaga ratllada	Pollastre eco al forn amb poma i porro	Hamburguesa de vedella amb xips	Truita de patata i ceba amb enciam, tomàquet i olives
Fruita eco de temporada	logurt natural eco	Fruita eco de temporada	Fruita eco de temporada	Fruita eco de temporada
Kcal: 694,36 Lip: 36,88	Prot: 15,36 Ch: 75,25 Lip: 39,86	Kcal: 815,55 Lip: 28,11 Prot: 32,4 Ch: 51,45	Prot: 22,9 Ch: 117,74 Lip: 30,6	Kcal: 640,96 Lip: 33,16 Prot: 26,44 Ch: 75,67
DILLUNS 14	DIMARTS 15	DIMECRES 16	DIJOUS 17	DIVENDRES 18
Lentilles guisades amb verdures	Arròs amb tomàquet	Sopa d'hortalisses i pasta	Patates amb cigrons	Crema de carbassó
Truita de patata i ceba amb enciam i olives	Pinxos de carn a la planxa amb albergínia al forn	Pollastre al forn amb enciam i pastanaga ratllada	Mandonguilles de vedella a la jardineria	Filet de lluç al forn amb patates fregides
Fruita de temporada	Fruita de temporada	Fruita de temporada	Fruita de temporada	logurt
Kcal: 667,19 Lip: 39,27	Prot: 28,76 Ch: 49,68 Lip: 20,94	Kcal: 604,32 Lip: 31,8 Prot: 23,2 Ch: 95,45	Prot: 42,4 Ch: 37,13 Lip: 39,27	Kcal: 747,11 Lip: 32,23 Prot: 28,76 Ch: 49,68
DILLUNS 21	DIMARTS 22	DIMECRES 23	DIJOUS 24	DIVENDRES 25
Estofat de patates	Mongeta blanca estofada amb col, porro i ceba	Tallarines amb tomàquet	Arròs amb salsa de tomàquet	Mongeta verda amb patata
Truita francesa amb enciam i pastanaga ratllada	Salmó a la mostassa	Magra de porc a la planxa amb enciam i remolatxa ratllada	Estofat de gall d'indi amb verdures	Croquetes de rostit amb enciam i blat de moro
Fruita de temporada	logurt	Fruita de temporada	Fruita de temporada	Fruita de temporada
Kcal: 667,91 Lip: 39,27	Prot: 28,76 Ch: 49,68 Lip: 32,86	Kcal: 774,5 Lip: 35,06 Prot: 43,48 Ch: 54,61	Prot: 41,48 Ch: 73,26 Lip: 18,39	Kcal: 778,64 Lip: 37,92 Prot: 18,43 Ch: 125,69
DILLUNS 28	DIMARTS 29	DIMECRES 30		
Cigrons eco estofats amb pastanaga i col	Macarrons amb samfaina	Mongeta verda amb patata s/all		
Truita francesa amb enciam, tomàquet i olives	Pollastre eco rostit amb ceba	Estofat de vedella eco amb daus de pastanaga		
Fruita de temporada	logurt natural eco	Fruita de temporada		
Kcal: 697,54 Lip: 35,94	Prot: 28,58 Ch: 64,94 Lip: 46,38	Prot: 38,08 Ch: 79,34 Lip: 28,76	Prot: 32,42 Ch: 57,42	

### 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 contacta amb el nostre equip de dietistes - nutricionistes a: [dietista1@catasa-services.com](mailto:dietista1@catasa-services.com) o directament amb la direcció del centre.

# EL MENÚ DE L' ESCOLA SANTA EULÀLIA



CURS 2022/2023

## MENÚ sense LACTOSA

## NOVEMBRE

DILLUNS 31	DIMARTS 1	DIMECRES 2	DIJOUS 3	DIVENDRES 4
<b>FESTIU</b>	<b>FESTIU</b>	Fideus a la cassola	Bròquil amb patata	Cigrons saltejats amb tomàquet, ceba, all i carbassó
		Truita francesa amb amanida variada	Mandonguilles de vedella s/lactosa a la jardineria	Salmó al forn amb enciam, olives i blat de moro
		Fruita eco de temporada	Fruita eco de temporada	logurt s/lactosa
		Kcal: 604,32 Lip: 31,8	Prot: 42,4 Ch: 37,13 Lip: 40,41	Prot: 773,05 Lip: 40,41
			Prot: 259,07 Ch: 72,37	Kcal: 747,11 Lip: 32,23
DILLUNS 7	DIMARTS 8	DIMECRES 9	DIJOUS 10	DIVENDRES 11
Crema de carbassa s/lactosa	Mongeta blanca estofada amb moniato i verdures	Espirals amb salsa de bolets sense lactosa	Blat forment de pagès amb verdures	Minestra de verdures
Varetes de lluç al forn amb amanida variada	Truita francesa amb enciam, olives i pastanaga ratllada	Pollastre eco al forn amb poma i porro	Hamburguesa de vedella s/lactosa amb xips	Truita de patata i ceba amb enciam, tomàquet i olives
Fruita eco de temporada	logurt s/lactosa	Fruita eco de temporada	Fruita eco de temporada	Fruita eco de temporada
Kcal: 694,36 Lip: 36,88	Prot: 15,36 Ch: 75,25	Kcal: 615,55 Lip: 28,11	Prot: 22,9 Ch: 117,74	Prot: 773,05 Lip: 30,6
			Prot: 683,84 Lip: 30,6	Prot: 26,44 Ch: 75,67
				Kcal: 640,96 Lip: 33,16
DILLUNS 14	DIMARTS 15	DIMECRES 16	DIJOUS 17	DIVENDRES 18
Lentilles guisades amb verdures	Arròs amb tomàquet	Sopa d'hortalisses i pasta	Patates amb cigrons	Crema de carbassó s/lactosa
Truita de patata i ceba amb enciam i olives	Pinxos de carn a la planxa amb albergínia al forn	Pollastre al forn amb enciam i pastanaga ratllada	Mandonguilles de vedella s/lactosa a la jardineria	Filet de lluç al forn amb patates fregides
Fruita de temporada	Fruita de temporada	Fruita de temporada	Fruita de temporada	logurt s/lactosa
Kcal: 667,19 Lip: 39,27	Prot: 28,76 Ch: 49,68	Kcal: 604,32 Lip: 31,8	Prot: 42,4 Ch: 37,13	Prot: 667,19 Lip: 39,27
			Prot: 667,19 Lip: 39,27	Prot: 28,76 Ch: 49,68
				Kcal: 747,11 Lip: 32,23
DILLUNS 21	DIMARTS 22	DIMECRES 23	DIJOUS 24	DIVENDRES 25
Estofat de patates	Mongeta blanca estofada amb col, porro i ceba	Tallarines amb tomàquet	Arròs amb salsa de tomàquet	Mongeta verda amb patata
Truita francesa amb enciam i pastanaga ratllada	Salmó a la mostassa	Magra de porc a la planxa amb enciam i remolatxa ratllada	Estofat de gall d'indi amb verdures	Pollastre a la planxa amb enciam i blat de moro
Fruita de temporada	logurt s/lactosa	Fruita de temporada	Fruita de temporada	Fruita de temporada
Kcal: 667,91 Lip: 39,27	Prot: 28,76 Ch: 49,68	Kcal: 774,5 Lip: 35,06	Prot: 42,4 Ch: 37,13	Prot: 667,19 Lip: 39,27
			Prot: 741,99 Lip: 18,39	Prot: 18,43 Ch: 125,69
				Kcal: 778,64 Lip: 37,92
DILLUNS 28	DIMARTS 29	DIMECRES 30		
Cigrons eco estofats amb pastanaga i col	Macarrons amb samfaina	Mongeta verda i patata saltejada amb allet		
Truita francesa amb enciam, tomàquet i olives	Pollastre eco rostit amb ceba	Estofat de vedella eco amb daus de pastanaga		
Fruita de temporada	logurt s/lactosa	Fruita de temporada		
Kcal: 697,54 Lip: 35,94	Prot: 28,58 Ch: 64,94	Kcal: 618,2 Lip: 28,76	Prot: 38,08 Ch: 79,34	Prot: 32,42 Ch: 57,42

### LLISTAT D'AL·LERGENS



\* 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](mailto: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

## NOVEMBRE

DILLUNS 31	DIMARTS 1	DIMECRES 2	DIJOUS 3	DIVENDRES 4
<b>FESTIU</b>	<b>FESTIU</b>	Fideus a la cassola	Bròquil amb patata	Cigrons saltejats amb tomàquet, ceba, all i carbassó
		Truita francesa amb amanida variada	Mandonguilles de vedella a la jardineria	Salmó al forn amb enciam, olives i blat de moro
		Fruita eco de temporada	Fruita eco de temporada	logurt natural eco
		Kcal: 604,32 Lip: 31,8	Prot: 42,4 Ch: 37,13	Kcal: 773,05 Lip: 40,41
			Prot: 29,97 Ch: 72,37	Kcal: 747,11 Lip: 32,23
				Prot: 15,51 Ch: 94,75
DILLUNS 7	DIMARTS 8	DIMECRES 9	DIJOUS 10	DIVENDRES 11
Crema de carbassa	Mongeta blanca estofada amb moniato i verdures	Espirals amb salsa de bolets	Blat forment de pagès amb verdures	Minestra de verdures
Varetes de lluç al forn amb amanida variada	Truita francesa amb enciam, olives i pastanaga ratllada	Pollastre eco al forn amb poma i porro	Hamburguesa de vedella amb xips	Truita de patata i ceba amb enciam, tomàquet i olives
Fruita eco de temporada	logurt natural eco	Fruita eco de temporada	Fruita eco de temporada	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: 683,84 Lip: 30,6
			Prot: 26,44 Ch: 75,67	Kcal: 640,96 Lip: 33,16
				Prot: 23,14 Ch: 62,49
DILLUNS 14	DIMARTS 15	DIMECRES 16	DIJOUS 17	DIVENDRES 18
Lenties guisades amb verdures	Arròs amb tomàquet	Sopa d'hortalisses i pasta	Patates amb cigrons	Crema de carbassó
Truita de patata i ceba amb enciam i olives	Pinxos de carn a la planxa amb albergínia al forn	Pollastre al forn amb enciam i pastanaga ratllada	Mandonguilles de vedella a la jardineria	Filet de lluç al forn amb patates fregides
Fruita de temporada	Fruita de temporada	Fruita de temporada	Fruita de temporada	logurt
Kcal: 667,19 Lip: 39,27	Prot: 28,76 Ch: 49,68	Kcal: 604,32 Lip: 31,8	Prot: 42,4 Ch: 37,13	Kcal: 667,19 Lip: 39,27
			Prot: 28,76 Ch: 49,68	Kcal: 747,11 Lip: 32,23
				Prot: 19,51 Ch: 94,75
DILLUNS 21	DIMARTS 22	DIMECRES 23	DIJOUS 24	DIVENDRES 25
Estofat de patates	Mongeta blanca estofada amb col, porro i ceba	Tallarines amb tomàquet	Arròs amb salsa de tomàquet	Mongeta verda amb patata
Truita francesa amb enciam i pastanaga ratllada	Salmó a la mostassa	Magra de porc a la planxa amb enciam i remolatxa ratllada	Estofat de gall d'indi amb verdures	Croquetes de rostit amb enciam i blat de moro
Fruita de temporada	logurt	Fruita de temporada	Fruita de temporada	Fruita de temporada
Kcal: 667,91 Lip: 39,27	Prot: 28,76 Ch: 49,68	Kcal: 774,5 Lip: 35,06	Prot: 42,4 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 28	DIMARTS 29	DIMECRES 30		
Cigrons eco estofats amb pastanaga i col	Macarrons amb samfaina	Mongeta verda i patata saltejada amb allet		
Truita francesa amb enciam, tomàquet i olives	Pollastre eco rostit amb ceba	Estofat de vedella eco amb daus de pastanaga		
Fruita de temporada	logurt natural eco	Fruita de temporada		
Kcal: 697,54 Lip: 35,94	Prot: 28,58 Ch: 64,94	Kcal: 618,2 Lip: 28,76	Prot: 38,08 Ch: 79,34	Prot: 32,42 Ch: 57,42

### LLISTAT D'AL·LERGENS



\* 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](mailto:dietista1@catasa-services.com) o directament amb la direcció del centre.

# EL MENÚ DE L' ESCOLA SANTA EULÀLIA



CURS 2022/2023

## MENÚ sense TOMÀQUET



## NOVEMBRE

DILLUNS 31	DIMARTS 1	DIMECRES 2	DIJOUS 3	DIVENDRES 4
<b>FESTIU</b>	<b>FESTIU</b>	Pasta saltejada amb verdures	Bròquil amb patata	Cigrons saltejats s/tomàquet, ceba, all i carbassó
		Truita francesa amb amanida variada s/tomàquet	Mandonguilles de vedella amb verdures	Salmó al forn
		Fruita eco de temporada	Fruita eco de temporada	amb enciam, olives i blat de moro
				logurt natural eco
		Kcal: 604,32 Lip: 31,8	Prot: 42,4 Ch: 37,13	Kcal: 773,05 Lip: 40,41
			Prot: 29,97 Ch: 72,37	Kcal: 747,11 Lip: 32,23
				Prot: 15,51 Ch: 94,75
DILLUNS 7	DIMARTS 8	DIMECRES 9	DIJOUS 10	DIVENDRES 11
Crema de carbassa	Mongeta blanca estofada amb moniato i verdures s/tomàquet	Espirals amb salsa de bolets	Blat forment de pagès amb verdures s/tomàquet	Minestra de verdures
Varetes de lluç al forn amb amanida variada s/tomàquet	Truita francesa amb enciam, olives i pastanaga ratllada	Pollastre eco al forn amb poma i porro	Hamburguesa de vedella amb xips	Truita de patata i ceba
Fruita eco de temporada	logurt natural eco	Fruita eco de temporada	Fruita eco de temporada	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: 683,84 Lip: 30,6
			Prot: 26,44 Ch: 75,67	Kcal: 640,96 Lip: 33,16
				Prot: 23,14 Ch: 62,49
DILLUNS 14	DIMARTS 15	DIMECRES 16	DIJOUS 17	DIVENDRES 18
Llenties guisades amb verdures s/tomàquet	Arròs saltejat amb verdures s/tomàquet	Sopa d'hortalisses i pasta s/tomàquet	Patates amb cigrons	Crema de carbassó
Truita de patata i ceba amb enciam i olives	Pinxos de carn a la planxa amb albergínia al forn	Pollastre al forn amb enciam i pastanaga ratllada	Mandonguilles de vedella amb verdures	Filet de lluç al forn
Fruita de temporada	Fruita de temporada	Fruita de temporada	Fruita de temporada	amb patates fregides
				logurt
Kcal: 667,19 Lip: 39,27	Prot: 28,76 Ch: 49,68	Kcal: 604,32 Lip: 31,8	Prot: 42,4 Ch: 37,13	Kcal: 667,19 Lip: 39,27
			Prot: 28,76 Ch: 49,68	Kcal: 747,11 Lip: 32,23
				Prot: 19,51 Ch: 94,75
DILLUNS 21	DIMARTS 22	DIMECRES 23	DIJOUS 24	DIVENDRES 25
Estofat de patates s/tomàquet	Mongeta blanca estofada amb col, porro i ceba	Tallarines amb verdures	Arròs amb verdures	Mongeta verda amb patata
Truita francesa amb enciam i pastanaga ratllada	Salmó a la mostassa	Pollastre a la planxa amb enciam i remolatxa ratllada	Estofat de gall d'indi amb verdures s/tomàquet	Croquetes de rostit
Fruita de temporada	logurt	Fruita de temporada	Fruita de temporada	amb enciam i blat de moro
Kcal: 667,91 Lip: 39,27	Prot: 28,76 Ch: 49,68	Kcal: 604,32 Lip: 31,8	Prot: 42,4 Ch: 37,13	Kcal: 667,19 Lip: 39,27
			Prot: 18,43 Ch: 125,69	Kcal: 778,64 Lip: 37,92
				Prot: 25,42 Ch: 83,92
DILLUNS 28	DIMARTS 29	DIMECRES 30		
Cigrons eco estofats amb pastanaga i col	Macarrons amb verdures	Mongeta verda i patata saltejada amb allet		
Truita francesa amb enciam i olives	Pollastre eco rostit amb ceba	Estofat de vedella eco amb daus de pastanaga s/tomàquet		
Fruita de temporada	logurt natural eco	Fruita de temporada		
Kcal: 697,54 Lip: 35,94	Prot: 28,58 Ch: 64,94	Kcal: 887,1 Lip: 46,38	Prot: 38,08 Ch: 79,34	Kcal: 615,2 Lip: 28,76
				Prot: 32,42 Ch: 57,42

### LLISTAT D'AL·LERGENS



\*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](mailto: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

## NOVEMBRE

DILLUNS 31	DIMARTS 1	DIMECRES 2	DIJOUS 3	DIVENDRES 4
<b>FESTIU</b>	<b>FESTIU</b>	Fideus a la cassola	Bròquil amb patata	Cigrons saltejats amb tomàquet, ceba, all i carbassó
		Magra de porc a la planxa	Mandonguilles de vedella a la jardiner (sense llet ni ou)	Salmó al forn
		amb amanida variada		amb enciam, olives i blat de moro
		Fruita eco de temporada	Fruita eco de temporada	logurt de soja
		Kcal: 604,32 Lip: 31,8	Prot: 42,4 Ch: 37,13 Lip: 40,41	Kcal: 727,11 Lip: 32,23
DILLUNS 7	DIMARTS 8	DIMECRES 9	DIJOUS 10	DIVENDRES 11
Crema de carbassa sense lactis	Mongeta blanca estofada amb moniato i verdures	Espirals amb bolets saltejats	Blat forment de pagès amb verdures	Minestra de verdures
Lluç al forn	Magra de porc a la planxa	Pollastre eco al forn	Hamburguesa de vedella	Magra de porc a la planxa
amb amanida variada	amb enciam, olives i pastanaga ratllada	amb poma i porro	amb xips	amb enciam, tomàquet i olives
Fruita eco de temporada	logurt de soja	Fruita eco de temporada	Fruita eco de temporada	Fruita eco de temporada
Kcal: 694,36 Lip: 36,80	Prot: 15,36 Ch: 75,25	Kcal: 815,55 Lip: 28,11	Prot: 22,9 Ch: 117,74	Kcal: 640,96 Lip: 33,16
DILLUNS 14	DIMARTS 15	DIMECRES 16	DIJOUS 17	DIVENDRES 18
Lenties guisades amb verdures	Arròs amb tomàquet	Sopa d'hortalisses i pasta	Patates amb cigrons	Crema de carbassó sense lactis
Pollastre a la planxa	Pinxos de carn a la planxa	Pollastre al forn	Mandonguilles de vedella (sense llet ni ou) a la jardiner	Filet de lluç al forn
amb enciam i olives	amb albergínia al forn	amb enciam i pastanaga ratllada		amb patates fregides
Fruita de temporada	Fruita de temporada	Fruita de temporada	Fruita de temporada	logurt de soja
Kcal: 667,19 Lip: 39,27	Prot: 28,76 Ch: 49,68	Kcal: 604,32 Lip: 31,8	Prot: 42,4 Ch: 37,13	Kcal: 747,11 Lip: 32,23
DILLUNS 21	DIMARTS 22	DIMECRES 23	DIJOUS 24	DIVENDRES 25
Estofat de patates	Mongeta blanca estofada amb col, porro i ceba	Tallarines amb tomàquet	Arròs amb salsa de tomàquet	Mongeta verda amb patata
Pollastre a la planxa	Salmó a la mostassa	Magra de porc a la planxa	Estofat de gall d'indi amb verdures	Pollastre a la planxa
amb enciam i pastanaga ratllada		amb enciam i remoltxa ratllada		amb enciam i blat de moro
Fruita de temporada	logurt de soja	Fruita de temporada	Fruita de temporada	Fruita de temporada
Kcal: 667,91 Lip: 39,27	Prot: 28,76 Ch: 49,68	Prot: 41,48 Ch: 54,61	Kcal: 741,99 Lip: 18,39	Prot: 18,43 Ch: 125,69
DILLUNS 28	DIMARTS 29	DIMECRES 30		
Cigrons eco estofats amb pastanaga i col	Macarrons amb samfaina	Mongeta verda i patata saltejada amb allet		
Magra de porc a la planxa	Pollastre eco rostit amb ceba	Estofat de vedella eco amb daus de pastanaga		
amb enciam, tomàquet i olives				
Fruita de temporada	logurt de soja	Fruita de temporada		
Kcal: 697,54 Lip: 35,94	Prot: 28,58 Ch: 64,94	Prot: 38,08 Ch: 79,34	Kcal: 618,2 Lip: 28,76	Prot: 32,42 Ch: 57,42

**LLISTAT D'AL·LERGENS**

\* 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](mailto: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

# NOVEMBRE

DILLUNS 31	DIMARTS 1	DIMECRES 2	DIJOUS 3	DIVENDRES 4
<b>FESTIU</b>	<b>FESTIU</b>	Fideus a la cassola	Bròquil amb patata	Cigrons saltejats amb tomàquet, ceba, all i carbassó
		Magra de porc a la planxa amb amanida variada	Mandonguilles de vedella a la jardinera	Salmó al forn
		Fruita sense pell	Fruita sense pell	amb enciam, olives i blat de moro
				logurt natural eco
		Kcal: 604,32 Lip: 31,8	Prot: 42,4 Ch: 37,13	Kcal: 773,05 Lip: 40,41
			Prot: 29,97 Ch: 72,37	Kcal: 747,11 Lip: 32,23
				Prot: 15,51 Ch: 94,75
DILLUNS 7	DIMARTS 8	DIMECRES 9	DIJOUS 10	DIVENDRES 11
Crema de carbassa	Mongeta blanca estofada amb moniato i verdures	Espirals amb salsa de bolets	Blat forment de pagès amb verdures	Minestra de verdures
Lluç al forn	Magra de porc a la planxa	Pollastre eco al forn	Hamburguesa de vedella	Magra de porc a la planxa
amb amanida variada	amb enciam, olives i pastanaga ratllada	amb poma i porro	amb xips	amb enciam, tomàquet i olives
Fruita sense pell	logurt natural eco	Fruita sense pell	Fruita sense pell	Fruita sense pell
Kcal: 694,36 Lip: 36,88	Prot: 15,36 Ch: 75,25	Kcal: 694,14 Lip: 39,86	Prot: 32,4 Ch: 51,45	Kcal: 815,55 Lip: 28,11
			Prot: 22,9 Ch: 117,74	Kcal: 683,84 Lip: 30,6
				Prot: 26,44 Ch: 75,67
				Kcal: 640,96 Lip: 33,16
				Prot: 23,14 Ch: 62,49
DILLUNS 14	DIMARTS 15	DIMECRES 16	DIJOUS 17	DIVENDRES 18
Lenties guisades amb verdures	Arròs amb tomàquet	Sopa d'hortalisses i pasta	Patates amb cigrons	Crema de carbassó
Pollastre a la planxa	Pinxos de carn a la planxa	Pollastre al forn	Mandonguilles de vedella a la jardinera	Filet de lluç al forn
amb enciam i olives	amb albergínia al forn	amb enciam i pastanaga ratllada		amb patates fregides
Fruita sense pell	Fruita sense pell	Fruita sense pell	Fruita sense pell	logurt
Kcal: 667,19 Lip: 39,27	Prot: 28,76 Ch: 49,68	Kcal: 663,06 Lip: 20,94	Prot: 23,2 Ch: 95,45	Kcal: 604,32 Lip: 31,8
			Prot: 42,4 Ch: 37,13	Kcal: 667,19 Lip: 39,27
				Prot: 28,76 Ch: 49,68
				Kcal: 747,11 Lip: 32,23
				Prot: 19,51 Ch: 94,75
DILLUNS 21	DIMARTS 22	DIMECRES 23	DIJOUS 24	DIVENDRES 25
Estofat de patates	Mongeta blanca estofada amb col, porro i ceba	Tallarines amb tomàquet	Arròs amb salsa de tomàquet	Mongeta verda amb patata
Pollastre a la planxa	Salmó a la mostassa	Magra de porc a la planxa	Estofat de gall d'indi amb verdures	Pollastre a la planxa
amb enciam i pastanaga ratllada		amb enciam i remolatxa ratllada		amb enciam i blat de moro
Fruita sense pell	logurt	Fruita sense pell	Fruita sense pell	Fruita sense pell
Kcal: 667,91 Lip: 39,27	Prot: 28,76 Ch: 49,68	Kcal: 688,1 Lip: 32,86	Prot: 43,48 Ch: 54,61	Kcal: 774,5 Lip: 35,06
			Prot: 42,4 Ch: 37,13	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 28	DIMARTS 29	DIMECRES 30		
Cigrons eco estofats amb pastanaga i col	Macarrons amb samfaina	Mongeta verda i patata saltejada amb allet		
Magra de porc a la planxa amb enciam, tomàquet i olives	Pollastre eco rostit amb ceba	Estofat de vedella eco amb daus de pastanaga		
Fruita sense pell	logurt natural eco	Fruita sense pell		
Kcal: 697,54 Lip: 35,94	Prot: 28,58 Ch: 64,94	Kcal: 887,1 Lip: 46,38	Prot: 38,08 Ch: 79,34	Kcal: 618,2 Lip: 28,76
			Prot: 32,42 Ch: 57,42	

### 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 contacta amb el nostre equip de dietistes - nutricionistes a: [dietista1@catasa-services.com](mailto: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



## NOVEMBRE

DILLUNS 31	DIMARTS 1	DIMECRES 2	DIJOUS 3	DIVENDRES 4
<b>FESTIU</b>	<b>FESTIU</b>	Fideus a la cassola	Bròquil amb patata	Cigrons saltejats amb tomàquet, ceba, all i carbassó
		Truita francesa amb amanida variada	Mandonguilles de vedella a la jardineria	Salmó al forn amb enciam, olives i blat de moro
		Fruita eco de temporada	Fruita eco de temporada	logurt natural eco
		Kcal: 604,32 Lip: 31,8	Prot: 42,4 Ch: 37,13	Kcal: 773,05 Lip: 40,41
		Prot: 32,4 Ch: 51,45	Prot: 22,9 Ch: 117,74	Prot: 26,44 Ch: 75,67
DILLUNS 7	DIMARTS 8	DIMECRES 9	DIJOUS 10	DIVENDRES 11
Crema de carbassa	Mongeta blanca estofada amb moniato i verdures	Espirals amb salsa de bolets	Blat forment de pagès amb verdures	Minestra de verdures
Varetes de lluç al forn amb amanida variada	Truita francesa amb enciam, olives i pastanaga ratllada	Pollastre eco al forn amb poma i porro	Hamburguesa de vedella amb patata al forn	Truita de patata i ceba amb enciam, tomàquet i olives
Fruita eco de temporada	logurt natural eco	Fruita eco de temporada	Fruita eco de temporada	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: 640,96 Lip: 33,16
		Prot: 32,4 Ch: 51,45	Prot: 22,9 Ch: 117,74	Prot: 26,44 Ch: 75,67
DILLUNS 14	DIMARTS 15	DIMECRES 16	DIJOUS 17	DIVENDRES 18
Lentilles guisades amb verdures	Arròs amb tomàquet	Sopa d'hortalisses i pasta	Patates amb cigrons	Crema de carbassó
Truita de patata i ceba amb enciam i olives	Pinxos de carn a la planxa amb albergínia al forn	Pollastre al forn amb enciam i pastanaga ratllada	Mandonguilles de vedella a la jardineria	Filet de lluç al forn amb patates fregides
Fruita de temporada	Fruita de temporada	Fruita de temporada	Fruita de temporada	logurt
Kcal: 667,19 Lip: 39,27	Prot: 28,76 Ch: 49,68	Kcal: 604,32 Lip: 31,8	Prot: 42,4 Ch: 37,13	Kcal: 747,11 Lip: 32,23
		Prot: 23,2 Ch: 95,45	Prot: 42,4 Ch: 37,13	Prot: 28,76 Ch: 49,68
DILLUNS 21	DIMARTS 22	DIMECRES 23	DIJOUS 24	DIVENDRES 25
Estofat de patates	Mongeta blanca estofada amb col, porro i ceba	Tallarines amb tomàquet	Arròs amb salsa de tomàquet	Mongeta verda amb patata
Truita francesa amb enciam i pastanaga ratllada	Salmó a la mostassa	Magra de porc a la planxa amb enciam i remolatxa ratllada	Estofat de gall d'indi amb verdures	Croquetes de rostit amb enciam i blat de moro
Fruita de temporada	logurt	Fruita de temporada	Fruita de temporada	Fruita de temporada
Kcal: 667,91 Lip: 39,27	Prot: 28,76 Ch: 49,68	Kcal: 774,5 Lip: 35,06	Prot: 42,4 Ch: 37,13	Kcal: 778,64 Lip: 37,92
		Prot: 43,48 Ch: 54,61	Prot: 42,4 Ch: 37,13	Prot: 18,43 Ch: 125,69
DILLUNS 28	DIMARTS 29	DIMECRES 30		
Cigrons eco estofats amb pastanaga i col	Macarrons amb samfaina	Mongeta verda i patata saltejada amb allet		
Truita francesa amb enciam, tomàquet i olives	Pollastre eco rostit amb ceba	Estofat de vedella eco amb daus de pastanaga		
Fruita de temporada	logurt natural eco	Fruita de temporada		
Kcal: 697,54 Lip: 35,94	Prot: 28,58 Ch: 64,94	Kcal: 618,2 Lip: 28,76	Prot: 38,08 Ch: 79,34	Prot: 32,42 Ch: 57,42

### 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](mailto:dietista1@catasa-services.com) o directament amb la direcció del centre.

# EL MENÚ DE L' ESCOLA SANTA EULÀLIA



CURS 2022/2023

## MENÚ sense PLV

## NOVEMBRE

DILLUNS 31	DIMARTS 1	DIMECRES 2	DIJOUS 3	DIVENDRES 4
<b>FESTIU</b>	<b>FESTIU</b>	Fideus a la cassola	Bròquil amb patata	Cigrons saltejats amb tomàquet, ceba, all i carbassó
		Truita francesa amb amanida variada	Mandonguilles de vedella a la jardineria	Salmó al forn amb enciam, olives i blat de moro
		Fruita eco de temporada	Fruita eco de temporada	logurt de soja
		Kcal: 604,32 Lip: 31,8	Prot: 42,4 Ch: 37,13 Lip: 40,41	Kcal: 773,05 Prot: 29,97 Ch: 72,37 Lip: 32,23
DILLUNS 7	DIMARTS 8	DIMECRES 9	DIJOUS 10	DIVENDRES 11
Crema de carbassa sense lactis	Mongeta blanca estofada amb moniato i verdures	Espirals amb bolets saltejats	Blat forment de pagès amb verdures	Minestra de verdures
Varetes de lluç al forn amb amanida variada	Truita francesa amb enciam, olives i pastanaga ratllada	Pollastre eco al forn amb poma i porro	Hamburguesa de vedella amb xips	Truita de patata i ceba amb enciam, tomàquet i olives
Fruita eco de temporada	logurt de soja	Fruita eco de temporada	Fruita eco de temporada	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 Lip: 30,6	Kcal: 683,84 Prot: 26,44 Ch: 75,67 Lip: 33,16
DILLUNS 14	DIMARTS 15	DIMECRES 16	DIJOUS 17	DIVENDRES 18
Lenties guisades amb verdures	Arròs amb tomàquet	Sopa d'hortalisses i pasta	Patates amb cigrons	Crema de carbassó sense lactis
Truita de patata i ceba amb enciam i olives	Pinxos de carn a la planxa amb albergínia al forn	Pollastre al forn amb enciam i pastanaga ratllada	Mandonguilles de vedella a la jardineria	Filet de lluç al forn amb patates fregides
Fruita de temporada	Fruita de temporada	Fruita de temporada	Fruita de temporada	logurt de soja
Kcal: 667,19 Lip: 39,27	Prot: 28,76 Ch: 49,68	Kcal: 604,32 Lip: 31,8	Prot: 42,4 Ch: 37,13 Lip: 39,27	Kcal: 667,19 Prot: 28,76 Ch: 49,68
DILLUNS 21	DIMARTS 22	DIMECRES 23	DIJOUS 24	DIVENDRES 25
Estofat de patates	Mongeta blanca estofada amb col, porro i ceba	Tallarines amb tomàquet	Arròs amb salsa de tomàquet	Mongeta verda amb patata
Truita francesa amb enciam i pastanaga ratllada	Salmó a la mostassa	Magra de porc a la planxa amb enciam i remolatxa ratllada	Estofat de gall d'indi amb verdures	Pollastre a la planxa amb enciam i blat de moro
Fruita de temporada	logurt de soja	Fruita de temporada	Fruita de temporada	Fruita de temporada
Kcal: 667,91 Lip: 39,27	Prot: 28,76 Ch: 49,68	Kcal: 774,5 Lip: 35,06	Prot: 41,48 Ch: 73,26 Lip: 18,39	Kcal: 741,99 Prot: 18,43 Ch: 125,69 Lip: 37,92
DILLUNS 28	DIMARTS 29	DIMECRES 30		
Cigrons eco estofats amb pastanaga i col	Macarrons amb samfaina	Mongeta verda i patata saltejada amb allet		
Truita francesa amb enciam, tomàquet i olives	Pollastre eco rostit amb ceba	Estofat de vedella eco amb daus de pastanaga		
Fruita de temporada	logurt de soja	Fruita de temporada		
Kcal: 697,54 Lip: 35,94	Prot: 28,58 Ch: 64,94	Kcal: 887,1 Lip: 46,38	Prot: 38,08 Ch: 79,34	Kcal: 618,2 Lip: 28,76

### LLISTAT D'AL·LERGENS



\* 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](mailto:dietista1@catasa-services.com) o directament amb la direcció del centre.