

EL MENÚ DE L' ESCOLA SANTA EULÀLIA



CURS 2022/2023

MENÚ BASAL

OCTUBRE

DILLUNS 3	DIMARTS 4	DIMECRES 5	DIJOUS 6	DIVENDRES 7
Mongeta verda amb patata	Arròs amb salsa de tomàquet, ceba, pastanaga i porro	Crema de carbassó	Lenties eco guisades amb verdures	Sopa d'au amb fideus
Ous durs al forn amb samfaina	Filet de lluç al forn amb amanida variada	Hamburguesa de pollastre amb amanida	Truita de patata i ceba amb enciam, olives i pastanaga ratllada	Gall d'indi al forn amb moniato i ceba
Fruita eco de temporada	Fruita eco de temporada	Fruita eco de temporada	Fruita eco de temporada	logurt natural eco

Kcal:	Prot	Kcal	Prot	Kcal	Prot	Kcal	Prot	Kcal	Prot
646,75	22,56	663,06	23,2	604,32	42,4	667,19	23,76	747,11	15,51
Lip	Ch	Lip	Ch	Lip	Ch	Lip	Ch	Lip	Ch
27,79	76,6	20,94	95,45	31,8	37,13	39,27	49,68	32,23	94,75

DILLUNS 10	DIMARTS 11	DIMECRES 12	DIJOUS 13	DIVENDRES 14
Estofat de patates	Espaguets a la boloñesa	FESTIU	Arròs amb salsa de tomàquet	Coliflor amb patata
Truita francesa amb formatge amb enciam, olives i pastanaga ratllada	Llom de bacallà al forn amb verdures		Estofat de gall d'indi amb verdures	Croquetes de rostit amb enciam i blat de moro
Fruita eco de temporada	logurt natural eco		Fruita eco de temporada	Fruita eco de temporada

Kcal:	Prot	Kcal	Prot	Kcal	Prot	Kcal	Prot	Kcal	Prot
715,96	27,36	774,5	41,48			741,99	18,43	778,64	25,42
Lip	Ch	Lip	Ch	Lip	Ch	Lip	Ch	Lip	Ch
33,36	76,57	35,06	73,26			18,39	125,69	37,92	83,92

DILLUNS 17	DIMARTS 18	DIMECRES 19	DIJOUS 20	DIVENDRES 21
Arròs amb salsa de tomàquet, porro i xampinyons	Cigrons eco estofats a la "Riojana"	Macarrons amb samfaina	Mongeta verda i patata saltejada amb allet	Pèsols saltejats amb ceba i pernil
Truita francesa amb enciam i olives	Hamburguesa d'au amb amanida variada	Filet de lluç al forn a la llimona amb enciam i pastanaga ratllada	Estofat de vedella eco amb daus de pastanaga	Pollastre eco rostit amb patata
Fruita eco de temporada	Fruita eco de temporada	Fruita eco de temporada	Fruita eco de temporada	logurt natural eco

Kcal:	Prot	Kcal	Prot	Kcal	Prot	Kcal	Prot	Kcal	Prot
591,85	20,25	625,88	17,38	887,1	36,08	618,2	32,42	556,29	35,98
Lip	Ch	Lip	Ch	Lip	Ch	Lip	Ch	Lip	Ch
34,69	49,66	26,76	78,88	46,38	79,34	28,76	57,42	32,53	29,9

DILLUNS 24	DIMARTS 25	DIMECRES 26	DIJOUS 27	DIVENDRES 28
Patates gratinades amb salsa de tomàquet i formatge	Mongetes blanques eco estofades amb pebrot vermell i carbassó	Paella de verdures	Sopa d'au amb galets	Crema de carbassa
Truita de carbassó amb amanida mixta	Salsitxes d'au amb enciam, tomàquet i olives	Llom de bacallà a l'andalusa amb enciam, olives i blat de moro	Magra de porc rustida amb samfaina	Truita de patata i espinacs amb amanida variada
Fruita eco de temporada	logurt natural eco	Fruita eco de temporada	Fruita eco de temporada	Fruita eco de temporada

Kcal:	Prot	Kcal	Prot	Kcal	Prot	Kcal	Prot	Kcal	Prot
667,19	28,76	661,3	41,54	760,21	38,28	659,61	33,16	737,3	16,56
Lip	Ch	Lip	Ch	Lip	Ch	Lip	Ch	Lip	Ch
39,27	49,68	30,9	54,26	35,05	72,91	19,41	88,07	36,3	86,09

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



OCTUBRE

DILLUNS 3	DIMARTS 4	DIMECRES 5	DIJOUS 6	DIVENDRES 7
Mongeta verda amb patata	Arròs amb salsa de tomàquet, ceba, pastanaga i porro	Crema de carbassó	Lenties eco guisades amb verdures	Sopa d'au amb pasta s/gluten
Ous durs al forn amb samfaina	Filet de lluç al forn amb amanida variada	Hamburguesa de pollastre amb amanida	Truita de patata i ceba amb enciam, olives i pastanaga ratllada	Gall d'indi al forn amb moniato i ceba
Fruita eco de temporada	Fruita eco de temporada	Fruita eco de temporada	Fruita eco de temporada	logurt natural eco

Kcal:	Prot	Kcal	Prot	Kcal	Prot	Kcal	Prot	Kcal	Prot
646,75	22,56	663,06	23,2	604,32	42,4	667,19	23,76	787,11	15,51
Lip	Ch	Lip	Ch	Lip	Ch	Lip	Ch	Lip	Ch
27,79	76,6	20,94	95,45	31,8	37,13	39,27	49,68	32,23	94,75

DILLUNS 10	DIMARTS 11	DIMECRES 12	DIJOUS 13	DIVENDRES 14
Estofat de patates	Pasta s/gluten a la boloñesa	FESTIU	Arròs amb salsa de tomàquet	Coliflor amb patata
Truita francesa amb formatge amb enciam, olives i pastanaga ratllada	Llom de bacallà al forn amb verdures		Estofat de gall d'indi amb verdures	Pollastre a la planxa amb enciam i blat de moro
Fruita eco de temporada	logurt natural eco		Fruita eco de temporada	Fruita eco de temporada

Kcal:	Prot	Kcal	Prot	Kcal	Prot	Kcal	Prot	Kcal	Prot
715,96	27,36	774,5	41,48	741,99	18,43	778,64	25,42	741,99	18,43
Lip	Ch	Lip	Ch	Lip	Ch	Lip	Ch	Lip	Ch
33,36	76,57	35,06	73,26	18,39	125,69	37,92	83,92	125,69	37,92

DILLUNS 17	DIMARTS 18	DIMECRES 19	DIJOUS 20	DIVENDRES 21
Arròs amb salsa de tomàquet, porro i xampinyons	Cigrons eco estofats a la "Riojana"	Pasta s/gluten amb samfaina	Mongeta verda i patata saltejada amb allet	Pèsols saltejats amb ceba i pernil
Truita francesa amb enciam i olives	Hamburguesa d'au amb amanida variada	Filet de lluç al forn a la llimona amb enciam i pastanaga ratllada	Estofat de vedella eco amb daus de pastanaga	Pollastre eco rostit amb patata
Fruita eco de temporada	Fruita eco de temporada	Fruita eco de temporada	Fruita eco de temporada	logurt natural eco

Kcal:	Prot	Kcal	Prot	Kcal	Prot	Kcal	Prot	Kcal	Prot
591,85	20,25	625,88	17,38	887,1	36,08	618,2	32,42	556,29	35,98
Lip	Ch	Lip	Ch	Lip	Ch	Lip	Ch	Lip	Ch
34,69	49,66	26,76	78,88	46,38	79,34	28,76	57,42	32,53	29,9

DILLUNS 24	DIMARTS 25	DIMECRES 26	DIJOUS 27	DIVENDRES 28
Patates gratinades amb salsa de tomàquet i formatge	Mongetes blanques eco estofades amb pebrot vermell i carbassó	Paella de verdures	Sopa d'au amb pasta s/gluten	Crema de carbassa
Truita de carbassó amb amanida mixta	Salsitxes d'au amb enciam, tomàquet i olives	Llom de bacallà al forn amb enciam, olives i blat de moro	Magra de porc rustida amb samfaina	Truita de patata i espinacs amb amanida variada
Fruita eco de temporada	logurt natural eco	Fruita eco de temporada	Fruita eco de temporada	Fruita eco de temporada

Kcal:	Prot	Kcal	Prot	Kcal	Prot	Kcal	Prot	Kcal	Prot
667,19	28,76	661,3	41,54	760,21	38,28	659,61	33,16	737,3	16,56
Lip	Ch	Lip	Ch	Lip	Ch	Lip	Ch	Lip	Ch
39,27	49,68	30,9	54,26	35,05	72,91	19,41	88,07	36,3	86,09

LLISTAT D'AL·LÈRGENS



*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 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 PORC



OCTUBRE

DILLUNS 3	DIMARTS 4	DIMECRES 5	DIJOUS 6	DIVENDRES 7
Mongeta verda amb patata	Arròs amb salsa de tomàquet, ceba, pastanaga i porro	Crema de carbassó	Lenties eco guisades amb verdures	Sopa d'au amb fideus
Ous durs al forn amb samfaina	Filet de lluç al forn amb amanida variada	Hamburguesa de pollastre amb amanida	Truita de patata i ceba amb enciam, olives i pastanaga ratllada	Gall d'indi al forn amb moniato i ceba
Fruita eco de temporada	Fruita eco de temporada	Fruita eco de temporada	Fruita eco de temporada	logurt natural eco

Kcal:	Prot	Kcal	Prot	Kcal	Prot	Kcal	Prot	Kcal	Prot
646,75	22,56	663,06	23,2	604,32	42,4	667,19	28,76	787,11	15,51
Lip	Ch	Lip	Ch	Lip	Ch	Lip	Ch	Lip	Ch
27,79	76,6	20,94	95,45	31,8	37,13	39,27	49,68	32,23	94,75

DILLUNS 10	DIMARTS 11	DIMECRES 12	DIJOUS 13	DIVENDRES 14	
Estofat de patates	Espaguetis a la boloñesa s/porc	FESTIU		Arròs amb salsa de tomàquet	
Truita francesa amb formatge amb enciam, olives i pastanaga ratllada	Llom de bacallà al forn amb verdures			Estofat de gall d'indi amb verdures	Croquetes de rostit amb enciam i blat de moro
Fruita eco de temporada	logurt natural eco			Fruita eco de temporada	Fruita eco de temporada

Kcal:	Prot	Kcal	Prot	Kcal	Prot	Kcal	Prot
715,96	27,36	774,5	41,48	741,99	18,43	778,64	25,42
Lip	Ch	Lip	Ch	Lip	Ch	Lip	Ch
33,36	76,57	35,06	73,26	18,39	125,69	37,92	83,92

DILLUNS 17	DIMARTS 18	DIMECRES 19	DIJOUS 20	DIVENDRES 21
Arròs amb salsa de tomàquet, porro i xampinyons	Cigrons eco estofats amb verdures	Macarrons amb samfaina	Mongeta verda i patata saltejada amb allet	Pèsols saltejats amb ceba i pernil
Truita francesa amb enciam i olives	Hamburguesa d'au amb amanida variada	Filet de lluç al forn a la llimona amb enciam i pastanaga ratllada	Estofat de vedella eco amb daus de pastanaga	Pollastre eco rostit amb patata
Fruita eco de temporada	Fruita eco de temporada	Fruita eco de temporada	Fruita eco de temporada	logurt natural eco

Kcal:	Prot	Kcal	Prot	Kcal	Prot	Kcal	Prot	Kcal	Prot
591,85	20,25	625,88	17,38	887,1	36,08	618,2	32,42	556,29	35,98
Lip	Ch	Lip	Ch	Lip	Ch	Lip	Ch	Lip	Ch
34,69	49,66	26,76	78,88	46,38	79,34	28,76	57,42	32,53	29,9

DILLUNS 24	DIMARTS 25	DIMECRES 26	DIJOUS 27	DIVENDRES 28
Patates gratinades amb salsa de tomàquet i formatge	Mongetes blanques eco estofades amb pebrot vermell i carbassó	Paella de verdures	Sopa d'au amb galets	Crema de carbassa
Truita de carbassó amb amanida mixta	Salsitxes d'au amb enciam, tomàquet i olives	Llom de bacallà a l'andalusa amb enciam, olives i blat de moro	Pollastre a la planxa amb samfaina	Truita de patata i espinacs amb amanida variada
Fruita eco de temporada	logurt natural eco	Fruita eco de temporada	Fruita eco de temporada	Fruita eco de temporada

Kcal:	Prot	Kcal	Prot	Kcal	Prot	Kcal	Prot	Kcal	Prot
667,19	28,76	661,3	41,54	760,21	38,28	659,61	33,16	737,3	16,56
Lip	Ch	Lip	Ch	Lip	Ch	Lip	Ch	Lip	Ch
39,27	49,68	30,9	54,26	35,05	72,91	19,41	88,07	36,3	86,09

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 formatge 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



OCTUBRE

DILLUNS 3	DIMARTS 4	DIMECRES 5	DIJOUS 6	DIVENDRES 7
Mongeta verda amb patata	Arròs saltejat amb ceba, pastanaga i porro s/tomàquet	Crema de carbassó	Lentilles eco guisades amb verdures s/tomàquet	Sopa d'au amb fideus
Truita francesa amb verdures al forn	Filet de lluç al forn amb amanida variada s/tomàquet	Hamburguesa de pollastre amb amanida s/tomàquet	Truita de patata i ceba amb enciam, olives i pastanaga ratllada	Gall d'indi al forn amb moniato i ceba
Fruita eco de temporada	Fruita eco de temporada	Fruita eco de temporada	Fruita eco de temporada	logurt natural eco

Kcal:	Prot	Kcal	Prot	Kcal	Prot	Kcal	Prot	Kcal	Prot
646,75	22,56	663,06	23,2	604,32	42,4	667,19	28,76	787,11	15,51
Lip	Ch	Lip	Ch	Lip	Ch	Lip	Ch	Lip	Ch
27,79	76,6	20,94	95,45	31,8	37,13	39,27	49,68	32,23	94,75

DILLUNS 10	DIMARTS 11	DIMECRES 12	DIJOUS 13	DIVENDRES 14
Estofat de patates	Espaguetis amb verdures s/tomàquet	FESTIU	Arròs amb verdures s/tomàquet	Coliflor amb patata
Truita francesa amb formatge amb enciam, olives i pastanaga ratllada	Llom de bacallà al forn amb verdures		Estofat de gall d'indi amb verdures s/tomàquet	Croquetes de rostit amb enciam i blat de moro
Fruita eco de temporada	logurt natural eco		Fruita eco de temporada	Fruita eco de temporada

Kcal:	Prot	Kcal	Prot	Kcal	Prot	Kcal	Prot	Kcal	Prot
715,96	27,36	774,5	41,48	741,99	18,43	778,64	25,42	741,99	18,43
Lip	Ch	Lip	Ch	Lip	Ch	Lip	Ch	Lip	Ch
33,36	76,57	35,06	73,26	18,39	125,69	37,92	83,92	125,69	37,92

DILLUNS 17	DIMARTS 18	DIMECRES 19	DIJOUS 20	DIVENDRES 21
Arròs saltejat amb porro i xampinyons s/tomàquet	Cigrons eco estofats amb verdures s/tomàquet	Macarrons amb verdures s/tomàquet	Mongeta verda i patata saltejada amb allet	Pèsols saltejats amb ceba i pernil
Truita francesa amb enciam i olives	Hamburguesa d'au amb amanida variada s/tomàquet	Filet de lluç al forn amb enciam i pastanaga ratllada	Estofat de vedella eco amb daus de pastanaga s/tomàquet	Pollastre eco rostit amb patata
Fruita eco de temporada	Fruita eco de temporada	Fruita eco de temporada	Fruita eco de temporada	logurt natural eco

Kcal:	Prot	Kcal	Prot	Kcal	Prot	Kcal	Prot	Kcal	Prot
591,85	20,25	625,88	17,38	887,1	38,08	618,2	32,42	556,29	35,98
Lip	Ch	Lip	Ch	Lip	Ch	Lip	Ch	Lip	Ch
34,69	49,66	26,76	78,88	46,38	79,34	28,76	57,42	32,53	29,9

DILLUNS 24	DIMARTS 25	DIMECRES 26	DIJOUS 27	DIVENDRES 28
Patates gratinades amb formatge s/tomàquet	Mongetes blanques eco estofades amb pebrot vermell i carbassó s/tomàquet	Paella de verdures s/tomàquet	Sopa d'au amb galets	Crema de carbassa
Truita de carbassó amb amanida mixta s/tomàquet	Salsitxes d'au amb enciam i olives s/tomàquet	Llom de bacallà a l'andalusa amb enciam, olives i blat de moro	Magra de porc rustida amb verdures	Truita de patata i espinacs 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:	Prot	Kcal	Prot	Kcal	Prot	Kcal	Prot	Kcal	Prot
667,19	28,76	661,3	41,54	760,21	38,28	659,61	33,16	737,3	16,56
Lip	Ch	Lip	Ch	Lip	Ch	Lip	Ch	Lip	Ch
39,27	49,68	30,9	54,26	35,05	72,91	19,41	88,07	36,3	86,09

LLISTAT D'AL·LÈRGENS



*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



OCTUBRE

DILLUNS 3	DIMARTS 4	DIMECRES 5	DIJOUS 6	DIVENDRES 7
Mongeta verda amb patata	Arròs amb salsa de tomàquet, ceba, pastanaga i porro	Crema de carbassó	Lenties eco guisades amb verdures	Sopa d'au amb fideus
Ous durs al forn amb samfaina	Filet de lluç al forn amb amanida variada	Hamburguesa de pollastre amb amanida	Truita de patata i ceba amb enciam, olives i pastanaga ratllada	Gall d'indi al forn amb moniato i ceba
Fruita eco de temporada	Fruita eco de temporada	Fruita eco de temporada	Fruita eco de temporada	logurt natural eco

Kcal:	Prot	Kcal	Prot	Kcal	Prot	Kcal	Prot	Kcal	Prot
646,75	22,56	663,06	23,2	604,32	42,4	667,19	28,76	787,11	15,51
Lip	Ch	Lip	Ch	Lip	Ch	Lip	Ch	Lip	Ch
27,79	76,6	20,94	95,45	31,8	37,13	39,27	49,68	32,23	94,75

DILLUNS 10	DIMARTS 11	DIMECRES 12	DIJOUS 13	DIVENDRES 14
Estofat de patates	Espaguets a la boloñesa	FESTIU	Arròs amb salsa de tomàquet	Coliflor amb patata
Truita francesa amb formatge amb enciam, olives i pastanaga ratllada	Llom de bacallà al forn amb verdures		Estofat de gall d'indi amb verdures	Croquetes de rostit amb enciam i blat de moro
Fruita eco de temporada	logurt natural eco		Fruita eco de temporada	Fruita eco de temporada

Kcal:	Prot	Kcal	Prot	Kcal	Prot	Kcal	Prot	Kcal	Prot
715,96	27,36	774,5	41,48	741,99	18,43	778,64	25,42	741,99	18,43
Lip	Ch	Lip	Ch	Lip	Ch	Lip	Ch	Lip	Ch
33,36	76,57	35,06	73,26	18,39	125,69	37,92	83,92	18,39	125,69

DILLUNS 17	DIMARTS 18	DIMECRES 19	DIJOUS 20	DIVENDRES 21
Arròs amb salsa de tomàquet, porro i xampinyons	Cigrons eco estofats a la "Riojana"	Macarrons amb samfaina	Mongeta verda i patata saltejada amb allet	Pèsols saltejats amb ceba i pernil
Truita francesa amb enciam i olives	Hamburguesa d'au amb amanida variada	Filet de lluç al forn a la llimona amb enciam i pastanaga ratllada	Estofat de vedella eco amb daus de pastanaga	Pollastre eco rostit amb patata
Fruita eco de temporada	Fruita eco de temporada	Fruita eco de temporada	Fruita eco de temporada	logurt natural eco

Kcal:	Prot	Kcal	Prot	Kcal	Prot	Kcal	Prot	Kcal	Prot
591,85	20,25	625,88	17,38	887,1	36,08	618,2	32,42	556,29	35,98
Lip	Ch	Lip	Ch	Lip	Ch	Lip	Ch	Lip	Ch
34,69	49,66	26,76	78,88	46,38	79,34	28,76	57,42	32,53	29,9

DILLUNS 24	DIMARTS 25	DIMECRES 26	DIJOUS 27	DIVENDRES 28
Patates gratinades amb salsa de tomàquet i formatge	Mongetes blanques eco estofades amb pebrot vermell i carbassó	Paella de verdures	Sopa d'au amb galets	Crema de carbassa
Truita de carbassó amb amanida mixta	Salsitxes d'au amb enciam, tomàquet i olives	Llom de bacallà a l'andalusa amb enciam, olives i blat de moro	Magra de porc rustida amb samfaina	Truita de patata i espinacs amb amanida variada
Fruita eco de temporada	logurt natural eco	Fruita eco de temporada	Fruita eco de temporada	Fruita eco de temporada

Kcal:	Prot	Kcal	Prot	Kcal	Prot	Kcal	Prot	Kcal	Prot
667,19	28,76	661,3	41,54	760,21	38,28	659,61	33,16	737,3	16,56
Lip	Ch	Lip	Ch	Lip	Ch	Lip	Ch	Lip	Ch
39,27	49,68	30,9	54,26	35,05	72,91	19,41	88,07	36,3	86,09

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

OCTUBRE

DILLUNS 3	DIMARTS 4	DIMECRES 5	DIJOUS 6	DIVENDRES 7
Mongeta verda amb patata	Arròs amb salsa de tomàquet, ceba, pastanaga i porro	Crema de carbassó s/lactosa	Lenties eco guisades amb verdures	Sopa d'au amb fideus
Ous durs al forn amb samfaina	Filet de lluç al forn amb amanida variada	Hamburguesa de pollastre amb amanida	Truita de patata i ceba amb enciam, olives i pastanaga ratllada	Gall d'indi al forn amb moniato i ceba
Fruita eco de temporada	Fruita eco de temporada	Fruita eco de temporada	Fruita eco de temporada	logurt s/lactosa

Kcal:	Prot	Kcal	Prot	Kcal	Prot	Kcal	Prot	Kcal	Prot
646,75	22,56	663,06	23,2	604,32	42,4	667,19	28,76	787,11	15,51
Lip	Ch	Lip	Ch	Lip	Ch	Lip	Ch	Lip	Ch
27,79	76,6	20,94	95,45	31,8	37,13	39,27	49,68	32,23	94,75

DILLUNS 10	DIMARTS 11	DIMECRES 12	DIJOUS 13	DIVENDRES 14
Estofat de patates	Espaguets a la boloñesa	FESTIU	Arròs amb salsa de tomàquet	Coliflor amb patata
Truita francesa amb enciam, olives i pastanaga ratllada	Llom de bacallà al forn amb verdures		Estofat de gall d'indi amb verdures	Pollastre a la planxa amb enciam i blat de moro
Fruita eco de temporada	logurt s/lactosa		Fruita eco de temporada	Fruita eco de temporada

Kcal:	Prot	Kcal	Prot	Kcal	Prot	Kcal	Prot
715,96	27,36	774,5	41,48	741,99	18,43	778,64	25,42
Lip	Ch	Lip	Ch	Lip	Ch	Lip	Ch
33,36	76,57	35,06	73,26	18,39	125,69	37,92	83,92

DILLUNS 17	DIMARTS 18	DIMECRES 19	DIJOUS 20	DIVENDRES 21
Arròs amb salsa de tomàquet, porro i xampinyons	Cigrons eco estofats a la "Riojana"	Macarrons amb samfaina	Mongeta verda i patata saltejada amb allet	Pèsols saltejats amb ceba i pernil
Truita francesa amb enciam i olives	Hamburguesa d'au amb amanida variada	Filet de lluç al forn amb enciam i pastanaga ratllada	Estofat de vedella eco amb daus de pastanaga	Pollastre eco rostit amb patata
Fruita eco de temporada	Fruita eco de temporada	Fruita eco de temporada	Fruita eco de temporada	logurt s/lactosa

Kcal:	Prot	Kcal	Prot	Kcal	Prot	Kcal	Prot	Kcal	Prot
591,85	20,25	625,88	17,38	887,1	36,08	618,2	32,42	556,29	35,98
Lip	Ch	Lip	Ch	Lip	Ch	Lip	Ch	Lip	Ch
34,69	49,66	26,76	78,88	46,38	79,34	28,76	57,42	32,53	29,9

DILLUNS 24	DIMARTS 25	DIMECRES 26	DIJOUS 27	DIVENDRES 28
Patates amb salsa de tomàquet al forn	Mongetes blanques eco estofades amb pebrot vermell i carbassó	Paella de verdures	Sopa d'au amb galets	Crema de carbassa s/lactosa
Truita de carbassó amb amanida mixta	Salsitxes d'au amb enciam, tomàquet i olives	Llom de bacallà a l'andalus amb enciam, olives i blat de moro	Magra de porc rustida amb samfaina	Truita de patata i espinacs amb amanida variada
Fruita eco de temporada	logurt s/lactosa	Fruita eco de temporada	Fruita eco de temporada	Fruita eco de temporada

Kcal:	Prot	Kcal	Prot	Kcal	Prot	Kcal	Prot	Kcal	Prot
667,19	28,76	661,3	41,54	760,21	38,28	659,61	33,16	737,3	16,56
Lip	Ch	Lip	Ch	Lip	Ch	Lip	Ch	Lip	Ch
39,27	49,68	30,9	54,26	35,05	72,91	19,41	88,07	36,3	86,09

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

OCTUBRE

DILLUNS 3	DIMARTS 4	DIMECRES 5	DIJOUS 6	DIVENDRES 7
Mongeta verda amb patata	Arròs amb salsa de tomàquet, ceba, pastanaga i porro	Crema de carbassó	Lenties eco guisades amb verdures	Sopa d'au amb fideus
Ous durs al forn amb samfaina	Filet de lluç al forn amb amanida variada	Hamburguesa de pollastre amb amanida	Truita de patata i ceba amb enciam, olives i pastanaga ratllada	Gall d'indi al forn amb moniato i ceba
Fruita eco de temporada	Fruita eco de temporada	Fruita eco de temporada	Fruita eco de temporada	logurt natural eco

Kcal:	Prot	Kcal	Prot	Kcal	Prot	Kcal	Prot	Kcal	Prot
646,75	22,56	663,06	23,2	604,32	42,4	667,19	28,76	787,11	15,51
Lip	Ch	Lip	Ch	Lip	Ch	Lip	Ch	Lip	Ch
27,79	76,6	20,94	95,45	31,8	37,13	39,27	49,68	32,23	94,75

DILLUNS 10	DIMARTS 11	DIMECRES 12	DIJOUS 13	DIVENDRES 14
Estofat de patates	Espaguets a la boloñesa	FESTIU	Arròs amb salsa de tomàquet	Coliflor amb patata
Truita francesa amb formatge amb enciam, olives i pastanaga ratllada	Llom de bacallà al forn amb verdures		Estofat de gall d'indi amb verdures	Croquetes de rostit amb enciam i blat de moro
Fruita eco de temporada	logurt natural eco		Fruita eco de temporada	Fruita eco de temporada

Kcal:	Prot	Kcal	Prot	Kcal	Prot	Kcal	Prot	Kcal	Prot
715,96	27,36	774,5	41,48	741,99	18,43	778,64	25,42	741,99	18,43
Lip	Ch	Lip	Ch	Lip	Ch	Lip	Ch	Lip	Ch
33,36	76,57	35,06	73,26	18,39	125,69	37,92	83,92	125,69	37,92

DILLUNS 17	DIMARTS 18	DIMECRES 19	DIJOUS 20	DIVENDRES 21
Arròs amb salsa de tomàquet, porro i xampinyons	Cigrons eco estofats a la "Riojana"	Macarrons amb samfaina	Mongeta verda i patata saltejada amb allet	Pèsols saltejats amb ceba i pernil
Truita francesa amb enciam i olives	Hamburguesa d'au amb amanida variada	Filet de lluç al forn a la llimona amb enciam i pastanaga ratllada	Estofat de vedella eco amb daus de pastanaga	Pollastre eco rostit amb patata
Fruita eco de temporada	Fruita eco de temporada	Fruita eco de temporada	Fruita eco de temporada	logurt natural eco

Kcal:	Prot	Kcal	Prot	Kcal	Prot	Kcal	Prot	Kcal	Prot
591,85	20,25	625,88	17,38	887,1	36,08	618,2	32,42	556,29	35,98
Lip	Ch	Lip	Ch	Lip	Ch	Lip	Ch	Lip	Ch
34,69	49,66	26,76	78,88	46,38	79,34	28,76	57,42	32,53	29,9

DILLUNS 24	DIMARTS 25	DIMECRES 26	DIJOUS 27	DIVENDRES 28
Patates gratinades amb salsa de tomàquet i formatge	Mongetes blanques eco estofades amb pebrot vermell i carbassó	Paella de verdures	Sopa d'au amb galets	Crema de carbassa
Truita de carbassó amb amanida mixta	Salsitxes d'au amb enciam, tomàquet i olives	Llom de bacallà a l'andalusa amb enciam, olives i blat de moro	Magra de porc rustida amb samfaina	Truita de patata i espinacs amb amanida variada
Fruita eco de temporada	logurt natural eco	Fruita eco de temporada	Fruita eco de temporada	Fruita eco de temporada

Kcal:	Prot	Kcal	Prot	Kcal	Prot	Kcal	Prot	Kcal	Prot
667,19	28,76	661,3	41,54	760,21	38,28	659,61	33,16	737,3	16,56
Lip	Ch	Lip	Ch	Lip	Ch	Lip	Ch	Lip	Ch
39,27	49,68	30,9	54,26	35,05	72,91	19,41	88,07	36,3	86,09

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



OCTUBRE

DILLUNS 3	DIMARTS 4	DIMECRES 5	DIJOUS 6	DIVENDRES 7
Mongeta verda amb patata	Arròs saltejat amb ceba, pastanaga i porro s/tomàquet	Crema de carbassó	Lentilles eco guisades amb verdures s/tomàquet	Sopa d'au amb fideus
Truita francesa amb verdures al forn	Filet de lluç al forn amb amanida variada s/tomàquet	Hamburguesa de pollastre amb amanida s/tomàquet	Truita de patata i ceba amb enciam, olives i pastanaga ratllada	Gall d'indi al forn amb moniato i ceba
Fruita eco de temporada	Fruita eco de temporada	Fruita eco de temporada	Fruita eco de temporada	logurt natural eco

Kcal:	Prot	Kcal	Prot	Kcal	Prot	Kcal	Prot	Kcal	Prot
646,75	22,56	663,06	23,2	604,32	42,4	667,19	28,76	787,11	15,51
Lip	Ch	Lip	Ch	Lip	Ch	Lip	Ch	Lip	Ch
27,79	76,6	20,94	95,45	31,8	37,13	39,27	49,68	32,23	94,75

DILLUNS 10	DIMARTS 11	DIMECRES 12	DIJOUS 13	DIVENDRES 14
Estofat de patates	Espaguetis amb verdures s/tomàquet	FESTIU	Arròs amb verdures s/tomàquet	Coliflor amb patata
Truita francesa amb formatge amb enciam, olives i pastanaga ratllada	Llom de bacallà al forn amb verdures		Estofat de gall d'indi amb verdures s/tomàquet	Croquetes de rostit amb enciam i blat de moro
Fruita eco de temporada	logurt natural eco		Fruita eco de temporada	Fruita eco de temporada

Kcal:	Prot	Kcal	Prot	Kcal	Prot	Kcal	Prot	Kcal	Prot
715,96	27,36	774,5	41,48	741,99	18,43	778,64	25,42	747,11	15,51
Lip	Ch	Lip	Ch	Lip	Ch	Lip	Ch	Lip	Ch
33,36	76,57	35,06	73,26	18,39	125,69	37,92	83,92	32,23	94,75

DILLUNS 17	DIMARTS 18	DIMECRES 19	DIJOUS 20	DIVENDRES 21
Arròs saltejat amb porro i xampinyons s/tomàquet	Cigrons eco estofats amb verdures s/tomàquet	Macarrons amb verdures s/tomàquet	Mongeta verda i patata saltejada amb allet	Pèsols saltejats amb ceba i pernil
Truita francesa amb enciam i olives	Hamburguesa d'au amb amanida variada s/tomàquet	Filet de lluç al forn a la llimona amb enciam i pastanaga ratllada	Estofat de vedella eco amb daus de pastanaga s/tomàquet	Pollastre eco rostit amb patata
Fruita eco de temporada	Fruita eco de temporada	Fruita eco de temporada	Fruita eco de temporada	logurt natural eco

Kcal:	Prot	Kcal	Prot	Kcal	Prot	Kcal	Prot	Kcal	Prot
591,85	20,25	625,88	17,38	887,1	38,08	618,2	32,42	556,29	35,98
Lip	Ch	Lip	Ch	Lip	Ch	Lip	Ch	Lip	Ch
34,69	49,66	26,76	78,88	46,38	79,34	28,76	57,42	32,53	29,9

DILLUNS 24	DIMARTS 25	DIMECRES 26	DIJOUS 27	DIVENDRES 28
Patates gratinades amb formatge s/tomàquet	Mongetes blanques eco estofades amb pebrot vermell i carbassó s/tomàquet	Paella de verdures s/tomàquet	Sopa d'au amb galets	Crema de carbassa
Truita de carbassó amb amanida mixta s/tomàquet	Salsitxes d'au amb enciam i olives s/tomàquet	Llom de bacallà a l'andalusa amb enciam, olives i blat de moro	Magra de porc rustida amb verdures	Truita de patata i espinacs 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:	Prot	Kcal	Prot	Kcal	Prot	Kcal	Prot	Kcal	Prot
667,19	28,76	661,3	41,54	760,21	38,28	659,61	33,16	737,3	16,56
Lip	Ch	Lip	Ch	Lip	Ch	Lip	Ch	Lip	Ch
39,27	49,68	30,9	54,26	35,05	72,91	19,41	88,07	36,3	86,09



* 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 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 PLV ni OU

OCTUBRE

DILLUNS 3	DIMARTS 4	DIMECRES 5	DIJOUS 6	DIVENDRES 7
Mongeta verda amb patata	Arròs amb salsa de tomàquet, ceba, pastanaga i porro	Crema de carbassó s/lactis	Lenties eco guisades amb verdures	Sopa d'au amb fideus
Pollastre al forn	Filet de lluç al forn	Hamburguesa de pollastre	Magra de porc a la planxa	Gall d'indi al forn
amb amanida variada	amb amanida variada	amb amanida	amb enciam, olives i pastanaga ratllada	amb moniato i ceba
Fruita eco de temporada	Fruita eco de temporada	Fruita eco de temporada	Fruita eco de temporada	logurt de soja

Kcal:	Prot	Kcal	Prot	Kcal	Prot	Kcal	Prot	Kcal	Prot
646,75	22,56	663,06	23,2	604,32	42,4	667,19	28,76	787,11	15,51
Lip	Ch	Lip	Ch	Lip	Ch	Lip	Ch	Lip	Ch
27,79	76,6	20,94	95,45	31,8	37,13	39,27	49,68	32,23	94,75

DILLUNS 10	DIMARTS 11	DIMECRES 12	DIJOUS 13	DIVENDRES 14
Estofat de patates	Espaguets a la boloñesa	FESTIU	Arròs amb salsa de tomàquet	Coliflor amb patata
Magra de porc a la planxa	Llom de bacallà al forn		Estofat de gall d'indi amb verdures	Pollastre a la planxa
amb enciam, olives i pastanaga ratllada	amb verdures			amb enciam i blat de moro
Fruita eco de temporada	logurt de soja		Fruita eco de temporada	Fruita eco de temporada

Kcal:	Prot	Kcal	Prot	Kcal	Prot	Kcal	Prot	Kcal	Prot
715,96	27,36	774,5	41,48			741,99	18,43	778,64	25,42
Lip	Ch	Lip	Ch	Lip	Ch	Lip	Ch	Lip	Ch
33,36	76,57	35,06	73,26			18,39	125,69	37,92	83,92

DILLUNS 17	DIMARTS 18	DIMECRES 19	DIJOUS 20	DIVENDRES 21
Arròs amb salsa de tomàquet, porro i xampinyons	Cigrons eco estofats a la "Riojana"	Macarrons amb samfaina	Mongeta verda i patata saltejada amb allet	Pèsols saltejats amb ceba i pernil
Pollastre al forn	Hamburguesa d'au	Filet de lluç al forn	Estofat de vedella eco amb daus de pastanaga	Pollastre eco rostit
amb enciam i olives	amb amanida variada	amb enciam i pastanaga ratllada		amb patata
Fruita eco de temporada	Fruita eco de temporada	Fruita eco de temporada	Fruita eco de temporada	logurt de soja

Kcal:	Prot	Kcal	Prot	Kcal	Prot	Kcal	Prot	Kcal	Prot
591,85	20,25	625,88	17,38	887,1	36,08	618,2	32,42	556,29	35,98
Lip	Ch	Lip	Ch	Lip	Ch	Lip	Ch	Lip	Ch
34,69	49,66	26,76	78,88	46,38	79,34	28,76	57,42	32,53	29,9

DILLUNS 24	DIMARTS 25	DIMECRES 26	DIJOUS 27	DIVENDRES 28
Patates amb salsa de tomàquet al forn	Mongetes blanques eco estofades amb pebrot vermell i carbassó	Paella de verdures	Sopa d'au amb galets	Crema de carbassa s/lactis
Magra de porc rustida	Salsitxes d'au	Llom de bacallà a l'andalusa	Magra de porc rustida	Pollastre a la planxa
amb amanida mixta	amb enciam, tomàquet i olives	amb enciam, olives i blat de moro	amb samfaina	amb amanida variada
Fruita eco de temporada	logurt de soja	Fruita eco de temporada	Fruita eco de temporada	Fruita eco de temporada

Kcal:	Prot	Kcal	Prot	Kcal	Prot	Kcal	Prot	Kcal	Prot
667,19	28,76	661,3	41,54	760,21	38,28	659,61	33,16	737,3	16,56
Lip	Ch	Lip	Ch	Lip	Ch	Lip	Ch	Lip	Ch
39,27	49,68	30,9	54,26	35,05	72,91	19,41	88,07	36,3	86,09

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: 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 NÍ PELL DE FRUITA

OCTUBRE

DILLUNS 3	DIMARTS 4	DIMECRES 5	DIJOUS 6	DIVENDRES 7
Mongeta verda amb patata	Arròs amb salsa de tomàquet, ceba, pastanaga i porro	Crema de carbassó	Lenties eco guisades amb verdures	Sopa d'au amb fideus
Pollastre al forn	Filet de lluç al forn	Hamburguesa de pollastre	Magra de porc a la planxa	Gall d'indi al forn
amb amanida variada	amb amanida variada	amb amanida	amb enciam, olives i pastanaga ratllada	amb moniato i ceba
Fruita sense pell	Fruita sense pell	Fruita sense pell	Fruita sense pell	logurt natural eco

Kcal:	Prot	Kcal	Prot	Kcal	Prot	Kcal	Prot	Kcal	Prot
646,75	22,56	663,06	23,2	604,32	42,4	667,19	28,76	787,11	15,51
Lip	Ch	Lip	Ch	Lip	Ch	Lip	Ch	Lip	Ch
27,79	76,6	20,94	95,45	31,8	37,13	39,27	49,68	32,23	94,75

DILLUNS 10	DIMARTS 11	DIMECRES 12	DIJOUS 13	DIVENDRES 14
Estofat de patates	Espaguets a la boloñesa	FESTIU	Arròs amb salsa de tomàquet	Coliflor amb patata
Magra de porc a la planxa	Llom de bacallà al forn		Estofat de gall d'indi amb verdures	Pollastre a la planxa
amb enciam, olives i pastanaga ratllada	amb verdures			amb enciam i blat de moro
Fruita sense pell	logurt natural eco		Fruita sense pell	Fruita sense pell

Kcal:	Prot	Kcal	Prot	Kcal	Prot	Kcal	Prot	Kcal	Prot
715,96	27,36	774,5	41,48			741,99	18,43	778,64	25,42
Lip	Ch	Lip	Ch	Lip	Ch	Lip	Ch	Lip	Ch
33,36	76,57	35,06	73,26			18,39	125,69	37,92	83,92

DILLUNS 17	DIMARTS 18	DIMECRES 19	DIJOUS 20	DIVENDRES 21
Arròs amb salsa de tomàquet, porro i xampinyons	Cigrons eco estofats a la "Riojana"	Macarrons amb samfaina	Mongeta verda i patata saltejada amb allet	Pèsols saltejats amb ceba i pernil
Pollastre al forn	Hamburguesa d'au	Filet de lluç al forn a la llimona	Estofat de vedella eco amb daus de pastanaga	Pollastre eco rostit
amb enciam i olives	amb amanida variada	amb enciam i pastanaga ratllada		amb patata
Fruita sense pell	Fruita sense pell	Fruita sense pell	Fruita sense pell	logurt natural eco

Kcal:	Prot	Kcal	Prot	Kcal	Prot	Kcal	Prot	Kcal	Prot
591,85	20,25	625,88	17,38	887,1	36,08	618,2	32,42	556,29	35,98
Lip	Ch	Lip	Ch	Lip	Ch	Lip	Ch	Lip	Ch
34,69	49,66	26,76	78,88	46,38	79,34	28,76	57,42	32,53	29,9

DILLUNS 24	DIMARTS 25	DIMECRES 26	DIJOUS 27	DIVENDRES 28
Patates gratinades amb salsa de tomàquet i formatge	Mongetes blanques eco estofades amb pebrot vermell i carbassó	Paella de verdures	Sopa d'au amb galets	Crema de carbassa
Magra de porc rustida	Salsitxes d'au	Llom de bacallà a l'andalusa	Magra de porc rustida	Pollastre a la planxa
amb amanida mixta	amb enciam, tomàquet i olives	amb enciam, olives i blat de moro	amb samfaina	amb amanida variada
Fruita sense pell	logurt natural eco	Fruita sense pell	Fruita sense pell	Fruita sense pell

Kcal:	Prot	Kcal	Prot	Kcal	Prot	Kcal	Prot	Kcal	Prot
667,19	28,76	661,3	41,54	760,21	38,28	659,61	33,16	737,3	16,56
Lip	Ch	Lip	Ch	Lip	Ch	Lip	Ch	Lip	Ch
39,27	49,68	30,9	54,26	35,05	72,91	19,41	88,07	36,3	86,09

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 sense PATATES XIPS



OCTUBRE

DILLUNS 3	DIMARTS 4	DIMECRES 5	DIJOUS 6	DIVENDRES 7
Mongeta verda amb patata	Arròs amb salsa de tomàquet, ceba, pastanaga i porro	Crema de carbassó	Lenties eco guisades amb verdures	Sopa d'au amb fideus
Ous durs al forn amb samfaina	Filet de lluç al forn amb amanida variada	Hamburguesa de pollastre amb amanida	Truita de patata i ceba amb enciam, olives i pastanaga ratllada	Gall d'indi al forn amb moniato i ceba
Fruita eco de temporada	Fruita eco de temporada	Fruita eco de temporada	Fruita eco de temporada	logurt natural eco

Kcal:	Prot	Kcal	Prot	Kcal	Prot	Kcal	Prot	Kcal	Prot
646,75	22,56	663,06	23,2	604,32	42,4	667,19	28,76	787,11	15,51
Lip	Ch	Lip	Ch	Lip	Ch	Lip	Ch	Lip	Ch
27,79	76,6	20,94	95,45	31,8	37,13	39,27	49,68	32,23	94,75

DILLUNS 10	DIMARTS 11	DIMECRES 12	DIJOUS 13	DIVENDRES 14
Estofat de patates	Espaguets a la boloñesa	FESTIU	Arròs amb salsa de tomàquet	Coliflor amb patata
Truita francesa amb formatge amb enciam, olives i pastanaga ratllada	Llom de bacallà al forn amb verdures		Estofat de gall d'indi amb verdures	Croquetes de rostit amb enciam i blat de moro
Fruita eco de temporada	logurt natural eco		Fruita eco de temporada	Fruita eco de temporada

Kcal:	Prot	Kcal	Prot	Kcal	Prot	Kcal	Prot	Kcal	Prot
715,96	27,36	774,5	41,48	741,99	18,43	778,64	25,42	741,99	18,43
Lip	Ch	Lip	Ch	Lip	Ch	Lip	Ch	Lip	Ch
33,36	76,57	35,06	73,26	18,39	125,69	37,92	83,92	18,39	125,69

DILLUNS 17	DIMARTS 18	DIMECRES 19	DIJOUS 20	DIVENDRES 21
Arròs amb salsa de tomàquet, porro i xampinyons	Cigrons eco estofats a la "Riojana"	Macarrons amb samfaina	Mongeta verda i patata saltejada amb allet	Pèsols saltejats amb ceba i pernil
Truita francesa amb enciam i olives	Hamburguesa d'au amb amanida variada	Filet de lluç al forn a la llimona amb enciam i pastanaga ratllada	Estofat de vedella eco amb daus de pastanaga	Pollastre eco rostit amb patata
Fruita eco de temporada	Fruita eco de temporada	Fruita eco de temporada	Fruita eco de temporada	logurt natural eco

Kcal:	Prot	Kcal	Prot	Kcal	Prot	Kcal	Prot	Kcal	Prot
591,85	20,25	625,88	17,38	887,1	36,08	618,2	32,42	556,29	35,98
Lip	Ch	Lip	Ch	Lip	Ch	Lip	Ch	Lip	Ch
34,69	49,66	26,76	78,88	46,38	79,34	28,76	57,42	32,53	29,9

DILLUNS 24	DIMARTS 25	DIMECRES 26	DIJOUS 27	DIVENDRES 28
Patates gratinades amb salsa de tomàquet i formatge	Mongetes blanques eco estofades amb pebrot vermell i carbassó	Paella de verdures	Sopa d'au amb galets	Crema de carbassa
Truita de carbassó amb amanida mixta	Salsitxes d'au amb enciam, tomàquet i olives	Llom de bacallà a l'andalusa amb enciam, olives i blat de moro	Magra de porc rustida amb samfaina	Truita de patata i espinacs amb amanida variada
Fruita eco de temporada	logurt natural eco	Fruita eco de temporada	Fruita eco de temporada	Fruita eco de temporada

Kcal:	Prot	Kcal	Prot	Kcal	Prot	Kcal	Prot	Kcal	Prot
667,19	28,76	661,3	41,54	760,21	38,28	659,61	33,16	737,3	16,56
Lip	Ch	Lip	Ch	Lip	Ch	Lip	Ch	Lip	Ch
39,27	49,68	30,9	54,26	35,05	72,91	19,41	88,07	36,3	86,09

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 PLV



OCTUBRE

DILLUNS 3	DIMARTS 4	DIMECRES 5	DIJOUS 6	DIVENDRES 7
Mongeta verda amb patata	Arròs amb salsa de tomàquet, ceba, pastanaga i porro	Crema de carbassó s/lactis	Lenties eco guisades amb verdures	Sopa d'au amb fideus
Ous durs al forn amb samfaina	Filet de lluç al forn amb amanida variada	Hamburguesa de pollastre amb amanida	Truita de patata i ceba amb enciam, olives i pastanaga ratllada	Gall d'indi al forn amb moniato i ceba
Fruita eco de temporada	Fruita eco de temporada	Fruita eco de temporada	Fruita eco de temporada	logurt de soja

Kcal:	Prot	Kcal	Prot	Kcal	Prot	Kcal	Prot	Kcal	Prot
646,75	22,56	663,06	23,2	604,32	42,4	667,19	28,76	787,11	15,51
Lip	Ch	Lip	Ch	Lip	Ch	Lip	Ch	Lip	Ch
27,79	76,6	20,94	95,45	31,8	37,13	39,27	49,68	32,23	94,75

DILLUNS 10	DIMARTS 11	DIMECRES 12	DIJOUS 13	DIVENDRES 14
Estofat de patates	Espaguets a la boloñesa	FESTIU	Arròs amb salsa de tomàquet	Coliflor amb patata
Truita francesa amb enciam, olives i pastanaga ratllada	Llom de bacallà al forn amb verdures		Estofat de gall d'indi amb verdures	Pollastre a la planxa amb enciam i blat de moro
Fruita eco de temporada	logurt de soja		Fruita eco de temporada	Fruita eco de temporada

Kcal:	Prot	Kcal	Prot	Kcal	Prot	Kcal	Prot	Kcal	Prot
715,96	27,36	774,5	41,48			741,99	18,43	778,64	25,42
Lip	Ch	Lip	Ch	Lip	Ch	Lip	Ch	Lip	Ch
33,36	76,57	35,06	73,26			18,39	125,69	37,92	83,92

DILLUNS 17	DIMARTS 18	DIMECRES 19	DIJOUS 20	DIVENDRES 21
Arròs amb salsa de tomàquet, porro i xampinyons	Cigrons eco estofats a la "Riojana"	Macarrons amb samfaina	Mongeta verda i patata saltejada amb allet	Pèsols saltejats amb ceba i pernil
Truita francesa amb enciam i olives	Hamburguesa d'au amb amanida variada	Filet de lluç al forn amb enciam i pastanaga ratllada	Estofat de vedella eco amb daus de pastanaga	Pollastre eco rostit amb patata
Fruita eco de temporada	Fruita eco de temporada	Fruita eco de temporada	Fruita eco de temporada	logurt de soja

Kcal:	Prot	Kcal	Prot	Kcal	Prot	Kcal	Prot	Kcal	Prot
591,85	20,25	625,88	17,38	887,1	36,08	618,2	32,42	556,29	35,98
Lip	Ch	Lip	Ch	Lip	Ch	Lip	Ch	Lip	Ch
34,69	49,66	26,76	78,88	46,38	79,34	28,76	57,42	32,53	29,9

DILLUNS 24	DIMARTS 25	DIMECRES 26	DIJOUS 27	DIVENDRES 28
Patates amb salsa de tomàquet al forn	Mongetes blanques eco estofades amb pebrot vermell i carbassó	Paella de verdures	Sopa d'au amb galets	Crema de carbassa s/lactis
Truita de carbassó amb amanida mixta	Salsitxes d'au amb enciam, tomàquet i olives	Llom de bacallà a l'andalusa amb enciam, olives i blat de moro	Magra de porc rustida amb samfaina	Truita de patata i espinacs amb amanida variada
Fruita eco de temporada	logurt de soja	Fruita eco de temporada	Fruita eco de temporada	Fruita eco de temporada

Kcal:	Prot	Kcal	Prot	Kcal	Prot	Kcal	Prot	Kcal	Prot
667,19	28,76	661,3	41,54	760,21	38,28	659,61	33,16	737,3	16,56
Lip	Ch	Lip	Ch	Lip	Ch	Lip	Ch	Lip	Ch
39,27	49,68	30,9	54,26	35,05	72,91	19,41	88,07	36,3	86,09

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