

EL MENÚ DE L' ESCOLA SANTA EULÀLIA



CURS 2022/2023

MENÚ BASAL

SETEMBRE

DILLUNS 5	DIMARTS 6	DIMECRES 7	DIJOUS 8	DIVENDRES 9
Arròs saltejat amb tomàquet, porro i xampinyons	Amanida de pasta	Mongeta tendra amb patata	FESTIU	Pèsols saltejats amb ceba i pernil
Truita francesa	Magra de porc a la jardineria	Salmó al forn		Pollastre eco rostit
amb enciam i olives		amb amanida variada		amb patata
Fruita de temporada	Fruita de temporada	Fruita de temporada		logurt natural eco

Kcal 697,54	Prot 28,58	Kcal 697,54	Prot 28,58	Kcal 625,88	Prot 17,38	Kcal 631,75	Prot 39,66
Lip 35,94	Ch 64,94	Lip 35,94	Ch 64,94	Lip 26,76	Ch 78,88	Lip 37,59	Ch 33,7

DILLUNS 12	DIMARTS 13	DIMECRES 14	DIJOUS 15	DIVENDRES 16
Amanida d'estiu de patata	Mongetes blanques estofades amb pebrot vermell i carbassó	Paella de verdures	Sopa d'au amb galets	Crema de carbassa
Truita francesa	Salsitxes d'au	Llom de bacallà a l'andalusa	Magra de porc rustida	Hamburguesa de lluç
amb tomàquet al forn	amb enciam, tomàquet i olives	amb enciam, olives i blat de moro	amb samfaina	amb patates fregides
Fruita de temporada	Fruita de temporada	Fruita de temporada	logurt natural eco	Fruita de temporada

Kcal 694,36	Prot 15,36	Kcal 661,3	Prot 41,54	Kcal 760,21	Prot 38,28	Kcal 659,61	Prot 33,16	Kcal 683,84	Prot 26,44
Lip 36,88	Ch 75,25	Lip 30,9	Ch 54,26	Lip 35,05	Ch 72,91	Lip 19,41	Ch 88,07	Lip 30,6	Ch 75,67

DILLUNS 19	DIMARTS 20	DIMECRES 21	DIJOUS 22	DIVENDRES 23
Lenties estofades amb verdures	Arròs amb salsa de tomàquet	Amanida de pasta de colors	Mongeta verda amb patata	Cigrons saltejats amb tomàquet, ceba, all i carbassó
Ous durs farcits amb tonyina i tomàquet	Salmó al forn	Truita francesa	Mandonguilles de vedella a la jardineria	Pollastre eco al forn a les herbes provençals
amb amanida mixta	amb enciam, olives i blat de moro	amb xampinyons saltejats		amb enciam, tomàquet i olives
Fruita de temporada	Fruita de temporada	Fruita de temporada	Fruita de temporada	logurt natural eco

Kcal 715,96	Prot 27,36	Kcal 739,4	Prot 15,89	Kcal 711,23	Prot 28,77	Kcal 773,05	Prot 29,97	Kcal 631,75	Prot 39,66
Lip 33,36	Ch 76,57	Lip 22,08	Ch 119,28	Lip 34,07	Ch 72,38	Lip 40,41	Ch 72,37	Lip 37,59	Ch 33,7

DILLUNS 26	DIMARTS 27	DIMECRES 28	DIJOUS 29	DIVENDRES 30
Crema de carbassa	Mongeta blanca estofada amb moniato i verdures	Espirals amb salsa de bolets	Arròs de pagès amb verdures i tomàquet	Minestra de verdures
Pollastre eco al forn	Truita francesa	Varetes de lluç al forn	Hamburguesa de vedella	Magra de porc a la planxa
amb poma i porro	amb enciam, olives i pastanaga ratllada	amb amanida variada	amb xips	amb patates fregides
Fruita de temporada	Fruita de temporada	Fruita de temporada	logurt natural eco	Fruita de temporada

Kcal 694,36	Prot 15,36	Kcal 618,61	Prot 45,6	Kcal 815,55	Prot 22,9	Kcal 683,84	Prot 26,44	Kcal 778,64	Prot 25,42
Lip 36,88	Ch 75,25	Lip 31,81	Ch 37,48	Lip 28,11	Ch 117,74	Lip 30,6	Ch 75,67	Lip 37,92	Ch 83,92

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



SETEMBRE

DILLUNS 5		DIMARTS 6		DIMECRES 7		DIJOUS 8		DIVENDRES 9	
Arròs saltejat amb tomàquet, porro i xampinyons		Amanida de pasta s/gluten		Mongeta tendra amb patata		FESTIU		Pèsols saltejats amb ceba i pernil	
Truita francesa amb enciam i olives		Magra de porc a la jardineria		Salmó al forn amb amanida variada				Pollastre eco rostit amb patata	
Fruita de temporada		Fruita de temporada		Fruita de temporada				logurt natural eco	
Kcal 697,54 Lip 35,94	Prot 28,58 Ch 64,94	Kcal 697,54 Lip 35,94	Prot 28,58 Ch 64,94	Kcal 625,88 Lip 26,76	Prot 17,38 Ch 78,88	Kcal 631,75 Lip 37,59	Prot 39,66 Ch 33,7		
DILLUNS 12		DIMARTS 13		DIMECRES 14		DIJOUS 15		DIVENDRES 16	
Amanida d'estiu de patata		Mongetes blanques estofades amb pebrot vermell i carbassó		Paella de verdures		Sopa d'au amb pasta s/gluten		Crema de carbassa	
Truita francesa amb tomàquet al forn		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		Hamburguesa de lluç amb patates fregides	
Fruita de temporada		Fruita de temporada		Fruita de temporada		logurt natural eco		Fruita de temporada	
Kcal 694,36 Lip 36,88	Prot 15,36 Ch 75,25	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 683,84 Lip 30,6	Prot 26,44 Ch 75,67
DILLUNS 19		DIMARTS 20		DIMECRES 21		DIJOUS 22		DIVENDRES 23	
Lenties estofades amb verdures		Arròs amb salsa de tomàquet		Amanida de pasta s/gluten		Mongeta verda amb patata		Cigrons saltejats amb tomàquet, ceba, all i carbassó	
Ous durs farcits amb tonyina i tomàquet amb amanida mixta		Salmó al forn amb enciam, olives i blat de moro		Truita francesa amb xampinyons saltejats		Mandonguilles de vedella a la jardineria s/gluten		Pollastre eco al forn a les herbes provençals amb enciam, tomàquet i olives	
Fruita de temporada		Fruita de temporada		Fruita de temporada		Fruita de temporada		logurt natural eco	
Kcal 715,96 Lip 33,36	Prot 27,36 Ch 76,57	Kcal 739,4 Lip 22,08	Prot 15,89 Ch 119,28	Kcal 711,23 Lip 34,07	Prot 28,77 Ch 72,38	Kcal 773,05 Lip 40,41	Prot 29,97 Ch 72,37	Kcal 631,75 Lip 37,59	Prot 39,66 Ch 33,7
DILLUNS 26		DIMARTS 27		DIMECRES 28		DIJOUS 29		DIVENDRES 30	
Crema de carbassa		Mongeta blanca estofada amb moniato i verdures		Pasta s/gluten amb salsa de bolets		Arròs de pagès amb verdures i tomàquet		Minestra de verdures	
Pollastre eco al forn amb poma i porro		Truita francesa amb enciam, olives i pastanaga ratllada		Filet de lluç al forn amb amanida variada		Hamburguesa de vedella amb xips		Magra de porc a la planxa amb patates fregides	
Fruita de temporada		Fruita de temporada		Fruita de temporada		logurt natural eco		Fruita de temporada	
Kcal 694,36 Lip 36,88	Prot 15,36 Ch 75,25	Kcal 618,61 Lip 31,81	Prot 45,6 Ch 37,48	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 778,64 Lip 37,92	Prot 25,42 Ch 83,92

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 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



SETEMBRE

DILLUNS 5		DIMARTS 6		DIMECRES 7		DIJOUS 8		DIVENDRES 9	
Arròs saltejat amb tomàquet, porro i xampinyons		Amanida de pasta		Mongeta tendra amb patata		FESTIU		Pèsols saltejats amb ceba	
Truita francesa amb enciam i olives		Pollastre a la jardinerà		Salmó al forn amb amanida variada				Pollastre eco rostit amb patata	
Fruita de temporada		Fruita de temporada		Fruita de temporada				logurt natural eco	
Kcal 697,54 Lip 35,94	Prot 28,58 Ch 64,94	Kcal 697,54 Lip 35,94	Prot 28,58 Ch 64,94	Kcal 625,88 Lip 26,76	Prot 17,38 Ch 78,88	Kcal 631,75 Lip 37,59	Prot 39,66 Ch 33,7		
DILLUNS 12		DIMARTS 13		DIMECRES 14		DIJOUS 15		DIVENDRES 16	
Amanida d'estiu de patata		Mongetes blanques estofades amb pebrot vermell i carbassó		Paella de verdures		Sopa d'au amb galets		Crema de carbassa	
Truita francesa amb tomàquet al forn		Salsitxes d'au amb enciam, tomàquet i olives		Llom de bacallà a l'andalusa amb enciam, olives i blat de moro		Filet de pollastre a la planxa amb samfaina		Hamburguesa de lluç amb patates fregides	
Fruita de temporada		Fruita de temporada		Fruita de temporada		logurt natural eco		Fruita de temporada	
Kcal 694,36 Lip 36,88	Prot 15,36 Ch 75,25	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 683,84 Lip 30,6	Prot 26,44 Ch 75,67
DILLUNS 19		DIMARTS 20		DIMECRES 21		DIJOUS 22		DIVENDRES 23	
Lentilles estofades amb verdures		Arròs amb salsa de tomàquet		Amanida de pasta de colors		Mongeta verda amb patata		Cigrons saltejats amb tomàquet, ceba, all i carbassó	
Ous durs farcits amb tonyina i tomàquet amb amanida mixta		Salmó al forn amb enciam, olives i blat de moro		Truita francesa amb xampinyons saltejats		Mandonguilles de vedella a la jardinerà		Pollastre eco al forn a les herbes provençals amb enciam, tomàquet i olives	
Fruita de temporada		Fruita de temporada		Fruita de temporada		Fruita de temporada		logurt natural eco	
Kcal 715,96 Lip 33,36	Prot 27,36 Ch 76,57	Kcal 739,4 Lip 22,08	Prot 15,89 Ch 119,28	Kcal 711,23 Lip 34,07	Prot 28,77 Ch 72,38	Kcal 773,05 Lip 40,41	Prot 29,97 Ch 72,37	Kcal 631,75 Lip 37,59	Prot 39,66 Ch 33,7
DILLUNS 26		DIMARTS 27		DIMECRES 28		DIJOUS 29		DIVENDRES 30	
Crema de carbassa		Mongeta blanca estofada amb moniato i verdures		Espirals amb salsa de bolets		Arròs de pagès amb verdures i tomàquet		Minestra de verdures	
Pollastre eco al forn amb poma i porro		Truita francesa amb enciam, olives i pastanaga ratllada		Varetes de lluç al forn amb amanida variada		Hamburguesa de vedella amb xips		Pollastre a la planxa amb patates fregides	
Fruita de temporada		Fruita de temporada		Fruita de temporada		logurt natural eco		Fruita de temporada	
Kcal 694,36 Lip 36,88	Prot 15,36 Ch 75,25	Kcal 618,61 Lip 31,81	Prot 45,6 Ch 37,48	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 778,64 Lip 37,92	Prot 25,42 Ch 83,92

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



SETEMBRE

DILLUNS 5		DIMARTS 6		DIMECRES 7		DIJOUS 8		DIVENDRES 9	
Arròs saltejat amb porro i xampinyons		Amanida de pasta s/tomàquet		Mongeta tendra amb patata		FESTIU		Pèsols saltejats amb ceba i pernil	
Truita francesa amb enciam i olives		Magra de porc a la jardineria s/tomàquet		Salmó al forn amb amanida variada s/tomàquet				Pollastre eco rostit amb patata	
Fruita de temporada		Fruita de temporada		Fruita de temporada				logurt natural eco	
Kcal: 697,54 Lip: 35,94	Prot: 28,58 Ch: 64,94	Kcal: 697,54 Lip: 35,94	Prot: 28,58 Ch: 64,94	Kcal: 625,88 Lip: 26,76	Prot: 17,38 Ch: 78,88			Kcal: 631,75 Lip: 37,59	Prot: 39,66 Ch: 33,7
DILLUNS 12		DIMARTS 13		DIMECRES 14		DIJOUS 15		DIVENDRES 16	
Amanida d'estiu de patata s/tomàquet		Mongetes blanques estofades amb pebrot vermell i carbassó s/tomàquet		Paella de verdures s/tomàquet		Sopa d'au amb galets		Crema de carbassa	
Truita francesa amb pebrot al forn		Salsitxes d'au amb enciam i olives		Llom de bacallà a l'andalusa amb enciam, olives i blat de moro		Magra de porc rustida amb samfaina s/tomàquet		Hamburguesa de lluç amb patates fregides	
Fruita de temporada		Fruita de temporada		Fruita de temporada		logurt natural eco		Fruita de temporada	
Kcal: 694,36 Lip: 36,88	Prot: 15,36 Ch: 75,25	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: 683,84 Lip: 30,6	Prot: 26,44 Ch: 75,67
DILLUNS 19		DIMARTS 20		DIMECRES 21		DIJOUS 22		DIVENDRES 23	
Llenties estofades amb verdures s/tomàquet		Arròs amb verdures s/tomàquet		Amanida de pasta de colors s/tomàquet		Mongeta verda amb patata		Cigrons saltejats amb ceba, all i carbassó	
Ous durs farcits amb tonyina amb amanida mixta s/tomàquet		Salmó al forn amb enciam, olives i blat de moro		Truita francesa amb xampinyons saltejats		Mandonguilles de vedella a la jardineria s/tomàquet		Pollastre eco al forn a les herbes provençals amb enciam i olives	
Fruita de temporada		Fruita de temporada		Fruita de temporada		Fruita de temporada		logurt natural eco	
Kcal: 715,96 Lip: 33,36	Prot: 27,36 Ch: 76,57	Kcal: 739,4 Lip: 22,08	Prot: 15,89 Ch: 119,28	Kcal: 711,23 Lip: 34,07	Prot: 28,77 Ch: 72,38	Kcal: 773,05 Lip: 40,41	Prot: 29,97 Ch: 72,37	Kcal: 631,75 Lip: 37,59	Prot: 39,66 Ch: 33,7
DILLUNS 26		DIMARTS 27		DIMECRES 28		DIJOUS 29		DIVENDRES 30	
Crema de carbassa		Mongeta blanca estofada amb moniato i verdures s/tomàquet		Espirals amb salsa de bolets		Arròs de pagès amb verdures s/tomàquet		Minestra de verdures	
Pollastre eco al forn amb poma i porro		Truita francesa amb enciam, olives i pastanaga ratllada		Varetes de lluç al forn amb amanida variada s/tomàquet		Hamburguesa de vedella amb xips		Magra de porc a la planxa amb patates fregides	
Fruita de temporada		Fruita de temporada		Fruita de temporada		logurt natural eco		Fruita de temporada	
Kcal: 694,36 Lip: 36,88	Prot: 15,36 Ch: 75,25	Kcal: 618,61 Lip: 31,81	Prot: 45,6 Ch: 37,48	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: 778,64 Lip: 37,92	Prot: 25,42 Ch: 83,92

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 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



SETÈMBRE

DILLUNS 5	DIMARTS 6	DIMECRES 7	DIJOUS 8	DIVENDRES 9
Arròs saltejat amb tomàquet, porro i xampinyons	Amanida de pasta	Mongeta tendra amb patata	FESTIU	Pèsols saltejats amb ceba i pernil
Truita francesa amb enciam i olives	Magra de porc a la jardineria s/all ni julivert	Salmó al forn amb amanida variada		Pollastre eco rostit amb patata
Fruita de temporada	Fruita de temporada	Fruita de temporada		logurt natural eco

Kcal 697,54 Lip 35,94	Prot 28,58 Ch 64,94	Kcal 697,54 Lip 35,94	Prot 28,58 Ch 64,94	Kcal 625,88 Lip 26,76	Prot 17,38 Ch 78,88	Kcal 631,75 Lip 37,59	Prot 39,66 Ch 33,7
--------------------------------	------------------------------	--------------------------------	------------------------------	--------------------------------	------------------------------	--------------------------------	-----------------------------

DILLUNS 12	DIMARTS 13	DIMECRES 14	DIJOUS 15	DIVENDRES 16
Amanida d'estiu de patata	Mongetes blanques estofades amb pebrot vermell i carbassó	Paella de verdures	Sopa d'au amb galets	Crema de carbassa
Truita francesa amb tomàquet al forn	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	Hamburguesa de lluç amb patates fregides
Fruita de temporada	Fruita de temporada	Fruita de temporada	logurt natural eco	Fruita de temporada

Kcal 694,36 Lip 36,88	Prot 15,36 Ch 75,25	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 683,84 Lip 30,6	Prot 26,44 Ch 75,67
--------------------------------	------------------------------	------------------------------	------------------------------	--------------------------------	------------------------------	--------------------------------	------------------------------	-------------------------------	------------------------------

DILLUNS 19	DIMARTS 20	DIMECRES 21	DIJOUS 22	DIVENDRES 23
Lentilles estofades amb verdures	Arròs amb salsa de tomàquet	Amanida de pasta de colors	Mongeta verda amb patata	Cigrons saltejats amb tomàquet, ceba i carbassó
Ous durs farcits amb tonyina i tomàquet amb amanida mixta	Salmó al forn amb enciam, olives i blat de moro	Truita francesa amb xampinyons saltejats s/all ni julivert	Mandonguilles de vedella a la jardineria s/all ni julivert	Pollastre eco al forn a les herbes provençals amb enciam, tomàquet i olives
Fruita de temporada	Fruita de temporada	Fruita de temporada	Fruita de temporada	logurt natural eco

Kcal 715,96 Lip 33,36	Prot 27,36 Ch 76,57	Kcal 739,4 Lip 22,08	Prot 15,89 Ch 119,28	Kcal 711,23 Lip 34,07	Prot 28,77 Ch 72,38	Kcal 773,05 Lip 40,41	Prot 29,97 Ch 72,37	Kcal 631,75 Lip 37,59	Prot 39,66 Ch 33,7
--------------------------------	------------------------------	-------------------------------	-------------------------------	--------------------------------	------------------------------	--------------------------------	------------------------------	--------------------------------	-----------------------------

DILLUNS 26	DIMARTS 27	DIMECRES 28	DIJOUS 29	DIVENDRES 30
Crema de carbassa	Mongeta blanca estofada amb moniato i verdures	Espirals amb salsa de bolets	Arròs de pagès amb verdures i tomàquet	Minestra de verdures
Pollastre eco al forn amb poma i porro	Truita francesa amb enciam, olives i pastanaga ratllada	Varetes de lluç al forn amb amanida variada	Hamburguesa de vedella amb xips	Magra de porc a la planxa amb patates fregides
Fruita de temporada	Fruita de temporada	Fruita de temporada	logurt natural eco	Fruita de temporada

Kcal 694,36 Lip 36,88	Prot 15,36 Ch 75,25	Kcal 618,61 Lip 31,81	Prot 45,6 Ch 37,48	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 778,64 Lip 37,92	Prot 25,42 Ch 83,92
--------------------------------	------------------------------	--------------------------------	-----------------------------	--------------------------------	------------------------------	-------------------------------	------------------------------	--------------------------------	------------------------------

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



SETEMBRE

DILLUNS 5	DIMARTS 6	DIMECRES 7	DIJOUS 8	DIVENDRES 9
Arròs saltejat amb tomàquet, porro i xampinyons	Amanida de pasta s/lactosa	Mongeta tendra amb patata	FESTIU	Pèsols saltejats amb ceba i pernil
Truita francesa amb enciam i olives	Magra de porc a la jardineria	Salmó al forn amb amanida variada		Pollastre eco rostit amb patata
Fruita de temporada	Fruita de temporada	Fruita de temporada		logurt s/lactosa

Kcal 697,54 Lip 35,94	Prot 28,58 Ch 64,94	Kcal 697,54 Lip 35,94	Prot 28,58 Ch 64,94	Kcal 625,88 Lip 26,76	Prot 17,38 Ch 78,88	Kcal 631,75 Lip 37,59	Prot 39,66 Ch 33,7
--------------------------------	------------------------------	--------------------------------	------------------------------	--------------------------------	------------------------------	--------------------------------	-----------------------------

DILLUNS 12	DIMARTS 13	DIMECRES 14	DIJOUS 15	DIVENDRES 16
Amanida d'estiu de patata s/lactosa	Mongetes blanques estofades amb pebrot vermell i carbassó	Paella de verdures	Sopa d'au amb galets	Crema de carbassa s/lactosa
Truita francesa amb tomàquet al forn	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	Hamburguesa de lluç amb patates fregides
Fruita de temporada	Fruita de temporada	Fruita de temporada	logurt s/lactosa	Fruita de temporada

Kcal 694,36 Lip 36,88	Prot 15,36 Ch 75,25	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 683,84 Lip 30,6	Prot 26,44 Ch 75,67
--------------------------------	------------------------------	------------------------------	------------------------------	--------------------------------	------------------------------	--------------------------------	------------------------------	-------------------------------	------------------------------

DILLUNS 19	DIMARTS 20	DIMECRES 21	DIJOUS 22	DIVENDRES 23
Lenties estofades amb verdures	Arròs amb salsa de tomàquet	Amanida de pasta de colors s/lactosa	Mongeta verda amb patata	Cigrons saltejats amb tomàquet, ceba, all i carbassó
Ous durs farcits amb tonyina i tomàquet amb amanida mixta	Salmó al forn amb enciam, olives i blat de moro	Truita francesa amb xampinyons saltejats	Mandonguilles de vedella a la jardineria	Pollastre eco al forn a les herbes provençals amb enciam, tomàquet i olives
Fruita de temporada	Fruita de temporada	Fruita de temporada	Fruita de temporada	logurt s/lactosa

Kcal 715,96 Lip 33,36	Prot 27,36 Ch 76,57	Kcal 739,4 Lip 22,08	Prot 15,89 Ch 119,28	Kcal 711,23 Lip 34,07	Prot 28,77 Ch 72,38	Kcal 773,05 Lip 40,41	Prot 29,97 Ch 72,37	Kcal 631,75 Lip 37,59	Prot 39,66 Ch 33,7
--------------------------------	------------------------------	-------------------------------	-------------------------------	--------------------------------	------------------------------	--------------------------------	------------------------------	--------------------------------	-----------------------------

DILLUNS 26	DIMARTS 27	DIMECRES 28	DIJOUS 29	DIVENDRES 30
Crema de carbassa s/lactosa	Mongeta blanca estofada amb moniato i verdures	Espirals amb salsa de tomàquet	Arròs de pagès amb verdures i tomàquet	Minestra de verdures
Pollastre eco al forn amb poma i porro	Truita francesa amb enciam, olives i pastanaga ratllada	Varetes de lluç al forn amb amanida variada	Hamburguesa de vedella amb xips	Magra de porc a la planxa amb patates fregides
Fruita de temporada	Fruita de temporada	Fruita de temporada	logurt s/lactosa	Fruita de temporada

Kcal 694,36 Lip 36,88	Prot 15,36 Ch 75,25	Kcal 618,61 Lip 31,81	Prot 45,6 Ch 37,48	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 778,64 Lip 37,92	Prot 25,42 Ch 83,92
--------------------------------	------------------------------	--------------------------------	-----------------------------	--------------------------------	------------------------------	-------------------------------	------------------------------	--------------------------------	------------------------------

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 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

SETEMBRE

DILLUNS 5		DIMARTS 6		DIMECRES 7		DIJOUS 8		DIVENDRES 9	
Arròs saltejat amb tomàquet, porro i xampinyons		Amanida de pasta		Mongeta tendra amb patata		FESTIU		Pèsols saltejats amb ceba i pernil	
Truita francesa amb enciam i olives		Magra de porc a la jardinera		Salmó al forn amb amanida variada				Pollastre eco rostit amb patata	
Fruita de temporada		Fruita de temporada		Fruita de temporada				logurt natural eco	
Kcal 697,54 Lip 35,94	Prot 28,58 Ch 64,94	Kcal 697,54 Lip 35,94	Prot 28,58 Ch 64,94	Kcal 625,88 Lip 26,76	Prot 17,38 Ch 78,88	Kcal 631,75 Lip 37,59	Prot 39,66 Ch 33,7		
DILLUNS 12		DIMARTS 13		DIMECRES 14		DIJOUS 15		DIVENDRES 16	
Amanida d'estiu de patata		Mongetes blanques estofades amb pebrot vermell i carbassó		Paella de verdures		Sopa d'au amb galets		Crema de carbassa	
Truita francesa amb tomàquet al forn		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		Hamburguesa de lluç amb patates fregides	
Fruita de temporada		Fruita de temporada		Fruita de temporada		logurt natural eco		Fruita de temporada	
Kcal 694,36 Lip 36,88	Prot 15,36 Ch 75,25	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 683,84 Lip 30,6	Prot 26,44 Ch 75,67
DILLUNS 19		DIMARTS 20		DIMECRES 21		DIJOUS 22		DIVENDRES 23	
Llenties estofades amb verdures		Arròs amb salsa de tomàquet		Amanida de pasta de colors		Mongeta verda amb patata		Cigrons saltejats amb tomàquet, ceba, all i carbassó	
Ous durs farcits amb tonyina i tomàquet amb amanida mixta		Salmó al forn amb enciam, olives i blat de moro		Truita francesa amb xampinyons saltejats		Mandonguilles de vedella a la jardinera		Pollastre eco al forn a les herbes provençals amb enciam, tomàquet i olives	
Fruita de temporada		Fruita de temporada		Fruita de temporada		Fruita de temporada		logurt natural eco	
Kcal 715,96 Lip 33,36	Prot 27,36 Ch 76,57	Kcal 739,4 Lip 22,08	Prot 15,89 Ch 119,28	Kcal 711,23 Lip 34,07	Prot 28,77 Ch 72,38	Kcal 773,05 Lip 40,41	Prot 29,97 Ch 72,37	Kcal 631,75 Lip 37,59	Prot 39,66 Ch 33,7
DILLUNS 26		DIMARTS 27		DIMECRES 28		DIJOUS 29		DIVENDRES 30	
Crema de carbassa		Mongeta blanca estofada amb moniato i verdures		Espirals amb salsa de bolets		Arròs de pagès amb verdures i tomàquet		Minestra de verdures	
Pollastre eco al forn amb poma i porro		Truita francesa amb enciam, olives i pastanaga ratllada		Varetes de lluç al forn amb amanida variada		Hamburguesa de vedella amb xips		Magra de porc a la planxa amb patates fregides	
Fruita de temporada		Fruita de temporada		Fruita de temporada		logurt natural eco		Fruita de temporada	
Kcal 694,36 Lip 36,88	Prot 15,36 Ch 75,25	Kcal 618,61 Lip 31,81	Prot 45,6 Ch 37,48	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 778,64 Lip 37,92	Prot 25,42 Ch 83,92

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



SETÈMBRE

DILLUNS 5		DIMARTS 6		DIMECRES 7		DIJOUS 8		DIVENDRES 9	
Arròs saltejat amb porro i xampinyons		Amanida de pasta s/tomàquet		Mongeta tendra amb patata		FESTIU		Pèsols saltejats amb ceba i pernil	
Truita francesa		Magra de porc a la jardineria s/tomàquet		Salmó al forn				Pollastre eco rostit	
amb enciam i olives				amb amanida variada s/tomàquet				amb patata	
Fruita de temporada		Fruita de temporada		Fruita de temporada				logurt natural eco	
Kcal 697,54 Lip 35,94	Prot 28,58 Ch 64,94	Kcal 697,54 Lip 35,94	Prot 28,58 Ch 64,94	Kcal 625,88 Lip 26,76	Prot 17,38 Ch 78,88			Kcal 631,75 Lip 37,59	Prot 39,66 Ch 33,7
DILLUNS 12		DIMARTS 13		DIMECRES 14		DIJOUS 15		DIVENDRES 16	
Amanida d'estiu de patata s/tomàquet		Mongetes blanques estofades amb pebrot vermell i carbassó s/tomàquet		Paella de verdures s/tomàquet		Sopa d'au amb galets		Crema de carbassa	
Truita francesa		Salsitxes d'au		Llom de bacallà a l'andalusa		Magra de porc rustida		Hamburguesa de lluç	
amb pebrot al forn		amb enciam i olives		amb enciam, olives i blat de moro		amb samfaina s/tomàquet		amb patates fregides	
Fruita de temporada		Fruita de temporada		Fruita de temporada		logurt natural eco		Fruita de temporada	
Kcal 694,36 Lip 36,88	Prot 15,36 Ch 75,25	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 683,84 Lip 30,6	Prot 25,44 Ch 75,67
DILLUNS 19		DIMARTS 20		DIMECRES 21		DIJOUS 22		DIVENDRES 23	
Llenties estofades amb verdures s/tomàquet		Arròs amb verdures s/tomàquet		Amanida de pasta de colors s/tomàquet		Mongeta verda amb patata		Cigrons saltejats amb ceba, all i carbassó	
Ous durs farcits amb tonyina		Salmó al forn		Truita francesa		Mandonguilles de vedella a la jardineria s/tomàquet		Pollastre eco al forn a les herbes provençals	
amb amanida mixta s/tomàquet		amb enciam, olives i blat de moro		amb xampinyons saltejats		Fruita de temporada		amb enciam i olives	
Fruita de temporada		Fruita de temporada		Fruita de temporada		Fruita de temporada		logurt natural eco	
Kcal 715,96 Lip 33,36	Prot 27,36 Ch 76,57	Kcal 739,4 Lip 22,08	Prot 15,89 Ch 119,28	Kcal 711,23 Lip 34,07	Prot 28,77 Ch 72,38	Kcal 773,05 Lip 40,41	Prot 29,97 Ch 72,37	Kcal 631,75 Lip 37,59	Prot 39,66 Ch 33,7
DILLUNS 26		DIMARTS 27		DIMECRES 28		DIJOUS 29		DIVENDRES 30	
Crema de carbassa		Mongeta blanca estofada amb moniato i verdures s/tomàquet		Espirals amb salsa de bolets		Arròs de pagès amb verdures s/tomàquet		Minestra de verdures	
Pollastre eco al forn		Truita francesa		Varetes de lluç al forn		Hamburguesa de vedella		Magra de porc a la planxa	
amb poma i porro		amb enciam, olives i pastanaga ratllada		amb amanida variada s/tomàquet		amb xips		amb patates fregides	
Fruita de temporada		Fruita de temporada		Fruita de temporada		logurt natural eco		Fruita de temporada	
Kcal 694,36 Lip 36,88	Prot 15,36 Ch 75,25	Kcal 618,61 Lip 31,81	Prot 45,6 Ch 37,48	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 778,64 Lip 37,92	Prot 25,42 Ch 83,92

LLISTAT D'AL·LÈRGENS



*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

SETEMBRE

DILLUNS 5	DIMARTS 6	DIMECRES 7	DIJOUS 8	DIVENDRES 9
Arròs saltejat amb tomàquet, porro i xampinyons	Amanida de pasta s/lactis	Mongeta tendra amb patata	FESTIU	Pèsols saltejats amb ceba i pernil
Pollastre eco al forn	Magra de porc a la jardineria	Salmó al forn		Pollastre eco rostit
amb enciam i olives	Fruita de temporada	amb amanida variada		amb patata
Fruita de temporada	Fruita de temporada	Fruita de temporada		logurt de soja

Kcal 697,54	Prot 28,58	Kcal 697,54	Prot 28,58	Kcal 625,88	Prot 17,38	Kcal 631,75	Prot 39,66
Lip 35,94	Ch 64,94	Lip 35,94	Ch 64,94	Lip 26,76	Ch 78,88	Lip 37,59	Ch 33,7

DILLUNS 12	DIMARTS 13	DIMECRES 14	DIJOUS 15	DIVENDRES 16
Amanida d'estiu de patata s/lactis	Mongetes blanques estofades amb pebrot vermell i carbassó	Paella de verdures	Sopa d'au amb galets	Crema de carbassa s/lactis
Magra de porc a la planxa	Salsitxes d'au	Llom de bacallà a l'andalusa	Magra de porc rustida	Hamburguesa de lluç
amb tomàquet al forn	amb enciam, tomàquet i olives	amb enciam, olives i blat de moro	amb samfaina	amb patates fregides
Fruita de temporada	Fruita de temporada	Fruita de temporada	logurt de soja	Fruita de temporada

Kcal 694,36	Prot 15,36	Kcal 661,3	Prot 41,54	Kcal 760,21	Prot 38,28	Kcal 659,61	Prot 33,16	Kcal 683,84	Prot 26,44
Lip 36,88	Ch 75,25	Lip 30,9	Ch 54,26	Lip 35,05	Ch 72,91	Lip 19,41	Ch 88,07	Lip 30,6	Ch 75,67

DILLUNS 19	DIMARTS 20	DIMECRES 21	DIJOUS 22	DIVENDRES 23
Lentilles estofades amb verdures	Arròs amb salsa de tomàquet	Amanida de pasta de colors s/lactis	Mongeta verda amb patata	Cigrons saltejats amb tomàquet, ceba, all i carbassó
Pollastre al forn	Salmó al forn	Magra de porc a la planxa	Mandonguilles de vedella a la jardineria	Pollastre eco al forn a les herbes provençals
amb amanida mixta	amb enciam, olives i blat de moro	amb xampinyons saltejats	Fruita de temporada	amb enciam, tomàquet i olives
Fruita de temporada	Fruita de temporada	Fruita de temporada	Fruita de temporada	logurt de soja

Kcal 715,96	Prot 27,36	Kcal 739,4	Prot 15,89	Kcal 711,23	Prot 28,77	Kcal 773,05	Prot 29,97	Kcal 631,75	Prot 39,66
Lip 33,36	Ch 76,57	Lip 22,08	Ch 119,28	Lip 34,07	Ch 72,38	Lip 40,41	Ch 72,37	Lip 37,59	Ch 33,7

DILLUNS 26	DIMARTS 27	DIMECRES 28	DIJOUS 29	DIVENDRES 30
Crema de carbassa s/lactis	Mongeta blanca estofada amb moniato i verdures	Espirals amb salsa de tomàquet	Arròs de pagès amb verdures i tomàquet	Minestra de verdures
Pollastre eco al forn	Magra de porc a la planxa	Varetes de lluç al forn	Hamburguesa de vedella	Magra de porc a la planxa
amb poma i porro	amb enciam, olives i pastanaga ratllada	amb amanida variada	amb xips	amb patates fregides
Fruita de temporada	Fruita de temporada	Fruita de temporada	logurt de soja	Fruita de temporada

Kcal 694,36	Prot 15,36	Kcal 618,61	Prot 45,6	Kcal 815,55	Prot 22,9	Kcal 683,84	Prot 26,44	Kcal 778,64	Prot 25,42
Lip 36,88	Ch 75,25	Lip 31,81	Ch 37,48	Lip 28,11	Ch 117,74	Lip 30,6	Ch 75,67	Lip 37,92	Ch 83,92

LLISTAT D'AL·LÈRGENS



* En aquest menú s'evitarà la llet de vaca i les seves derivacions. També, s'evitarà l'ou i les preparacions amb ous. Es revisarà l'etiquetatge dels productes processats.

Es donarà pa integral i aigua a cada àpat.

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

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

Per a qualsevol dubte del nostre menú 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 NÓ PELL DE FRUITA

SETÈMBRE

DILLUNS 5		DIMARTS 6		DIMECRES 7		DIJOUS 8		DIVENDRES 9	
Arròs saltejat amb tomàquet, porro i xampinyons		Amanida de pasta		Mongeta tendra amb patata		FESTIU		Pèsols saltejats amb ceba i pernil	
Pollastre eco al forn		Magra de porc a la jardineria		Salmó al forn				Pollastre eco rostit	
amb enciam i olives		Fruita sense pell		amb amanida variada				amb patata	
Fruita sense pell		Fruita sense pell		Fruita sense pell				logurt natural eco	
Kcal	Prot	Kcal	Prot	Kcal	Prot	Kcal	Prot	Kcal	Prot
697,54	28,58	697,54	28,58	625,88	17,38	631,75	39,66	375,59	33,7
Lip	Ch	Lip	Ch	Lip	Ch	Lip	Ch	Lip	Ch
35,94	64,94	35,94	64,94	26,76	78,88	37,59	33,7		
DILLUNS 12		DIMARTS 13		DIMECRES 14		DIJOUS 15		DIVENDRES 16	
Amanida d'estiu de patata		Mongetes blanques estofades amb pebrot vermell i carbassó		Paella de verdures		Sopa d'au amb galets		Crema de carbassa	
Magra de porc a la planxa		Salsitxes d'au		Llom de bacallà a l'andalusa		Magra de porc rustida		Hamburguesa de lluç	
amb tomàquet al forn		amb enciam, tomàquet i olives		amb enciam, olives i blat de moro		amb samfaina		amb patates fregides	
Fruita sense pell		Fruita sense pell		Fruita sense pell		logurt natural eco		Fruita sense pell	
Kcal	Prot	Kcal	Prot	Kcal	Prot	Kcal	Prot	Kcal	Prot
694,36	15,36	661,3	41,54	760,21	38,28	659,61	33,16	683,84	26,44
Lip	Ch	Lip	Ch	Lip	Ch	Lip	Ch	Lip	Ch
36,88	75,25	30,9	54,26	35,05	72,91	19,41	88,07	30,6	75,67
DILLUNS 19		DIMARTS 20		DIMECRES 21		DIJOUS 22		DIVENDRES 23	
Lentilles estofades amb verdures		Arròs amb salsa de tomàquet		Amanida de pasta de colors		Mongeta verda amb patata		Cigrons saltejats amb tomàquet, ceba, all i carbassó	
Magra de porc a la planxa		Salmó al forn		Pollastre eco al forn		Mandonguilles de vedella a la jardineria		Pollastre eco al forn a les herbes provençals	
amb amanida mixta		amb enciam, olives i blat de moro		amb xampinyons saltejats		Fruita sense pell		amb enciam, tomàquet i olives	
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
715,96	27,36	739,4	15,89	711,23	28,77	773,05	29,97	631,75	39,66
Lip	Ch	Lip	Ch	Lip	Ch	Lip	Ch	Lip	Ch
33,36	76,57	22,08	119,28	34,07	72,38	40,41	72,37	37,59	33,7
DILLUNS 26		DIMARTS 27		DIMECRES 28		DIJOUS 29		DIVENDRES 30	
Crema de carbassa		Mongeta blanca estofada amb moniato i verdures		Espirals amb salsa de bolets		Arròs de pagès amb verdures i tomàquet		Minestra de verdures	
Pollastre eco al forn		Magra de porc a la planxa		Varetes de lluç al forn		Hamburguesa de vedella		Magra de porc a la planxa	
amb poma i porro		amb enciam, olives i pastanaga ratllada		amb amanida variada		amb xips		amb patates fregides	
Fruita sense pell		Fruita sense pell		Fruita sense pell		logurt natural eco		Fruita sense pell	
Kcal	Prot	Kcal	Prot	Kcal	Prot	Kcal	Prot	Kcal	Prot
694,36	15,36	618,61	45,6	815,55	22,9	683,84	26,44	778,64	25,42
Lip	Ch	Lip	Ch	Lip	Ch	Lip	Ch	Lip	Ch
36,88	75,25	31,81	37,48	28,11	117,74	30,6	75,67	37,92	83,92

LLISTAT D'AL·LÈRGENS



* Es revisarà l'etiquetatge dels productes processats... 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:

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



SETEMBRE

DILLUNS 5		DIMARTS 6		DIMECRES 7		DIJOUS 8		DIVENDRES 9	
Arròs saltejat amb tomàquet, porro i xampinyons		Amanida de pasta		Mongeta tendra amb patata		FESTIU		Pèsols saltejats amb ceba i pernil	
Truita francesa		Magra de porc a la jardinera		Salmó al forn				Pollastre eco rostit	
amb enciam i olives		Fruita de temporada		amb amanida variada				amb patata	
Fruita de temporada		Fruita de temporada		Fruita de temporada				logurt natural eco	
Kcal 697,54 Lip 35,94	Prot 28,58 Ch 64,94	Kcal 697,54 Lip 35,94	Prot 28,58 Ch 64,94	Kcal 625,88 Lip 26,76	Prot 17,38 Ch 78,88			Kcal 631,75 Lip 37,59	Prot 39,66 Ch 33,7
DILLUNS 12		DIMARTS 13		DIMECRES 14		DIJOUS 15		DIVENDRES 16	
Amanida d'estiu de patata		Mongetes blanques estofades amb pebrot vermell i carbassó		Paella de verdures		Sopa d'au amb galets		Crema de carbassa	
Truita francesa		Salsitxes d'au		Llom de bacallà a l'andalusa		Magra de porc rustida		Hamburguesa de lluç	
amb tomàquet al forn		amb enciam, tomàquet i olives		amb enciam, olives i blat de moro		amb samfaina		amb patates fregides	
Fruita de temporada		Fruita de temporada		Fruita de temporada		logurt natural eco		Fruita de temporada	
Kcal 694,36 Lip 36,88	Prot 15,36 Ch 75,25	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 683,84 Lip 30,6	Prot 26,44 Ch 75,67
DILLUNS 19		DIMARTS 20		DIMECRES 21		DIJOUS 22		DIVENDRES 23	
Llenties estofades amb verdures		Arròs amb salsa de tomàquet		Amanida de pasta de colors		Mongeta verda amb patata		Cigrons saltejats amb tomàquet, ceba, all i carbassó	
Ous durs farcits amb tonyina i tomàquet		Salmó al forn		Truita francesa		Mandonguilles de vedella a la jardinera		Pollastre eco al forn a les herbes provençals	
amb amanida mixta		amb enciam, olives i blat de moro		amb xampinyons saltejats		Fruita de temporada		amb enciam, tomàquet i olives	
Fruita de temporada		Fruita de temporada		Fruita de temporada		Fruita de temporada		logurt natural eco	
Kcal 715,96 Lip 33,36	Prot 27,36 Ch 76,57	Kcal 739,4 Lip 22,08	Prot 15,89 Ch 119,28	Kcal 711,23 Lip 34,07	Prot 28,77 Ch 72,38	Kcal 773,05 Lip 40,41	Prot 29,97 Ch 72,37	Kcal 631,75 Lip 37,59	Prot 39,66 Ch 33,7
DILLUNS 26		DIMARTS 27		DIMECRES 28		DIJOUS 29		DIVENDRES 30	
Crema de carbassa		Mongeta blanca estofada amb moniato i verdures		Espirals amb salsa de bolets		Arròs de pagès amb verdures i tomàquet		Minestra de verdures	
Pollastre eco al forn		Truita francesa		Varetes de lluç al forn		Hamburguesa de vedella		Magra de porc a la planxa	
amb poma i porro		amb enciam, olives i pastanaga ratllada		amb amanida variada		amb patates fregides		amb patates fregides	
Fruita de temporada		Fruita de temporada		Fruita de temporada		logurt natural eco		Fruita de temporada	
Kcal 694,36 Lip 36,88	Prot 15,36 Ch 75,25	Kcal 618,61 Lip 31,81	Prot 45,6 Ch 37,48	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 778,64 Lip 37,92	Prot 25,42 Ch 83,92

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



SETEMBRE

DILLUNS 5	DIMARTS 6	DIMECRES 7	DIJOUS 8	DIVENDRES 9
Arròs saltejat amb tomàquet, porro i xampinyons	Amanida de pasta s/lactis	Mongeta tendra amb patata	FESTIU	Pèsols saltejats amb ceba i pernil
Truita francesa amb enciam i olives	Magra de porc a la jardineria	Salmó al forn amb amanida variada		Pollastre eco rostit amb patata
Fruita de temporada	Fruita de temporada	Fruita de temporada		logurt de soja

Kcal: 697,54 Lip: 35,94	Prot: 28,58 Ch: 64,94	Kcal: 697,54 Lip: 35,94	Prot: 28,58 Ch: 64,94	Kcal: 625,88 Lip: 26,76	Prot: 17,38 Ch: 78,88	Kcal: 631,75 Lip: 37,59	Prot: 39,66 Ch: 33,7
----------------------------	--------------------------	----------------------------	--------------------------	----------------------------	--------------------------	----------------------------	-------------------------

DILLUNS 12	DIMARTS 13	DIMECRES 14	DIJOUS 15	DIVENDRES 16
Amanida d'estiu de patata s/lactis	Mongetes blanques estofades amb pebrot vermell i carbassó	Paella de verdures	Sopa d'au amb galets	Crema de carbassa s/lactis
Truita francesa amb tomàquet al forn	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	Hamburguesa de lluç
Fruita de temporada	Fruita de temporada	Fruita de temporada	logurt de soja	Fruita de temporada

Kcal: 694,36 Lip: 36,88	Prot: 15,36 Ch: 75,25	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: 683,84 Lip: 30,6	Prot: 26,44 Ch: 75,67
----------------------------	--------------------------	--------------------------	--------------------------	----------------------------	--------------------------	----------------------------	--------------------------	---------------------------	--------------------------

DILLUNS 19	DIMARTS 20	DIMECRES 21	DIJOUS 22	DIVENDRES 23
Lenties estofades amb verdures	Arròs amb salsa de tomàquet	Amanida de pasta de colors s/lactis	Mongeta verda amb patata	Cigrons saltejats amb tomàquet, ceba, all i carbassó
Ous durs farcits amb tonyina i tomàquet amb amanida mixta	Salmó al forn amb enciam, olives i blat de moro	Truita francesa amb xampinyons saltejats	Mandonguilles de vedella a la jardineria	Pollastre eco al forn a les herbes provençals amb enciam, tomàquet i olives
Fruita de temporada	Fruita de temporada	Fruita de temporada	Fruita de temporada	logurt de soja

Kcal: 715,96 Lip: 33,36	Prot: 27,36 Ch: 76,57	Kcal: 739,4 Lip: 22,08	Prot: 15,89 Ch: 119,28	Kcal: 711,23 Lip: 34,07	Prot: 28,77 Ch: 72,38	Kcal: 773,05 Lip: 40,41	Prot: 29,97 Ch: 72,37	Kcal: 631,75 Lip: 37,59	Prot: 39,66 Ch: 33,7
----------------------------	--------------------------	---------------------------	---------------------------	----------------------------	--------------------------	----------------------------	--------------------------	----------------------------	-------------------------

DILLUNS 26	DIMARTS 27	DIMECRES 28	DIJOUS 29	DIVENDRES 30
Crema de carbassa s/lactis	Mongeta blanca estofada amb moniato i verdures	Espirals amb salsa de tomàquet	Arròs de pagès amb verdures i tomàquet	Minestra de verdures
Pollastre eco al forn amb poma i porro	Truita francesa amb enciam, olives i pastanaga ratllada	Varetes de lluç al forn amb amanida variada	Hamburguesa de vedella amb xips	Magra de porc a la planxa amb patates fregides
Fruita de temporada	Fruita de temporada	Fruita de temporada	logurt de soja	Fruita de temporada

Kcal: 694,36 Lip: 36,88	Prot: 15,36 Ch: 75,25	Kcal: 618,61 Lip: 31,81	Prot: 45,6 Ch: 37,48	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: 778,64 Lip: 37,92	Prot: 25,42 Ch: 83,92
----------------------------	--------------------------	----------------------------	-------------------------	----------------------------	--------------------------	---------------------------	--------------------------	----------------------------	--------------------------

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