

MENÚ BASAL

DILLUNS 3

DIMARTS 4

DIMECRES 5

DIJOUS 6

DIVENDRES 7

SETMANA SANTA

DILLUNS 10

DIMARTS 11

DIMECRES 12

DIJOUS 13

DIVENDRES 14

Fideus a la cassola



Crema de carbassó



Lenties eco guisades amb verdures



Sopa d'au amb fideus



Luç al forn



Hamburguesa al forn



Ous durs al forn amb samfaina



Gall d'indi al forn

amb patates al forn

amb amb patata al forn

amb enciam, olives i pastanaga ratllada

amb moniato i ceba

Fruita eco de temporada

Fruita eco de temporada

Fruita eco de temporada

logurt natural eco


 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 17

DIMARTS 18

DIMECRES 19

DIJOUS 20

DIVENDRES 21

Macarrons a la napolitana



Bròquil amb patata

Arros amb salsa de tomàquet

Sopa de peix amb fideus



Mongetes blanques estofades



Trita francesa amb formigó



Mandonguilles de vedella amb salsa de tomàquet



Llom de bacallà a l'andalusa



Magra de porc rustida

Botifarra a la planxa



amb enciam, olives i pastanaga ratllada

Amb amanida variada

Amb patates panadera

Fruita eco de temporada

Fruita eco de temporada

logurt natural eco



Fruita eco de temporada

Fruita eco de temporada

 Kcal:
591,85
Lip
34,69

 Prot
20,25
Ch
49,66

 Kcal
774,5
Lip
35,06

 Prot
41,48
Ch
73,26

 Kcal
#N/D
Lip
#N/D

 Prot
#N/D
Ch
#N/D

 Kcal
659,61
Lip
19,41

 Prot
33,16
Ch
88,07

 Kcal
737,3
Lip
36,3

 Prot
16,56
Ch
86,09

DILLUNS 24

DIMARTS 25

DIMECRES 26

DIJOUS 27

DIVENDRES 28

Estofat de patates



Macarrons a la boloñesa



Sopa d'au amb pistons



Paella de verdures

Cigrons eco a la catalana

Trita francesa



Salmó a la planxa



Hamburguesa de vedella



Luç a la marinera



Croquetes de rostit



amb enciam, olives i pastanaga ratllada

amb verdures

amb xips



amb enciam i blat de moro

Fruita eco de temporada

Fruita eco de temporada

logurt natural eco



Fruita eco de temporada

Fruita eco de temporada

 Kcal:
667,19
Lip
39,27

 Prot
28,76
Ch
49,68

 Kcal
#N/D
Lip
#N/D

 Prot
#N/D
Ch
#N/D

 Kcal
#N/D
Lip
#N/D

 Prot
#N/D
Ch
#N/D

 Kcal
#N/D
Lip
#N/D

 Prot
#N/D
Ch
#N/D

 Kcal
622,88
Lip
24,24

 Prot
36,46
Ch
64,72

LLISTAT D'AL·LERGENS



Es donarà pa integral i aigua a cada àpat.

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

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

Per a qualsevol dubte del nostre menú contacti amb el nostre equip de dietistes - nutricionistes a: dietista1@catasa-services.com o directament amb la direcció del centre.

MENÚ sense GLUTEN



ABRIL

DILLUNS 3
DIMARTS 4
DIMECRES 5
DIJOUS 6
DIVENDRES 7

SETMANA SANTA

DILLUNS 10
DIMARTS 11
DIMECRES 12
DIJOUS 13
DIVENDRES 14

Fideus (s/gluten) a la cassola

Crema de carbassó

Lenties eco guisades amb verdures

Sopa d'au amb fideus (S/gluten)

Luç al forn

Hamburguesa al forn

Ous durs al forn amb samfaina

Gall d'indi al forn

amb patates al forn

amb amb patata al forn

amb enciam, olives i pastanaga ratllada

amb moniato i ceba

Fruita eco de temporada

Fruita eco de temporada

Fruita eco de temporada

Iogurt natural eco

 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 17
DIMARTS 18
DIMECRES 19
DIJOUS 20
DIVENDRES 21

Macarrons a la napolitana (s/gluten)

Bròquil amb patata

Arros amb salsa de tomàquet

Sopa de peix amb fideus (s/gluten)

Mongetes blanques estofades

Fruita francesa amb formatge

Mandonguilles de vedella amb salsa de tomàquet

Llom de bacallà al forn

Magra de porc rustida

Botifarra a la planxa

amb enciam, olives i pastanaga ratllada

Fruita eco de temporada

Iogurt natural eco

Fruita eco de temporada

Fruita eco de temporada

 Kcal
591,85
Lip
34,69

 Prot
20,25
Ch
49,66

 Kcal
774,5
Lip
35,06

 Prot
41,48
Ch
73,26

 Kcal
-2157,58
Lip
187,86

 Prot
-2890,6
Ch
226,06

 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 24
DIMARTS 25
DIMECRES 26
DIJOUS 27
DIVENDRES 28

Estofat de patates

Macarrons a la boloñesa (pasta s/gluten)

Sopa d'au amb pistons (pasta s/gluten)

Paella de verdures

Cigrons eco a la catalana

Truita francesa

Salmó a la planxa

Hamburguesa de vedella

Luç a la marinera

Croquetes de pollastre s/gluten

amb enciam, olives i pastanaga ratllada

amb verdures

amb xips

Fruita eco de temporada

amb enciam i blat de moro

Fruita eco de temporada

Fruita eco de temporada

Iogurt natural eco

Fruita eco de temporada

Fruita eco de temporada

 Kcal
667,19
Lip
39,27

 Prot
28,76
Ch
49,68

 Kcal
#N/D
Lip
#N/D

 Prot
#N/D
Ch
#N/D

 Kcal
#N/D
Lip
#N/D

 Prot
#N/D
Ch
#N/D

 Kcal
#N/D
Lip
#N/D

 Prot
#N/D
Ch
#N/D

 Kcal
622,88
Lip
24,24

 Prot
36,46
Ch
64,72

LLISTAT D'ALERGENS


*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



ABRIL

DILLUNS 3

DIMARTS 4

DIMECRES 5

DIJOUS 6

DIVENDRES 7

SETMANA SANTA

DILLUNS 10

DIMARTS 11

DIMECRES 12

DIJOUS 13

DIVENDRES 14

Fideus a la cassola (s/carn)

Lluç al forn

amb patates al forn

Fruita eco de temporada

Crema de carbassó

Hamburguesa de pollastre al forn

amb patata al forn

Fruita eco de temporada

Lenties eco guisades amb verdures

Ous durs al forn amb samfaina

amb enciam, olives i pastanaga ratllada

Fruita eco de temporada

Sopa d'au amb fideus

Gall d'indi al forn

amb moniato i ceba

logurt natural eco

Kcal
#N/D
Lip
#N/D

Prot
#N/D
Ch
#N/D

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 17

DIMARTS 18

DIMECRES 19

DIJOUS 20

DIVENDRES 21

Macarrons a la napolitana

Fruita francesa amb formatge

amb enciam, olives i pastanaga ratllada

Fruita eco de temporada

Bròquil amb patata

Mandonguilles de vedella amb salsa de tomàquet

Fruita eco de temporada

Arros amb salsa de tomàquet

Llom de bacallà a l'andalusa

Amb amanida variada

logurt natural eco

Sopa de peix amb fideus

Bistec a la planxa

Amb patates panadera

Fruita eco de temporada

Mongetes blanques estofades

Salsitxes d'au

Fruita eco de temporada

Kcal
591,85
Lip
34,69

Prot
20,25
Ch
49,66

Kcal
774,5
Lip
35,06

Prot
41,48
Ch
73,26

Kcal
-2157,58
Lip
187,86

Prot
-2890,6
Ch
226,06

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 24

DIMARTS 25

DIMECRES 26

DIJOUS 27

DIVENDRES 28

Estofat de patates

Truita francesa

amb enciam, olives i pastanaga ratllada

Fruita eco de temporada

Macarrons a la boloñesa (s/porc)

Salmó a la planxa

amb verdures

Fruita eco de temporada

Sopa d'au amb pistons

Hamburguesa de vedella

amb xips

logurt natural eco

Paella de verdures

Lluç a la marinera

Fruita eco de temporada

Cigrons eco a la catalana

Croquetes de rostit

amb enciam i blat de moro

Fruita eco de temporada

Kcal
667,19
Lip
39,27

Prot
28,76
Ch
49,68

Kcal
#N/D
Lip
#N/D

Prot
#N/D
Ch
#N/D

Kcal
#N/D
Lip
#N/D

Prot
#N/D
Ch
#N/D

Kcal
#N/D
Lip
#N/D

Prot
#N/D
Ch
#N/D

Kcal
622,88
Lip
24,24

Prot
36,46
Ch
64,72

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 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 CÍTRICS NI TOMÀQUET



ABRIL

DILLUNS 3

DIMARTS 4

DIMECRES 5

DIJOUS 6

DIVENDRES 7

SETMANA SANTA

DILLUNS 10

DIMARTS 11

DIMECRES 12

DIJOUS 13

DIVENDRES 14

Fideus a la cassola (s/tomàquet)

Crema de carbassó

Llenties eco guisades amb verdures

Sopa d'au amb fideus

Lluç al forn

Hamburguesa al forn

Ous durs al forn amb samfaina (s/tomàquet)

Gall d'indi al forn

amb patates al forn

amb amb patata al forn

amb enciam, olives i pastanaga ratllada

amb moniato i ceba

Fruita eco de temporada

Fruita eco de temporada

Fruita eco de temporada

logurt natural eco

Kcal	Prot	Kcal	Prot	Kcal	Prot	Kcal	Prot
#N/D	#N/D	604,32	42,4	667,19	28,76	747,11	19,51
Lip	Ch	Lip	Ch	Lip	Ch	Lip	Ch
#N/D	#N/D	31,8	37,13	39,27	49,68	32,23	94,75

DILLUNS 17

DIMARTS 18

DIMECRES 19

DIJOUS 20

DIVENDRES 21

Macarrons amb oli i orènga

Bròquil amb patata

Arròs amb verdures

Sopa de peix amb fideus

Mongetes blanques estofades

Fruita francesa amb formatge

Mandonguilles de vedella amb verdures

Llom de bacallà a l'andalusa

Magra de porc rustida

Botifarra a la planxa

amb enciam, olives i pastanaga ratllada

Amb amanida variada

Amb patates panadera

Fruita eco de temporada

Fruita eco de temporada

logurt natural eco

Fruita eco de temporada

Fruita eco de temporada

Kcal	Prot	Kcal	Prot	Kcal	Prot	Kcal	Prot
591,85	20,25	774,5	41,48	-2157,58	-2890,6	741,99	18,43
Lip	Ch	Lip	Ch	Lip	Ch	Lip	Ch
34,69	49,66	35,06	73,26	187,86	226,06	18,39	125,69

DILLUNS 24

DIMARTS 25

DIMECRES 26

DIJOUS 27

DIVENDRES 28

Estofat de patates (s/tomàquet)

Macarrons amb carn picada i formatge (s/tomàquet)

Sopa d'au amb pistons

Paella de verdures

Cigrons eco a la catalana

Fruita francesa

Salmó a la planxa

Hamburguesa de vedella

Lluç a la marinera

Croquetes de rostit

amb enciam, olives i pastanaga ratllada

amb verdures

amb xips

amb enciam i blat de moro

Fruita eco de temporada

Fruita eco de temporada

logurt natural eco

Fruita eco de temporada

Fruita eco de temporada

Kcal	Prot	Kcal	Prot	Kcal	Prot	Kcal	Prot
667,19	28,76	#N/D	#N/D	#N/D	#N/D	622,88	35,46
Lip	Ch	Lip	Ch	Lip	Ch	Lip	Ch
39,27	49,68	#N/D	#N/D	#N/D	#N/D	24,24	64,72

LLISTAT D'AL·LERGENS



*En aquest menú s'evitarà les preparacions amb cítrics i tamopoc 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



ABRIL

DILLUNS 3

DIMARTS 4

DIMECRES 5

DIJOUS 6

DIVENDRES 7

SETMANA SANTA

DILLUNS 10

DIMARTS 11

DIMECRES 12

DIJOUS 13

DIVENDRES 14

Fideus a la cassola



Crema de carbassó



Lenties eco guisades amb verdures



Sopa d'au amb fideus



Lluç al forn



Hamburguesa al forn



Ous durs al forn amb samfaina



Gall d'indi al forn

amb patates al forn

amb amb patata al forn

amb enciam, olives i pastanaga ratllada

amb moniato i ceba

Fruita eco de temporada

Fruita eco de temporada

Fruita eco de temporada

logurt natural eco



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 17

DIMARTS 18

DIMECRES 19

DIJOUS 20

DIVENDRES 21

Macarrons a la napolitana



Bròquil amb patata

Arros amb salsa de tomàquet

Sopa de peix amb fideus



Mongetes blanques estofades



Truita francesa amb formatge



Mandonguilles de vedella amb salsa de tomàquet



Llom de bacallà a l'andalusa



Magra de porc rustida

Botifarra a la planxa



amb enciam, olives i pastanaga ratllada

Fruita eco de temporada

Amb amanida variada

Amb patates panadera

Fruita eco de temporada

Kcal:
591,85
Lip
34,69

Prot
20,25
Ch
49,66

Kcal
774,5
Lip
35,06

Prot
41,48
Ch
73,26

Kcal
#N/D
Lip
#N/D

Prot
#N/D
Ch
#N/D

Kcal
659,61
Lip
19,41

Prot
33,16
Ch
88,07

Kcal
737,3
Lip
36,3

Prot
16,56
Ch
86,09

DILLUNS 24

DIMARTS 25

DIMECRES 26

DIJOUS 27

DIVENDRES 28

Estofat de patates



Macarrons a la boloñesa



Sopa d'au amb pistons



Paella de verdures

Cigrons eco a la catalana

Truita francesa



Salmó a la planxa



Hamburguesa de vedella



Lluç a la marinera



Croquetes de rostit



amb enciam, olives i pastanaga ratllada

amb verdures

amb xips



Fruita eco de temporada

amb enciam i blat de moro

Fruita eco de temporada

Fruita eco de temporada

logurt natural eco

Fruita eco de temporada

Fruita eco de temporada

Kcal:
667,19
Lip
39,27

Prot
28,76
Ch
49,68

Kcal
#N/D
Lip
#N/D

Prot
#N/D
Ch
#N/D

Kcal
#N/D
Lip
#N/D

Prot
#N/D
Ch
#N/D

Kcal
#N/D
Lip
#N/D

Prot
#N/D
Ch
#N/D

Kcal
622,88
Lip
24,24

Prot
36,46
Ch
64,72

LLISTAT D'AL·LERGENS



Es donarà pa integral i aigua a cada àpat.

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

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

Per a qualsevol dubte del nostre menú contacti amb el nostre equip de dietistes - nutricionistes a: dietista1@catasa-services.com o directament amb la direcció del centre.

EL MENÚ DE L' ESCOLA SANTA EULÀLIA



CURS 2022/2023

MENÚ sense LACTOSA



ABRIL

DILLUNS 3

DIMARTS 4

DIMECRES 5

DIJOUS 6

DIVENDRES 7

SETMANA SANTA

DILLUNS 10

DIMARTS 11

DIMECRES 12

DIJOUS 13

DIVENDRES 14

Fideus a la cassola



Crema de carbassó (lacti s/lactosa o beguda vegetal)

Lenties eco guisades amb verdures

Sopa d'au amb fideus



Lluç al forn



Hamburguesa al forn



Ous durs al forn amb samfaina



Gall d'indi al forn

amb patates al forn

amb amb patata al forn

amb enciam, olives i pastanaga ratllada

amb moniato i ceba

Fruita eco de temporada

Fruita eco de temporada

Fruita eco de temporada

logurt s/lactosa

Kcal

#N/D

Lip

#N/D

Prot

#N/D

Ch

#N/D

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 6

DIMARTS 7

DIMECRES 8

DIJOUS 9

DIVENDRES 10

Macarrons a la napolitana (formatge s/lactosa)



Bròquil amb patata

Arros amb salsa de tomàquet

Sopa de peix amb fideus



Mongetes blanques estofades

Truita francesa



Mandonguilles de vedella amb salsa de tomàquet



Llom de bacallà a l'andalusa



Magra de porc rustida

Botifarra a la planxa



amb enciam, olives i pastanaga ratllada

Fruita eco de temporada

Amb amanida variada

Amb patates panadera

Fruita eco de temporada

Fruita eco de temporada

Fruita eco de temporada

logurt s/lactosa

Fruita eco de temporada

Fruita eco de temporada

Kcal:

591,85

Lip

34,69

Prot

20,25

Ch

49,66

Kcal

774,5

Lip

35,06

Prot

41,48

Ch

73,26

Kcal

604,32

Lip

31,8

Prot

#N/D

Ch

#N/D

Kcal

659,61

Lip

19,41

Prot

33,16

Ch

88,07

Kcal

737,3

Lip

36,3

Prot

16,56

Ch

86,09

DILLUNS 13

DIMARTS 14

DIMECRES 15

DIJOUS 16

DIVENDRES 17

Estofat de patates



Macarrons a la boloñesa (formatge s/lactosa)



Sopa d'au amb pistons



Paella de verdures

Cigrons eco a la catalana

Truita francesa



Salmó a la planxa



Hamburguesa de vedella



Lluç a la marinera



Pollastre a la planxa

amb enciam, olives i pastanaga ratllada

amb verdures

amb xips



amb enciam i blat de moro

Fruita eco de temporada

Fruita eco de temporada

logurt s/lactosa

Fruita eco de temporada

Fruita eco de temporada

Kcal

667,19

Lip

39,27

Prot

28,76

Ch

49,68

Kcal

#N/D

Lip

#N/D

Prot

#N/D

Ch

#N/D

Kcal

#N/D

Lip

#N/D

Prot

#N/D

Ch

#N/D

Kcal

#N/D

Lip

#N/D

Prot

#N/D

Ch

#N/D

Kcal

622,88

Lip

24,24

Prot

36,46

Ch

64,72

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 o directament amb la direcció del centre.

EL MENÚ DE L' ESCOLA SANTA EULÀLIA



CURS 2022/2023

MENÚ sense FRUITS SECS



ABRIL

DILLUNS 3

DIMARTS 4

DIMECRES 5

DIJOUS 6

DIVENDRES 7

SETMANA SANTA

DILLUNS 10

DIMARTS 11

DIMECRES 12

DIJOUS 13

DIVENDRES 14

Fideus a la cassola



Crema de carbassó



Lenties eco guisades amb verdures



Sopa d'au amb fideus



Lluç al forn



Hamburguesa al forn



Ous durs al forn amb samfaina



Gall d'indi al forn

amb patates al forn

amb amb patata al forn

amb enciam, olives i pastanaga ratllada

amb moniato i ceba

Fruita eco de temporada

Fruita eco de temporada

Fruita eco de temporada

logurt natural eco



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 17

DIMARTS 18

DIMECRES 19

DIJOUS 20

DIVENDRES 21

Macarrons a la napolitana



Bròquil amb patata

Arros amb salsa de tomàquet

Sopa de peix amb fideus



Mongetes blanques estofades



Truita francesa amb formigó



Mandonguilles de vedella amb salsa de tomàquet



Llom de bacallà a l'andalusa



Magra de porc rustida

Botifarra a la planxa



amb enciam, olives i pastanaga ratllada

Amb amanida variada

Amb patates panadera



Fruita eco de temporada

Fruita eco de temporada

logurt natural eco



Fruita eco de temporada

Fruita eco de temporada

Kcal
591,85
Lip
34,69

Prot
20,25
Ch
49,66

Kcal
774,5
Lip
35,06

Prot
41,48
Ch
73,26

Kcal
#N/D
Lip
#N/D

Prot
#N/D
Ch
#N/D

Kcal
659,61
Lip
19,41

Prot
33,16
Ch
88,07

Kcal
737,3
Lip
36,3

Prot
16,56
Ch
86,09

DILLUNS 24

DIMARTS 25

DIMECRES 26

DIJOUS 27

DIVENDRES 28

Estofat de patates



Macarrons a la boloñesa



Sopa d'au amb pistons



Paella de verdures

Cigrons eco a la catalana

Truita francesa



Salmó a la planxa



Hamburguesa de vedella



Lluç a la marinera



Croquetes de pollastre s/gluten



amb enciam, olives i pastanaga ratllada

amb verdures

amb xips



amb enciam i blat de moro

Fruita eco de temporada

Fruita eco de temporada

logurt natural eco



Fruita eco de temporada

Fruita eco de temporada

Kcal
667,19
Lip
39,27

Prot
28,76
Ch
49,68

Kcal
#N/D
Lip
#N/D

Prot
#N/D
Ch
#N/D

Kcal
#N/D
Lip
#N/D

Prot
#N/D
Ch
#N/D

Kcal
#N/D
Lip
#N/D

Prot
#N/D
Ch
#N/D

Kcal
622,88
Lip
24,24

Prot
36,46
Ch
64,72

LLISTAT D'AL·LERGENS



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

EL MENÚ DE L' ESCOLA SANTA EULÀLIA



CURS 2022/2023

MENÚ sense TOMÀQUET



ABRIL

DILLUNS 3

DIMARTS 4

DIMECRES 5

DIJOUS 6

DIVENDRES 7

SETMANA SANTA

DILLUNS 10

DIMARTS 11

DIMECRES 12

DIJOUS 13

DIVENDRES 14

Fideus a la cassola (s/tomàquet)

Crema de carbassó

Llenties eco guisades amb verdures

Sopa d'au amb fideus

Lluç al forn

Hamburguesa al forn

Ous durs al forn amb samfaina (s/tomàquet)

Gall d'indi al forn

amb patates al forn

amb amb patata al forn

amb enciam, olives i pastanaga ratllada

amb moniato i ceba

Fruita eco de temporada

Fruita eco de temporada

Fruita eco de temporada

logurt natural eco

Kcal	Prot	Kcal	Prot	Kcal	Prot	Kcal	Prot
#N/D	#N/D	604,32	42,4	667,19	28,76	747,11	19,51
Lip	Ch	Lip	Ch	Lip	Ch	Lip	Ch
#N/D	#N/D	31,8	37,13	39,27	49,68	32,23	94,75

DILLUNS 17

DIMARTS 18

DIMECRES 19

DIJOUS 20

DIVENDRES 21

Macarrons amb oli i orènga

Bròquil amb patata

Arròs amb verdures

Sopa de peix amb fideus

Mongetes blanques estofades

Fruita francesa amb formatge

Mandonguilles de vedella amb verdures

Llom de bacallà a l'andalusa

Magra de porc rustida

Botifarra a la planxa

amb enciam, olives i pastanaga ratllada

Amb amanida variada

Amb patates panadera

Fruita eco de temporada

Fruita eco de temporada

logurt natural eco

Fruita eco de temporada

Fruita eco de temporada

Kcal	Prot	Kcal	Prot	Kcal	Prot	Kcal	Prot
591,85	20,25	774,5	41,48	-2157,58	-2890,6	741,99	18,43
Lip	Ch	Lip	Ch	Lip	Ch	Lip	Ch
34,69	49,66	35,06	73,26	187,86	226,06	18,39	125,69

DILLUNS 24

DIMARTS 25

DIMECRES 26

DIJOUS 27

DIVENDRES 28

Estofat de patates (s/tomàquet)

Macarrons amb carn picada i formatge (s/tomàquet)

Sopa d'au amb pistons

Paella de verdures

Cigrons eco a la catalana

Fruita francesa

Salmó a la planxa

Hamburguesa de vedella

Lluç a la marinera

Croquetes de rostit

amb enciam, olives i pastanaga ratllada

amb verdures

amb xips

amb enciam i blat de moro

Fruita eco de temporada

Fruita eco de temporada

logurt natural eco

Fruita eco de temporada

Fruita eco de temporada

Kcal	Prot	Kcal	Prot	Kcal	Prot	Kcal	Prot
667,19	28,76	#N/D	#N/D	#N/D	#N/D	622,88	35,46
Lip	Ch	Lip	Ch	Lip	Ch	Lip	Ch
39,27	49,68	#N/D	#N/D	#N/D	#N/D	24,24	64,72

LLISTAT D'AL·LERGENS



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

EL MENÚ DE L' ESCOLA SANTA EULÀLIA



CURS 2022/2023

ABRIL

MENÚ sense PLV



DILLUNS 3

DIMARTS 4

DIMECRES 5

DIJOUS 6

DIVENDRES 7

SETMANA SANTA

DILLUNS 10

DIMARTS 11

DIMECRES 12

DIJOUS 13

DIVENDRES 14

Fideus a la cassola



Crema de carbassó (lacti s/lactosa o beguda vegetal)

Lenties eco guisades amb verdures



Sopa d'au amb fideus



Lluç al forn



Hamburguesa al forn



Ous durs al forn amb samfaina



Gall d'indi al forn

amb patates al forn

amb amb patata al forn

amb enciam, olives i pastanaga ratllada

amb moniato i ceba

Fruita eco de temporada

Fruita eco de temporada

Fruita eco de temporada

logurt de soja



Kcal
#N/D
Lip

Prot
#N/D

Kcal
604,32

Prot
#N/D

Kcal
42,4

Prot
#N/D

Kcal
667,19

Prot
#N/D

Kcal
28,76

Prot
#N/D

Kcal
747,11

Prot
#N/D

Kcal
19,51

Prot
#N/D

Kcal
49,68

Prot
#N/D

Kcal
747,11

Prot
#N/D

Kcal
19,51

Prot
#N/D

Kcal
94,75

Prot
#N/D

DILLUNS 17

DIMARTS 18

DIMECRES 19

DIJOUS 20

DIVENDRES 21

Macarrons a la napolitana (s/formatge)



Bròquil amb patata

Arros amb salsa de tomàquet

Sopa de peix amb fideus



Mongetes blanques estofades

Truita francesa



Mandonguilles de vedella amb salsa de tomàquet



Llom de bacallà a l'andalusa



Magra de porc rustida

Botifarra a la planxa



amb enciam, olives i pastanaga ratllada

Fruita eco de temporada

logurt de soja

Fruita eco de temporada

Fruita eco de temporada

Kcal
591,85

Prot
#N/D

Kcal
20,25

Prot
#N/D

Kcal
774,5

Prot
#N/D

Kcal
41,48

Prot
#N/D

Kcal
604,32

Prot
#N/D

Kcal
42,4

Prot
#N/D

Kcal
667,19

Prot
#N/D

Kcal
28,76

Prot
#N/D

Kcal
747,11

Prot
#N/D

Kcal
19,51

Prot
#N/D

Kcal
49,68

Prot
#N/D

Kcal
747,11

Prot
#N/D

Kcal
19,51

Prot
#N/D

Kcal
94,75

Prot
#N/D

DILLUNS 24

DIMARTS 25

DIMECRES 26

DIJOUS 27

DIVENDRES 28

Estofat de patates



Macarrons a la boloñesa (s/formatge)



Sopa d'au amb pistons



Paella de verdures

Cigrons eco a la catalana

Truita francesa



Salmó a la planxa



Hamburguesa de vedella



Lluç a la marinera



Pollastre a la planxa

amb enciam, olives i pastanaga ratllada

amb verdures

amb xips

Fruita eco de temporada

amb enciam i blat de moro

Fruita eco de temporada

Fruita eco de temporada

logurt de soja

Fruita eco de temporada

Fruita eco de temporada

Kcal
667,19

Prot
#N/D

Kcal
28,76

Prot
#N/D

Kcal
774,5

Prot
#N/D

Kcal
41,48

Prot
#N/D

Kcal
604,32

Prot
#N/D

Kcal
42,4

Prot
#N/D

Kcal
667,19

Prot
#N/D

Kcal
28,76

Prot
#N/D

Kcal
747,11

Prot
#N/D

Kcal
19,51

Prot
#N/D

Kcal
49,68

Prot
#N/D

Kcal
747,11

Prot
#N/D

Kcal
19,51

Prot
#N/D

Kcal
94,75

Prot
#N/D

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 o directament amb la direcció del centre.

EL MENÚ DE L' ESCOLA SANTA EULÀLIA



CURS 2022/2023

MENÚ BASAL sense PLV ni OU



ABRIL

DILLUNS 3

DIMARTS 4

DIMECRES 5

DIJOUS 6

DIVENDRES 7

SETMANA SANTA

DILLUNS 10

DIMARTS 11

DIMECRES 12

DIJOUS 13

DIVENDRES 14

Fideus a la cassola (pasta s/ou)

Crema de carbassó (s/lacti o beguda vegetal)

Lentilles eco guisades amb verdures

Sopa d'au amb fideus

Lluç al forn

Hamburguesa al forn

Magra de porc a la planxa

Gall d'indi al forn

amb patates al forn

amb amb patata al forn

amb enciam, olives i pastanaga ratllada

amb moniato i ceba

Fruita eco de temporada

Fruita eco de temporada

Fruita eco de temporada

logurt de soja

Kcal

Lip

20,94

Prot

Ch

95,45

Kcal

Lip

31,8

Prot

Ch

37,13

Kcal

Lip

39,27

Prot

Ch

49,68

Kcal

Lip

32,23

Prot

Ch

94,75

DILLUNS 17

DIMARTS 18

DIMECRES 19

DIJOUS 20

DIVENDRES 21

Macarrons (s/ou) a la napolitana (s/formatge)

Bròquil amb patata

Arros amb salsa de tomàquet

Sopa de peix amb fideus (pasta s/ou)

Mongetes blanques estofades

Lluç al forn

Mandonguilles de vedella amb salsa de tomàquet

Llom de bacallà a l'andalusa

Magra de porc rustida

Botifarra a la planxa

amb enciam, olives i pastanaga ratllada

Fruita eco de temporada

Amb amanida variada

Amb patates panadera

Fruita eco de temporada

Fruita eco de temporada

Fruita eco de temporada

logurt de soja

Fruita eco de temporada

Fruita eco de temporada

Kcal:

Lip

34,69

Prot

Ch

49,66

Kcal

Lip

35,06

Prot

Ch

73,26

Kcal

Lip

#N/D

Prot

Ch

#N/D

Kcal

Lip

19,41

Prot

Ch

88,07

Kcal

Lip

36,3

Prot

Ch

86,09

DILLUNS 24

DIMARTS 25

DIMECRES 26

DIJOUS 27

DIVENDRES 28

Estofat de patates

Macarrons a la boloñesa (pasta s/ou) (s/formatge)

Sopa d'au amb pistons (pasta s/ou)

Paella de verdures

Cigrons eco a la catalana

Pollastre al forn

Salmó a la planxa

Hamburguesa de vedella

Lluç a la marinera

Pollastre a la planxa

amb enciam, olives i pastanaga ratllada

amb verdures

amb xips

Fruita eco de temporada

amb enciam i blat de moro

Fruita eco de temporada

Fruita eco de temporada

logurt de soja

Fruita eco de temporada

Fruita eco de temporada

Kcal

Lip

39,27

Prot

Ch

49,68

Kcal

Lip

#N/D

Prot

Ch

#N/D

Kcal

Lip

#N/D

Prot

Ch

#N/D

Kcal

Lip

#N/D

Prot

Ch

#N/D

Kcal

Lip

24,24

Prot

Ch

64,72

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 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



ABRIL

DILLUNS 3

DIMARTS 4

DIMECRES 5

DIJOUS 6

DIVENDRES 7

SETMANA SANTA

DILLUNS 10

DIMARTS 11

DIMECRES 12

DIJOUS 13

DIVENDRES 14

Fideus a la cassola

Crema de carbassó

Lenties eco guisades amb verdures

Sopa d'au amb fideus

Lluç al forn

Hamburguesa al forn

Magra de porc a la planxa

Gall d'indi al forn

amb patates al forn

amb amb patata al forn

amb enciam, olives i pastanaga ratllada

amb moniato i ceba

Fruita eco sense pell

Fruita eco sense pell

Fruita eco sense pell

logurt natural eco

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 17

DIMARTS 18

DIMECRES 19

DIJOUS 20

DIVENDRES 21

Macarrons a la napolitana (pasta s/ou)

Bròquil amb patata

Arros amb salsa de tomàquet

Sopa de peix amb fideus (pasta s/ou)

Mongetes blanques estofades

Lluç al forn

Mandonguilles de vedella amb salsa de tomàquet

Llom de bacallà a l'andalusa

Magra de porc rustida

Botifarra a la planxa

amb enciam, olives i pastanaga ratllada

Amb amanida variada

Amb patates panadera

Fruita eco sense pell

Fruita eco sense pell

logurt natural eco

Fruita eco sense pell

Fruita eco sense pell

Kcal:
591,85
Lip
34,69

Prot
20,25
Ch
49,66

Kcal
774,5
Lip
35,06

Prot
41,48
Ch
73,26

Kcal
#N/D
Lip
#N/D

Prot
#N/D
Ch
#N/D

Kcal
659,61
Lip
19,41

Prot
33,16
Ch
88,07

Kcal
737,3
Lip
36,3

Prot
16,56
Ch
86,09

DILLUNS 24

DIMARTS 25

DIMECRES 26

DIJOUS 27

DIVENDRES 28

Estofat de patates

Macarrons a la boloñesa (pasta s/ou)

Sopa d'au amb pistons (pasta s/ou)

Paella de verdures

Cigrons eco a la catalana

Pollastre al forn

Salmó a la planxa

Hamburguesa de vedella

Lluç a la marinera

Pollastre a la planxa

amb enciam, olives i pastanaga ratllada

amb verdures

amb xips

amb enciam i blat de moro

Fruita eco sense pell

Fruita eco sense pell

logurt natural eco

Fruita eco sense pell

Fruita eco sense pell

Kcal:
667,19
Lip
39,27

Prot
28,76
Ch
49,68

Kcal
#N/D
Lip
#N/D

Prot
#N/D
Ch
#N/D

Kcal
#N/D
Lip
#N/D

Prot
#N/D
Ch
#N/D

Kcal
#N/D
Lip
#N/D

Prot
#N/D
Ch
#N/D

Kcal
622,88
Lip
24,24

Prot
36,46
Ch
64,72

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 o directament amb la direcció del centre.

MENÚ SENSE XIPS

DILLUNS 3

DIMARTS 4

DIMECRES 5

DIJOUS 6

DIVENDRES 7

SETMANA SANTA

DILLUNS 10

DIMARTS 11

DIMECRES 12

DIJOUS 13

DIVENDRES 14

Fideus a la cassola



Crema de carbassó


 Lenties eco guisades amb
verdures


Sopa d'au amb fideus



Luç al forn



Hamburguesa al forn


 Ous durs al forn amb
samfaina


Gall d'indi al forn

amb patates al forn

amb amb patata al forn

 amb enciam, olives i
pastanaga ratllada


amb moniato i ceba

Fruita eco de temporada

Fruita eco de temporada

Fruita eco de temporada

logurt natural eco


 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 17

DIMARTS 18

DIMECRES 19

DIJOUS 20

DIVENDRES 21

Macarrons a la napolitana



Bròquil amb patata

Arros amb salsa de tomàquet

Sopa de peix amb fideus


 Mongetes blanques
estofades


Trita francesa amb formigó


 Mandonguilles de vedella
amb salsa de tomàquet


Llom de bacallà a l'andalusa



Magra de porc rustida

Botifarra a la planxa


 amb enciam, olives i
pastanaga ratllada

Amb amanida variada

Amb patates panadera



Fruita eco de temporada

Fruita eco de temporada

logurt natural eco



Fruita eco de temporada

Fruita eco de temporada

 Kcal:
591,85
Lip:
34,69

 Prot:
20,25
Ch:
49,66

 Kcal:
774,5
Lip:
35,06

 Prot:
41,48
Ch:
73,26

 Kcal:
#N/D
Lip:
#N/D

 Prot:
#N/D
Ch:
#N/D

 Kcal:
659,61
Lip:
19,41

 Prot:
33,16
Ch:
88,07

 Kcal:
737,3
Lip:
36,3

 Prot:
16,56
Ch:
86,09

DILLUNS 24

DIMARTS 25

DIMECRES 26

DIJOUS 27

DIVENDRES 28

Estofat de patates



Macarrons a la boloñesa



Sopa d'au amb pistons



Paella de verdures

Cigrons eco a la catalana

Trita francesa



Salmó a la planxa



Hamburguesa de vedella



Luç a la marinera



Croquetes de rostit


 amb enciam, olives i
pastanaga ratllada

amb verdures

amb patata al forn

Fruita eco de temporada



amb enciam i blat de moro

Fruita eco de temporada

Fruita eco de temporada

logurt natural eco



Fruita eco de temporada

Fruita eco de temporada

 Kcal:
667,19
Lip:
39,27

 Prot:
28,76
Ch:
49,68

 Kcal:
#N/D
Lip:
#N/D

 Prot:
#N/D
Ch:
#N/D

 Kcal:
#N/D
Lip:
#N/D

 Prot:
#N/D
Ch:
#N/D

 Kcal:
#N/D
Lip:
#N/D

 Prot:
#N/D
Ch:
#N/D

 Kcal:
622,88
Lip:
24,24

 Prot:
36,46
Ch:
64,72

LLISTAT D'AL·LERGENS



Es donarà pa integral i aigua a cada àpat.

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

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

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

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