

# EL MENÚ DE L' ESCOLA SANTA EULÀLIA



CURS 2022/2023

## MENÚ BASAL

JUNY

DILLUNS 29	DIMARTS 30	DIMECRES 31	DIJOUS 1	DIVENDRES 2
			Crema de carbassa i pastanaga	Bròquil amb patata
			Mandonguilles de vedella a la jardineria	Nuggets de pollastre amb patates al forn
			Fruita eco de temporada	Fruita eco de temporada
			Kcal: 667,19 Lip: 39,27	Prot: 28,76 Ch: 49,68 Kcal: 737,3 Lip: 36,3
DILLUNS 5	DIMARTS 6	DIMECRES 7	DIJOUS 8	DIVENDRES 9
Amanida de pasta	Cigrons eco a la "Riojana"	Crema de carbassó	FESTA	FESTA
Croquetes de peix amb amanida variada	Pollastre eco rostit	Hamburguesa al forn amb patata al forn		
Fruita eco de temporada	Fruita eco de temporada	Copa de xocolata		
Kcal: 663,06 Lip: 20,94	Prot: 23,2 Ch: 95,45	Kcal: 715,96 Lip: 33,36	Prot: 27,36 Ch: 76,57	Kcal: 604,32 Lip: 31,8
DILLUNS 12	DIMARTS 13	DIMECRES 14	DIJOUS 15	DIVENDRES 16
Macarrons a la napolitana	Amanida campera	Arros amb salsa de tomàquet	Sopa de peix amb fideus	Empedrat de mongetes
Truita francesa amb formatge amb enciam, olives i pastanaga ratllada	Mandonguilles de vedella amb salsa de tomàquet	Llom de bacallà a l'andalusa amb amanida variada	Magra de porc rustida amb patates panadera	Botifarra a la planxa
Fruita eco de temporada	Fruita eco de temporada	Natilles	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	Prot: #N/D Ch: #N/D
DILLUNS 19	DIMARTS 20	DIMECRES 21	DIJOUS 22	DIVENDRES 23
Amanida d'arros	Macarrons a la boloñesa	Sopa d'au amb pistons	Meló amb pernil	SANT JOAN
Truita francesa amb enciam, olives i pastanaga ratllada	Salmó a la planxa amb verdures	Hamburguesa de vedella amb xips	Pizza	
Fruita eco de temporada	Fruita eco de temporada	logurt natural eco	Gelat	
Kcal: 591,85 Lip: 34,69	Prot: 20,25 Ch: 49,66	Kcal: #N/D Lip: #N/D	Prot: #N/D Ch: #N/D	Prot: #N/D Ch: #N/D
DILLUNS 26	DIMARTS 27	DIMECRES 28	DIJOUS 29	DIVENDRES 30



# VACANCES D'ESTIU

### LLISTAT D'AL·LERGENS



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

# EL MENÚ DE L' ESCOLA SANTA EULÀLIA



CURS 2022/2023

## MENÚ sense GLUTEN



JUNY

DILLUNS 29	DIMARTS 30	DIMECRES 31	DIJOUS 1	DIVENDRES 2
			Crema de carbassa i pastanaga	Bròquil amb patata
			Mandonguilles de vedella a la jardineria	Pollastre al forn amb patates al forn
			Fruita eco de temporada	Fruita eco de temporada
			Kcal: 667,19 Lip: 39,27	Prot: 28,76 Ch: 49,68 Lip: 36,3
				Kcal: 737,3 Lip: 36,3
				Prot: 15,56 Ch: 86,09
DILLUNS 5	DIMARTS 6	DIMECRES 7	DIJOUS 8	DIVENDRES 9
Amanida de pasta (s/gluten)	Cigrons eco a la "Riojana"	Crema de carbassó		
Croquetes de pollastre s/gluten amb amanida variada	Pollastre eco rostit	Hamburguesa al forn amb patata al forn	<b>FESTA</b>	<b>FESTA</b>
Fruita eco de temporada	Fruita eco de temporada	Copa de xocolata		
Kcal: 663,06 Lip: 20,94	Prot: 23,2 Ch: 95,45	Kcal: 715,96 Lip: 33,36	Prot: 27,36 Ch: 76,57	Kcal: 604,32 Lip: 31,8
				Prot: 42,4 Ch: 37,13
DILLUNS 12	DIMARTS 13	DIMECRES 14	DIJOUS 15	DIVENDRES 16
Macarrons a la napolitana (s/gluten)	Amanida campera	Arros amb salsa de tomàquet	Sopa de peix amb fideus (s/gluten)	Empedrat de mongetes
Truita francesa amb formatge amb enciam, olives i pastanaga ratllada	Mandonguilles de vedella amb salsa de tomàquet	Llom de bacallà al forn amb amanida variada	Magra de porc rustida	Botifarra a la planxa
Fruita eco de temporada	Fruita eco de temporada	Natilles	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 19	DIMARTS 20	DIMECRES 21	DIJOUS 22	DIVENDRES 23
Amanida d'arròs	Macarrons a la boloñesa (pasta s/gluten)	Sopa d'au amb pistons (pasta s/gluten)	Meló amb pernil	
Truita francesa amb enciam, olives i pastanaga ratllada	Salmó a la planxa amb verdures	Hamburguesa de vedella amb xips	Pizza (s/gluten)	<b>SANT JOAN</b>
Fruita eco de temporada	Fruita eco de temporada	logurt natural eco	Gelat	
Kcal: 591,85 Lip: 34,69	Prot: 20,25 Ch: 49,66	Kcal: #N/D Lip: #N/D	Prot: #N/D Ch: #N/D	Prot: #N/D Ch: #N/D
				Prot: #N/D Ch: #N/D
				Prot: #N/D Ch: #N/D
				Prot: #N/D Ch: #N/D
DILLUNS 26	DIMARTS 27	DIMECRES 28	DIJOUS 29	DIVENDRES 30



# VACANCES D'ESTIU

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

# EL MENÚ DE L' ESCOLA SANTA EULÀLIA



CURS 2022/2023

## MENÚ sense PORC



### JUNY

DILLUNS 29		DIMARTS 30		DIMECRES 31		DIJOUS 1		DIVENDRES 2	
						Crema de carbassa i pastanaga		Bròquil amb patata	
						Mandonguilles de vedella a la jardineria		Nuggets de pollastre amb patates al forn	
						Fruita eco de temporada		Fruita eco de temporada	
Kcal	Prot	Kcal	Prot	Kcal	Prot	Kcal	Prot	Kcal	Prot
663,06	23,2	715,96	27,36	604,32	42,4	667,19	28,76	737,3	15,56
Lip	Ch	Lip	Ch	Lip	Ch	Lip	Ch	Lip	Ch
20,94	95,45	33,36	76,57	31,8	37,13	39,27	49,68	36,3	86,09
DILLUNS 5		DIMARTS 6		DIMECRES 7		DIJOUS 8		DIVENDRES 9	
Amanida de pasta		Cigrons eco a la "Riojana" (s/chorizo)		Crema de carbassó		FESTA		FESTA	
Croquetes de peix amb amanida variada		Pollastre eco rostit		Hamburguesa de pollastre al forn amb patata al forn					
Fruita eco de temporada		Fruita eco de temporada		Copa de xocolata					
Kcal	Prot	Kcal	Prot	Kcal	Prot				
663,06	23,2	715,96	27,36	604,32	42,4				
Lip	Ch	Lip	Ch	Lip	Ch				
20,94	95,45	33,36	76,57	31,8	37,13				
DILLUNS 12		DIMARTS 13		DIMECRES 14		DIJOUS 15		DIVENDRES 16	
Macarrons a la napolitana		Amanida campera		Arros amb salsa de tomàquet		Sopa de peix amb fideus		Empedrat de mongetes	
Fruita francesa amb formatge amb enciam, olives i pastanaga ratllada		Mandonguilles de vedella amb salsa de tomàquet		Llom de bacallà a l'andalusa amb amanida variada		Bistec a la planxa amb patates panadera		Salsitxes d'au	
Fruita eco de temporada		Fruita eco de temporada		Natilles		Fruita eco de temporada		Fruita eco de temporada	
Kcal	Prot	Kcal	Prot	Kcal	Prot	Kcal	Prot	Kcal	Prot
591,85	20,25	774,5	41,48	-2157,58	-2890,6	741,99	18,43	778,64	25,42
Lip	Ch	Lip	Ch	Lip	Ch	Lip	Ch	Lip	Ch
34,69	49,66	35,06	73,26	187,86	226,06	18,39	125,69	37,92	83,92
DILLUNS 19		DIMARTS 20		DIMECRES 21		DIJOUS 22		DIVENDRES 23	
Amanida d'arròs		Macarrons a la boloñesa (s/porc)		Sopa d'au amb pistons		Meló			
Truita francesa amb enciam, olives i pastanaga ratllada		Salmó a la planxa amb verdures		Hamburguesa de vedella amb xips		Pizza (s/jamón)		SANT JOAN	
Fruita eco de temporada		Fruita eco de temporada		logurt natural eco		Gelat			
Kcal	Prot	Kcal	Prot	Kcal	Prot	Kcal	Prot	Kcal	Prot
591,85	20,25	#N/D	#N/D	#N/D	#N/D	#N/D	#N/D	#N/D	#N/D
Lip	Ch	Lip	Ch	Lip	Ch	Lip	Ch	Lip	Ch
34,69	49,66	#N/D	#N/D	#N/D	#N/D	#N/D	#N/D	#N/D	#N/D
DILLUNS 26		DIMARTS 27		DIMECRES 28		DIJOUS 29		DIVENDRES 30	



# VACANCES D'ESTIU

### LLISTAT D'ALERGENS



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

# EL MENÚ DE L' ESCOLA SANTA EULÀLIA



CURS 2022/2023

## MENÚ sense CÍTRICS NI TOMÀQUET



JUNY

DILLUNS 29	DIMARTS 30	DIMECRES 31	DIJOUS 1	DIVENDRES 2
			Crema de carbassa i pastanaga	Bròquil amb patata
			Mandonguilles de vedella a la jardineria	Nuggets de pollastre amb patates al forn
			Fruita eco de temporada	Fruita eco de temporada
			Kcal 667,19 Lip 39,27	Prot 28,76 Ch 49,68 Kcal 737,3 Lip 36,3 Prot 15,56 Ch 86,09
DILLUNS 5	DIMARTS 6	DIMECRES 7	DIJOUS 8	DIVENDRES 9
Amanida de pasta (s/tomàquet)	Cigrons eco a la "Riojana" (s/tomàquet)	Crema de carbassó	FESTA	FESTA
Croquetes de peix amb amanida variada (s/tomàquet)	Pollastre eco rostit	Hamburguesa al forn amb patata al forn		
Fruita eco de temporada	Fruita eco de temporada	Copa de xocolata		
Kcal 663,06 Lip 20,94	Prot 23,2 Ch 95,45	Kcal 715,96 Lip 33,36		
DILLUNS 12	DIMARTS 13	DIMECRES 14	DIJOUS 15	DIVENDRES 16
Macarrons amb oli i orènga	Amanida campera (s/tomàquet)	Arros amb verdures	Sopa de peix amb fideus	Empedrat de mongetes (s/tomàquet)
Truita francesa amb formatge amb enciam, olives i pastanaga ratllada	Mandonguilles de vedella amb verdures	Llom de bacallà a l'andalusa	Magra de porc rustida	Botifarra a la planxa
Fruita eco de temporada	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 -2157,58 Lip 187,86
DILLUNS 19	DIMARTS 20	DIMECRES 21	DIJOUS 22	DIVENDRES 23
Amanida d'arròs (s/tomàquet)	Macarrons amb carn picada i formatge (s/tomàquet)	Sopa d'au amb pistons	Meló amb pernil	SANT JOAN
Truita francesa amb enciam, olives i pastanaga ratllada	Salmon a la planxa amb verdures	Hamburguesa de vedella amb xips	Pizza (s/tomàquet)	
Fruita eco de temporada	Fruita eco de temporada	logurt natural eco	Gelat	
Kcal 591,85 Lip 34,69	Prot 20,25 Ch 49,66	Prot #N/D Ch #N/D	Prot #N/D Ch #N/D	
DILLUNS 26	DIMARTS 27	DIMECRES 28	DIJOUS 29	DIVENDRES 30



## VACANCES D'ESTIU

### 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

## MENÚ BASAL sense ALL I JULIVERT



## JUNY

DILLUNS 29	DIMARTS 30	DIMECRES 31	DIJOUS 1	DIVENDRES 2
			Crema de carbassa i pastanaga	Bròquil amb patata
			Mandonguilles de vedella a la jardineria	Nuggets de pollastre amb patates al forn
			Fruita eco de temporada	Fruita eco de temporada
			Kcal 667,19 Lip 39,27	Prot 28,76 Ch 49,68 Lip 36,3
				Kcal 737,3 Lip 15,56 Ch 86,09
DILLUNS 5	DIMARTS 6	DIMECRES 7	DIJOUS 8	DIVENDRES 9
Amanida de pasta	Cigrons eco a la "Riojana"	Crema de carbassó		
Croquetes de peix amb amanida variada	Pollastre eco rostit	Hamburguesa al forn amb patata al forn	<b>FESTA</b>	<b>FESTA</b>
Fruita eco de temporada	Fruita eco de temporada	Copa de xocolata		
Kcal 663,06 Lip 20,94	Prot 23,2 Ch 95,45 Lip 33,36	Kcal 604,32 Lip 31,8	Prot 27,36 Ch 76,57	Prot 42,4 Ch 37,13
DILLUNS 12	DIMARTS 13	DIMECRES 14	DIJOUS 15	DIVENDRES 16
Macarrons a la napolitana	Amanida campera	Arros amb salsa de tomàquet	Sopa de peix amb fideus	Empedrat de mongetes
Truita francesa amb formatge amb enciam, olives i pastanaga ratllada	Mandonguilles de vedella amb salsa de tomàquet	Llom de bacallà a l'andalusa amb amanida variada	Magra de porc rustida amb patates panadera	Botifarra a la planxa
Fruita eco de temporada	Fruita eco de temporada	Natilles	Fruita eco de temporada	Fruita eco de temporada
Kcal 591,85 Lip 34,69	Prot 20,25 Ch 49,66 Lip 35,06	Kcal 41,48 Lip 73,26	Prot #N/D Ch #N/D Lip 19,41	Prot 33,16 Ch 88,07 Lip 36,3
DILLUNS 19	DIMARTS 20	DIMECRES 21	DIJOUS 22	DIVENDRES 23
Amanida d'arròs	Macarrons a la boloñesa	Sopa d'au amb pistons	Meló amb pernil	
Truita francesa amb enciam, olives i pastanaga ratllada	Salmó a la planxa amb verdures	Hamburguesa de vedella amb xips	Pizza	<b>SANT JOAN</b>
Fruita eco de temporada	Fruita eco de temporada	logurt natural eco	Gelat	
Kcal 591,85 Lip 34,69	Prot 20,25 Ch 49,66 Lip #N/D	Prot #N/D Ch #N/D Lip #N/D	Prot #N/D Ch #N/D Lip #N/D	Prot #N/D Ch #N/D Lip #N/D
DILLUNS 26	DIMARTS 27	DIMECRES 28	DIJOUS 29	DIVENDRES 30



# VACANCES D'ESTIU

### LLISTAT D'AL·LERGENS



\* En aquest menú s'evitarà les preparacions amb all i julivert, es revisarà l'etiquetatge dels productes processats.

Es donarà pa integral i aigua a cada àpat.

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

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

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

# EL MENÚ DE L' ESCOLA SANTA EULÀLIA



CURS 2022/2023

## MENÚ sense LACTOSA



### JUNY

DILLUNS 29		DIMARTS 30		DIMECRES 31		DIIJOS 1		DIVENDRES 2	
						Crema de carbassa i pastanaga (s/lacti o beguda vegetal)		Bròquil amb patata	
						Mandonguilles de vedella a la jardineria		Nuggets de pollastre amb patates al forn	
						Fruita eco de temporada		Fruita eco de temporada	
Kcal	Prot	Kcal	Prot	Kcal	Prot	Kcal	Prot	Kcal	Prot
663,06	23,2	715,96	28,76	604,32	42,4	667,19	28,76	737,3	15,56
Lip	Ch	Lip	Ch	Lip	Ch	Lip	Ch	Lip	Ch
20,94	95,45	33,36	27,36	31,8	37,13	39,27	49,68	36,3	86,09
DILLUNS 5		DIMARTS 6		DIMECRES 7		DIIJOS 8		DIVENDRES 9	
Amanida de pasta		Cigrons eco a la "Riojana"		Crema de carbassó (lacti s/lactosa o beguda vegetal)					
Lluç al forn		Pollastre eco rostit		Hamburguesa al forn		<b>FESTA</b>		<b>FESTA</b>	
amb amanida variada				amb amb patata al forn					
Fruita eco de temporada		Fruita eco de temporada		logurt s/lactosa					
Kcal	Prot	Kcal	Prot	Kcal	Prot				
663,06	23,2	715,96	27,36	604,32	42,4				
Lip	Ch	Lip	Ch	Lip	Ch				
20,94	95,45	33,36	27,36	31,8	37,13				
DILLUNS 12		DIMARTS 13		DIMECRES 14		DIIJOS 15		DIVENDRES 16	
Macarrons a la napolitana (formatge s/lactosa)		Amanida campera		Arros amb salsa de tomàquet		Sopa de peix amb fideus		Empedrat de mongetes	
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				Amb amanida variada		Amb patates panadera			
Fruita eco de temporada		Fruita eco de temporada		logurt s/lactosa		Fruita eco de temporada		Fruita eco de temporada	
Kcal	Prot	Kcal	Prot	Kcal	Prot	Kcal	Prot	Kcal	Prot
591,85	20,25	774,5	41,48	#N/D	#N/D	659,61	33,16	737,3	16,56
Lip	Ch	Lip	Ch	Lip	Ch	Lip	Ch	Lip	Ch
34,69	49,66	35,06	73,26	#N/D	#N/D	19,41	88,07	36,3	86,09
DILLUNS 19		DIMARTS 20		DIMECRES 21		DIIJOS 22		DIVENDRES 23	
Amanida d'arròs		Macarrons a la boloñesa (formatge s/lactosa)		Sopa d'au amb pistons		Meló amb pernil			
Truita francesa		Salmó a la planxa		Hamburguesa de vedella		Pizza (s/lactosa)		<b>SANT JOAN</b>	
amb enciam, olives i pastanaga ratllada		amb verdures		amb xips					
Fruita eco de temporada		Fruita eco de temporada		logurt s/lactosa		logurt s/lactosa			
Kcal	Prot	Kcal	Prot	Kcal	Prot	Kcal	Prot	Kcal	Prot
591,85	20,25	#N/D	#N/D	#N/D	#N/D	#N/D	#N/D	#N/D	#N/D
Lip	Ch	Lip	Ch	Lip	Ch	Lip	Ch	Lip	Ch
34,69	49,66	#N/D	#N/D	#N/D	#N/D	#N/D	#N/D	#N/D	#N/D
DILLUNS 26		DIMARTS 27		DIMECRES 28		DIIJOS 29		DIVENDRES 30	



## VACANCES D'ESTIU

### LLISTAT D'AL·LERGENS



\* En aquest menú s'evitarà les preparacions amb llet, nata, formatge, mantega, etc. Es revisarà l'etiquetatge dels productes processats.

Es donarà pa integral i aigua a cada àpat.

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

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

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

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

# EL MENÚ DE L' ESCOLA SANTA EULÀLIA



CURS 2022/2023

## MENÚ sense FRUITS SECS



JUNY

DILLUNS 29		DIMARTS 30		DIMECRES 31		DIJOUS 1		DIVENDRES 2	
						Crema de carbassa i pastanaga		Bròquil amb patata	
						Mandonguilles de vedella a la jardineria		Nuggets de pollastre	
								amb patates al forn	
						Fruita eco de temporada		Fruita eco de temporada	
Kcal	Prot	Kcal	Prot	Kcal	Prot	Kcal	Prot	Kcal	Prot
663,06	23,2	715,96	27,36	604,32	42,4	667,19	28,76	737,3	15,56
Lip	Ch	Lip	Ch	Lip	Ch	Lip	Ch	Lip	Ch
20,94	95,45	33,36	76,57	31,8	37,13	39,27	49,68	36,3	86,09
DILLUNS 5		DIMARTS 6		DIMECRES 7		DIJOUS 8		DIVENDRES 9	
Amanida de pasta		Cigrons eco a la "Riojana"		Crema de carbassó					
Croquetes de peix		Pollastre eco rostit		Hamburguesa al forn		<b>FESTA</b>		<b>FESTA</b>	
amb amanida variada				amb patata al forn					
Fruita eco de temporada		Fruita eco de temporada		Copa de xocolata					
Kcal	Prot	Kcal	Prot	Kcal	Prot				
663,06	23,2	715,96	27,36	604,32	42,4				
Lip	Ch	Lip	Ch	Lip	Ch				
20,94	95,45	33,36	76,57	31,8	37,13				
DILLUNS 12		DIMARTS 13		DIMECRES 14		DIJOUS 15		DIVENDRES 16	
Macarrons a la napolitana		Amanida campera		Arros amb salsa de tomàquet		Sopa de peix amb fideus		Empedrat de mongetes	
Fruita 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				Amb amanida variada		Amb patates panadera			
Fruita eco de temporada		Fruita eco de temporada		Natilles		Fruita eco de temporada		Fruita eco de temporada	
Kcal	Prot	Kcal	Prot	Kcal	Prot	Kcal	Prot	Kcal	Prot
591,85	20,25	774,5	41,48	#N/D	#N/D	659,61	33,16	737,3	16,56
Lip	Ch	Lip	Ch	Lip	Ch	Lip	Ch	Lip	Ch
34,69	49,66	35,06	73,26	#N/D	#N/D	19,41	88,07	36,3	86,09
DILLUNS 19		DIMARTS 20		DIMECRES 21		DIJOUS 22		DIVENDRES 23	
Amanida d'arròs		Macarrons a la boloñesa		Sopa d'au amb pistons		Meló amb pernil			
Truita francesa		Salmó a la planxa		Hamburguesa de vedella		Pizza		<b>SANT JOAN</b>	
amb enciam, olives i pastanaga ratllada		amb verdures		amb xips					
Fruita eco de temporada		Fruita eco de temporada		logurt natural eco		Gelat			
Kcal	Prot	Kcal	Prot	Kcal	Prot	Kcal	Prot	Kcal	Prot
591,85	20,25	#N/D	#N/D	#N/D	#N/D	#N/D	#N/D	#N/D	#N/D
Lip	Ch	Lip	Ch	Lip	Ch	Lip	Ch	Lip	Ch
34,69	49,66	#N/D	#N/D	#N/D	#N/D	#N/D	#N/D	#N/D	#N/D
DILLUNS 26		DIMARTS 27		DIMECRES 28		DIJOUS 29		DIVENDRES 30	



## VACANCES D'ESTIU

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

# EL MENÚ DE L' ESCOLA SANTA EULÀLIA



CURS 2022/2023

## MENÚ sense TOMÀQUET



### JUNY

DILLUNS 29		DIMARTS 30		DIMECRES 31		DIJOUS 1		DIVENDRES 2	
						Crema de carbassa i pastanaga		Bròquil amb patata	
						Mandonguilles de vedella a la jardineria		Nuggets de pollastre	
								amb patates al forn	
						Fruita eco de temporada		Fruita eco de temporada	
Kcal	Prot	Kcal	Prot	Kcal	Prot	Kcal	Prot	Kcal	Prot
663,06	23,2	715,96	27,36	604,32	42,4	567,19	28,76	737,3	15,56
Lip	Ch	Lip	Ch	Lip	Ch	Lip	Ch	Lip	Ch
20,94	95,45	33,36	76,57	31,8	37,13	39,27	49,68	36,3	86,09
DILLUNS 5		DIMARTS 6		DIMECRES 7		DIJOUS 8		DIVENDRES 9	
Amanida de pasta (s/tomàquet)		Cigrons eco a la "Riojana" (s/tomàquet)		Crema de carbassó		FESTA		FESTA	
Croquetes de peix		Pollastre eco rostit		Hamburguesa al forn					
amb amanida variada (s/tomàquet)				amb patata al forn					
Fruita eco de temporada		Fruita eco de temporada		Copa de xocolata					
Kcal	Prot	Kcal	Prot	Kcal	Prot				
663,06	23,2	715,96	27,36	604,32	42,4				
Lip	Ch	Lip	Ch	Lip	Ch				
20,94	95,45	33,36	76,57	31,8	37,13				
DILLUNS 12		DIMARTS 13		DIMECRES 14		DIJOUS 15		DIVENDRES 16	
Macarrons amb oli i orènga		Amanida campera (s/tomàquet)		Arros amb verdures		Sopa de peix amb fideus		Empedrat de mongetes (s/tomàquet)	
Truita 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		Natilles		Fruita eco de temporada		Fruita eco de temporada	
Kcal	Prot	Kcal	Prot	Kcal	Prot	Kcal	Prot	Kcal	Prot
591,85	20,25	774,5	41,48	-2157,58	-2890,6	741,99	18,43	778,64	25,42
Lip	Ch	Lip	Ch	Lip	Ch	Lip	Ch	Lip	Ch
34,69	49,66	35,06	73,26	187,86	226,06	18,39	125,69	37,92	83,92
DILLUNS 19		DIMARTS 20		DIMECRES 21		DIJOUS 22		DIVENDRES 23	
Amanida d'arròs (s/tomàquet)		Macarrons amb carn picada i formatge (s/tomàquet)		Sopa d'au amb pistons		Meló amb pernil			
Truita francesa		Salmon a la planxa		Hamburguesa de vedella		Pizza (s/tomàquet)		SANT JOAN	
amb enciam, olives i pastanaga ratllada		amb verdures		amb xips					
Fruita eco de temporada		Fruita eco de temporada		logurt natural eco		Gelat			
Kcal	Prot	Kcal	Prot	Kcal	Prot	Kcal	Prot		
591,85	20,25	#N/D	#N/D	-2157,58	#N/D	741,99	#N/D		
Lip	Ch	Lip	Ch	Lip	Ch	Lip	Ch		
34,69	49,66	#N/D	#N/D	187,86	#N/D	18,39	#N/D		
DILLUNS 26		DIMARTS 27		DIMECRES 28		DIJOUS 29		DIVENDRES 30	



# VACANCES D'ESTIU

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



# EL MENÚ DE L' ESCOLA SANTA EULÀLIA



CURS 2022/2023

## MENÚ sense PLV



## JUNY

DILLUNS 29	DIMARTS 30	DIMECRES 31	DIJOUS 1	DIVENDRES 2
			Crema de carbassa i pastanaga (s/lacti o beguda vegetal)	Bròquil amb patata
			Mandonguilles de vedella a la jardineria	Nuggets de pollastre amb patates al forn
			Fruita eco de temporada	Fruita eco de temporada
			Kcal 667,19 Lip 39,27	Prot 28,76 Ch 49,68 Lip 36,3
				Kcal 737,3 Lip 36,3
				Prot 15,56 Ch 86,09
DILLUNS 5	DIMARTS 6	DIMECRES 7	DIJOUS 8	DIVENDRES 9
Amanida de pasta	Cigrons eco a la "Riojana"	Crema de carbassó (lacti s/lactosa o beguda vegetal)		
Lluç al forn	Pollastre eco rostit	Hamburguesa al forn	<b>FESTA</b>	<b>FESTA</b>
amb amanida variada		amb amb patata al forn		
Fruita eco de temporada	Fruita eco de temporada	logurt de soja		
Kcal 663,06 Lip 20,94	Prot 23,2 Ch 95,45	Kcal 715,96 Lip 33,36	Prot 27,36 Ch 76,57	Kcal 604,32 Lip 31,8
				Prot 42,4 Ch 37,13
DILLUNS 12	DIMARTS 13	DIMECRES 14	DIJOUS 15	DIVENDRES 16
Macarrons a la napolitana (s/formatge)	Amanida campera	Arros amb salsa de tomàquet	Sopa de peix amb fideus	Empedrat de mongetes
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		Amb amanida variada	Amb patates panadera	
Fruita eco de temporada	Fruita eco de temporada	logurt de soja	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 88,07 Lip 36,3
				Kcal 659,61 Lip 19,41
				Prot 33,16 Ch 88,07 Lip 36,3
				Prot 16,56 Ch 86,09
DILLUNS 19	DIMARTS 20	DIMECRES 21	DIJOUS 22	DIVENDRES 23
Amanida d'arros	Macarrons a la boloñesa (s/formatge)	Sopa d'au amb pistons	Meló amb pernil	
Truita francesa	Salmó a la planxa	Hamburguesa de vedella	Pizza (s/formatge)	<b>SANT JOAN</b>
amb enciam, olives i pastanaga ratllada	amb verdures	amb xips		
Fruita eco de temporada	Fruita eco de temporada	logurt de soja	logurt de soja	
Kcal 591,85 Lip 34,69	Prot 20,25 Ch 49,66	Kcal #N/D Lip #N/D	Prot #N/D Ch #N/D Lip #N/D	Prot #N/D Ch #N/D Lip #N/D
				Prot #N/D Ch #N/D Lip #N/D
				Prot #N/D Ch #N/D Lip #N/D
				Prot #N/D Ch #N/D Lip #N/D
DILLUNS 26	DIMARTS 27	DIMECRES 28	DIJOUS 29	DIVENDRES 30



# VACANCES D'ESTIU

### LLISTAT D'AL·LÉRGENS



\* En aquest menú s'evitarà les preparacions amb llet, nata, formatge, mantega, etc. Es revisarà l'etiquetatge dels productes processats.  
 Es donarà pa integral i aigua a cada àpat.  
 Només s'utilitzarà oli d'oliva verge per cuinar i amanir.  
 El gramatge de cada plat varia segons la franja d'edat.  
 Per a qualsevol dubte del nostre menú contacti amb el nostre equip de dietistes- nutricionistes a: [dietista1@catasa-services.com](mailto:dietista1@catasa-services.com) o directament amb la direcció del centre.

# EL MENÚ DE L' ESCOLA SANTA EULÀLIA



CURS 2022/2023

## MENÚ BASAL sense PLV ni OU



JUNY

DILLUNS 29	DIMARTS 30	DIMECRES 31	DIJOUS 1	DIVENDRES 2
			Crema de carbassa i pastanaga (s/lacti o beguda vegetal)	Bròquil amb patata
			Mandonguilles de vedella a la jardineria	Nuggets de pollastre amb patates al forn
			Fruita eco de temporada	Fruita eco de temporada
			Kcal 667,19 Lip 39,27	Prot 28,76 Ch 49,68 Lip 36,3
				Kcal 737,3 Lip 36,3
				Prot 15,56 Ch 86,09
DILLUNS 5	DIMARTS 6	DIMECRES 7	DIJOUS 8	DIVENDRES 9
Amanida de pasta	Cigrons eco a la "Riojana"	Crema de carbassó (s/lacti o beguda vegetal)		
Lluç al forn	Pollastre eco rostit	Hamburguesa al forn	<b>FESTA</b>	<b>FESTA</b>
amb amanida variada		amb amb patata al forn		
Fruita eco de temporada	Fruita eco de temporada	logurt de soja		
Kcal 663,06 Lip 20,94	Prot 23,2 Ch 95,45	Kcal 663,06 Lip 20,94	Prot 23,2 Ch 95,45	Kcal 604,32 Lip 31,8
				Prot 42,4 Ch 37,13
DILLUNS 12	DIMARTS 13	DIMECRES 14	DIJOUS 15	DIVENDRES 16
Macarrons (s/ou) a la napolitana (s/formatge)	Amanida campera (s/ou)	Arros amb salsa de tomàquet	Sopa de peix amb fideus (pasta s/ou)	Empedrat de mongetes
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 de temporada	Fruita eco de temporada	logurt de soja	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 659,61 Lip 19,41
				Prot 33,16 Ch 88,07 Lip 36,3
				Prot 16,56 Ch 86,09
DILLUNS 19	DIMARTS 20	DIMECRES 21	DIJOUS 22	DIVENDRES 23
Amanida d'arròs	Macarrons a la boloñesa (pasta s/ou) (s/formatge)	Sopa d'au amb pistons (pasta s/ou)	Meló amb pernil	
Pollastre al forn	Salmó a la planxa	Hamburguesa de vedella	Pizza (s/formatge)	<b>SANT JOAN</b>
amb enciam, olives i pastanaga ratllada	amb verdures	amb xips		
Fruita eco de temporada	Fruita eco de temporada	logurt de soja	logurt de soja	
Kcal 591,85 Lip 34,69	Prot 20,25 Ch 49,66	Kcal #N/D Lip #N/D	Prot #N/D Ch #N/D Lip #N/D	Prot #N/D Ch #N/D Lip #N/D
				Prot #N/D Ch #N/D Lip #N/D
DILLUNS 26	DIMARTS 27	DIMECRES 28	DIJOUS 29	DIVENDRES 30



# VACANCES D'ESTIU

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

# EL MENÚ DE L' ESCOLA SANTA EULÀLIA



CURS 2022/2023

## MENÚ sense FRUITS SECS, OU NI PELL DE FRUITA



### JUNY

DILLUNS 29		DIMARTS 30		DIMECRES 31		DIJOUS 1		DIVENDRES 2	
						Crema de carbassa i pastanaga		Bròquil amb patata	
						Mandonguilles de vedella a la jardineria		Nuggets de pollastre	
								amb patates al forn	
						Fruita eco sense pell		Fruita eco sense pell	
Kcal	Prot	Kcal	Prot	Kcal	Prot	Kcal	Prot	Kcal	Prot
663,06	23,2	663,06	23,2	604,32	42,4	667,19	28,76	737,3	15,56
Lip	Ch	Lip	Ch	Lip	Ch	Lip	Ch	Lip	Ch
20,94	95,45	20,94	95,45	31,8	37,13	39,27	49,68	36,3	86,09
DILLUNS 5		DIMARTS 6		DIMECRES 7		DIJOUS 8		DIVENDRES 9	
Amanida de pasta		Cigrons eco a la "Riojana"		Crema de carbassó					
Lluç al forn		Pollastre eco rostit		Hamburguesa al forn		<b>FESTA</b>		<b>FESTA</b>	
amb amanida variada				amb amb patata al forn					
Fruita eco sense pell		Fruita eco sense pell		Copa de xocolata					
Kcal	Prot	Kcal	Prot	Kcal	Prot				
663,06	23,2	663,06	23,2	604,32	42,4				
Lip	Ch	Lip	Ch	Lip	Ch				
20,94	95,45	20,94	95,45	31,8	37,13				
DILLUNS 12		DIMARTS 13		DIMECRES 14		DIJOUS 15		DIVENDRES 16	
Macarrons a la napolitana (pasta s/ou)		Amanida campera		Arros amb salsa de tomàquet		Sopa de peix amb fideus (pasta s/ou)		Empedrat de mongetes	
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		Natilles		Fruita eco sense pell		Fruita eco sense pell	
Kcal	Prot	Kcal	Prot	Kcal	Prot	Kcal	Prot	Kcal	Prot
591,85	20,25	774,5	41,48	659,61	19,41	659,61	33,16	737,3	16,56
Lip	Ch	Lip	Ch	Lip	Ch	Lip	Ch	Lip	Ch
34,69	49,66	35,06	73,26	19,41	19,41	19,41	88,07	36,3	86,09
DILLUNS 19		DIMARTS 20		DIMECRES 21		DIJOUS 22		DIVENDRES 23	
Amanida d'arròs		Macarrons a la boloñesa (pasta s/ou)		Sopa d'au amb pistons (pasta s/ou)		Meló amb pernil			
Pollastre al forn		Salmó a la planxa		Hamburguesa de vedella		Pizza		<b>SANT JOAN</b>	
amb enciam, olives i pastanaga ratllada		amb verdures		amb xips					
Fruita eco sense pell		Fruita eco sense pell		logurt natural eco		Gelat			
Kcal	Prot	Kcal	Prot	Kcal	Prot	Kcal	Prot	Kcal	Prot
591,85	20,25	#N/D	#N/D	#N/D	#N/D	#N/D	#N/D	#N/D	#N/D
Lip	Ch	Lip	Ch	Lip	Ch	Lip	Ch	Lip	Ch
34,69	49,66	#N/D	#N/D	#N/D	#N/D	#N/D	#N/D	#N/D	#N/D
DILLUNS 26		DIMARTS 27		DIMECRES 28		DIJOUS 29		DIVENDRES 30	



## VACANCES D'ESTIU

### LLISTAT D'AL·LERGENS



\* Es revisarà l'etiquetatge dels productes processats. Tota la fruita es donarà sense pell. També, s'evitarà l'ou i les preparacions amb ous.  
 Es donarà pa integral i aigua a cada àpat.  
 Només s'utilitzarà oli d'oliva verge per cuinar i amanir.  
 El gramatge de cada plat varia segons la franja d'edat.  
 Per a qualsevol dubte del nostre menú contacta amb el nostre equip de dietistes - nutricionistes a: [dietista1@catasa-services.com](mailto:dietista1@catasa-services.com) o directament amb la direcció del centre.

# EL MENÚ DE L' ESCOLA SANTA EULÀLIA



CURS 2022/2023

## MENÚ SENSE XIPS

JUNY

DILLUNS 29	DIMARTS 30	DIMECRES 31	DIJOUS 1	DIVENDRES 2
			Crema de carbassa i pastanaga	Bròquil amb patata
			Mandonguilles de vedella a la jardineria	Nuggets de pollastre amb patates al forn
			Fruita eco de temporada	Fruita eco de temporada
			Kcal 567,19 Lip 39,27	Prot 28,76 Ch 49,68 Kcal 737,3 Lip 36,3
DILLUNS 5	DIMARTS 6	DIMECRES 7	DIJOUS 8	DIVENDRES 9
Amanida de pasta	Cigrons eco a la "Riojana"	Crema de carbassó		
Croquetes de peix amb amanida variada	Pollastre eco rostit	Hamburguesa al forn amb patata al forn	<b>FESTA</b>	<b>FESTA</b>
Fruita eco de temporada	Fruita eco de temporada	Copa de xocolata		
Kcal 663,06 Lip 20,94	Prot 23,2 Ch 95,45	Kcal 715,96 Lip 33,36	Prot 27,36 Ch 76,57	Kcal 604,32 Lip 31,8
DILLUNS 12	DIMARTS 13	DIMECRES 14	DIJOUS 15	DIVENDRES 16
Macarrons a la napolitana	Amanida campera	Arros amb salsa de tomàquet	Sopa de peix amb fideus	Empedrat de mongetes
Truita francesa amb formatge amb enciam, olives i pastanaga ratllada	Mandonguilles de vedella amb salsa de tomàquet	Llom de bacallà a l'andalusa	Magra de porc rustida	Botifarra a la planxa
Fruita eco de temporada	Fruita eco de temporada	Natilles	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
DILLUNS 19	DIMARTS 20	DIMECRES 21	DIJOUS 22	DIVENDRES 23
Amanida d'arròs	Macarrons a la boloñesa	Sopa d'au amb pistons	Meló amb pernil	
Truita francesa amb enciam, olives i pastanaga ratllada	Salmó a la planxa amb verdures	Hamburguesa de vedella amb patates al forn	Pizza	<b>SANT JOAN</b>
Fruita eco de temporada	Fruita eco de temporada	logurt natural eco	Gelat	
Kcal 591,85 Lip 34,69	Prot 20,25 Ch 49,66	Kcal #N/D Lip #N/D	Prot #N/D Ch #N/D	Kcal #N/D Lip #N/D
DILLUNS 26	DIMARTS 27	DIMECRES 28	DIJOUS 29	DIVENDRES 30



# VACANCES D'ESTIU

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