

EL MENÚ DE L' ESCOLA SANTA EULÀLIA



CURS 2022/2023

MENÚ BASAL

MAIG

DILLUNS 1	DIMARTS 2	DIMECRES 3	DIJOUS 4	DIVENDRES 5
	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

DILLUNS 8	DIMARTS 9	DIMECRES 10	DIJOUS 11	DIVENDRES 12
Macarrons a la napolitana	Bròquil amb patata	Arros amb salsa de tomàquet	Sopa de peix amb fideus	Mongetes blanques estofades
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	logurt natural eco	Fruita eco de temporada	Fruita eco de temporada
Kcal: 715,96 Lip: 33,36	Prot: 27,36 Ch: 76,57	Kcal: 41,48 Ch: 73,26	Prot: 42,4 Ch: 37,13	Kcal: 659,61 Lip: 19,41

DILLUNS 15	DIMARTS 16	DIMECRES 17	DIJOUS 18	DIVENDRES 19
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		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: 591,85 Lip: 34,69	Prot: 20,25 Ch: 49,66	Kcal: 17,38 Ch: 78,88	Prot: 38,08 Ch: 79,34	Kcal: 622,88 Lip: 24,24

DILLUNS 22	DIMARTS 23	DIMECRES 24	DIJOUS 25	DIVENDRES 26
Arròs amb salsa de tomàquet	Crema de carbassó	Espirals amb salsa de bolets	Coliflor amb patata	Escudella catalana
Truita de carbassó	Pollastre eco al forn	Varetes de lluç al forn	Estofat de vedella eco amb daus de pastanaga	Bacallà a la mel
amb enciam i olives	amb patates al forn	amb amanida variada		amb patata panadera
Fruita eco de temporada	Fruita eco de temporada	Fruita eco de temporada	Fruita eco de temporada	logurt natural eco
Kcal: 667,19 Lip: 39,27	Prot: 28,76 Ch: 49,68	Prot: 17,38 Ch: 78,88	Prot: 38,08 Ch: 79,34	Prot: 32,42 Ch: 57,42

DILLUNS 29	DIMARTS 30	DIMECRES 31
Patates gratinades amb salsa de tomàquet i formatge	Pèsols saltejats amb ceba i pernil	Tallarines a la carbonara
Truita francesa	Salsitxes d'au	Salmó al forn
amb amanida mixta	amb xips	amb verdures
Fruita eco de temporada	logurt natural eco	Fruita eco de temporada
Kcal: 661,3 Lip: 30,9	Prot: 41,54 Ch: 54,26	Kcal: 760,21 Lip: 35,05

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



MAIG

DILLUNS 1	DIMARTS 2	DIMECRES 3	DIJOUS 4	DIVENDRES 5
	Fideus (s/gluten) a la cassola	Crema de carbassó	Lenties eco guisades amb verdures	Sopa d'au amb fideus (S/gluten)
	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	Prot: 23,2	Kcal: 604,32	Prot: 42,4	Kcal: 787,11
Lip: 20,94	Ch: 95,45	Lip: 31,8	Ch: 37,13	Lip: 28,76
				Ch: 49,68
				Lip: 32,23
				Prot: 15,51
				Ch: 94,75

DILLUNS 8	DIMARTS 9	DIMECRES 10	DIJOUS 11	DIVENDRES 12
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		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: 715,96	Prot: 27,36	Kcal: 41,48	Prot: -2890,6	Kcal: 18,43
Lip: 33,36	Ch: 774,5	Lip: 73,26	Ch: 187,86	Lip: 125,69
	Lip: 35,06			Ch: 37,92
				Lip: 25,42
				Ch: 83,92

DILLUNS 15	DIMARTS 16	DIMECRES 17	DIJOUS 18	DIVENDRES 19
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	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: 591,85	Prot: 20,25	Kcal: 17,38	Prot: 38,08	Kcal: 622,88
Lip: 34,69	Ch: 49,66	Lip: 78,88	Ch: 79,34	Lip: 57,42
	Lip: 26,76			Ch: 32,53
				Lip: 35,98
				Ch: 29,9

DILLUNS 22	DIMARTS 23	DIMECRES 24	DIJOUS 25	DIVENDRES 26
Arròs amb salsa de tomàquet	Crema de carbassó	Espirals (s/gluten) amb salsa de bolets	Coliflor amb patata	Escudella catalana (s/gluten)
Truita de carbassó	Pollastre eco al forn	Lluç al forn	Estofat de vedella eco amb daus de pastanaga	Bacallà a la mel
amb enciam i olives	amb patates al forn	Amb amanida variada		amb patata panadera
Fruita eco de temporada	Fruita eco de temporada	Fruita eco de temporada	Fruita eco de temporada	logurt natural eco
Kcal: 667,19	Prot: 28,76	Kcal: 887,1	Prot: 618,2	Kcal: 556,29
Lip: 39,27	Ch: 49,68	Lip: 78,88	Ch: 79,34	Lip: 57,42
	Lip: 26,76			Ch: 32,53
				Lip: 35,98
				Ch: 29,9

DILLUNS 29	DIMARTS 30	DIMECRES 31
Patates gratinades amb salsa de tomàquet i formatge	Pésols saltejats amb ceba i pernil	Tallarines (s/gluten) a la carbonara
Truita francesa	Salsitxes d'au	Salmó al forn
amb amanida mixta	amb xips	amb verdures
Fruita eco de temporada	logurt natural eco	Fruita eco de temporada
Kcal: #N/D	Prot: 651,3	Kcal: 760,21
Lip: #N/D	Ch: 30,9	Lip: 38,38
	Lip: 30,9	Ch: 72,91
		Lip: 35,98
		Ch: 29,9

LLISTAT D'AL-LEGENS



*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

MAIG

DILLUNS 1	DIMARTS 2	DIMECRES 3	DIJOUS 4	DIVENDRES 5
	Fideus a la cassola (s/carn)	Crema de carbassó	Lenties eco guisades amb verdures	Sopa d'au amb fideus
	Lluç al forn	Hamburguesa de pollastre 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 #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 #N/D Ch #N/D	Kcal 604,32 Lip 31,8	Prot 42,4 Ch 37,13	Kcal 667,19 Lip 39,27

DILLUNS 8	DIMARTS 9	DIMECRES 10	DIJOUS 11	DIVENDRES 12
Macarrons a la napolitana	Bròquil amb patata	Arros amb salsa de tomàquet	Sopa de peix amb fideus	Mongetes blanques estofades
Fruita francesa amb formatge	Mandonguilles de vedella amb salsa de tomàquet	Llom de bacallà a l'andalusa	Bistec a la planxa	Salsitxes d'au
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 715,96 Lip 33,36	Prot 27,36 Ch 76,57	Kcal 41,48 Ch 73,26	Prot -2890,6 Ch 226,06	Kcal 18,43 Ch 125,69
	Prot #N/D Ch #N/D	Kcal 41,48 Ch 73,26	Prot -2890,6 Ch 226,06	Kcal 18,43 Ch 125,69

DILLUNS 15	DIMARTS 16	DIMECRES 17	DIJOUS 18	DIVENDRES 19
Estofat de patates	Macarrons a la boloñesa (s/porc)	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		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 591,85 Lip 34,69	Prot 20,25 Ch 49,66	Kcal 17,38 Ch 78,88	Prot 38,08 Ch 79,34	Kcal 622,88 Lip 24,24
	Prot #N/D Ch #N/D	Kcal 17,38 Ch 78,88	Prot 38,08 Ch 79,34	Kcal 622,88 Lip 24,24

DILLUNS 22	DIMARTS 23	DIMECRES 24	DIJOUS 25	DIVENDRES 26
Arròs amb salsa de tomàquet	Crema de carbassó	Espirals amb salsa de bolets	Coliflor amb patata	Escudella catalana
Truita de carbassó	Pollastre eco al forn	Varetes de lluç al forn	Estofat de vedella eco amb daus de pastanaga	Bacallà a la mel
amb enciam i olives	amb patates al forn	Amb amanida variada		amb patata panadera
Fruita eco de temporada	Fruita eco de temporada	Fruita eco de temporada	Fruita eco de temporada	logurt natural eco
Kcal 667,19 Lip 39,27	Prot 28,76 Ch 49,68	Prot 17,38 Ch 78,88	Prot 38,08 Ch 79,34	Prot 32,42 Ch 57,42
	Prot #N/D Ch #N/D	Prot 17,38 Ch 78,88	Prot 38,08 Ch 79,34	Prot 32,42 Ch 57,42

DILLUNS 29	DIMARTS 30	DIMECRES 31
Patates gratinades amb salsa de tomàquet i formatge	Pèsols saltejats amb ceba	Tallarines a la carbonara (s/bacó)
Truita francesa	Salsitxes d'au	Salmó al forn
amb amanida mixta	amb xips	amb verdures
Fruita eco de temporada	logurt natural eco	Fruita eco de temporada
Kcal #N/D Lip #N/D	Prot #N/D Ch #N/D	Prot 41,54 Ch 54,26
	Prot #N/D Ch #N/D	Prot 41,54 Ch 54,26



*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



MAIG

DILLUNS 1	DIMARTS 2	DIMECRES 3	DIJOUS 4	DIVENDRES 5
	Fideus a la cassola (s/tomàquet)	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 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: #N/D Lip 33,36	Prot #N/D Ch 27,36 Lip 76,57	Kcal 504,32 Lip 31,8	Prot 42,4 Ch 37,13 Lip 39,27	Kcal 787,11 Lip 32,23

DILLUNS 8	DIMARTS 9	DIMECRES 10	DIJOUS 11	DIVENDRES 12
Macarrons amb oli i orènga	Bròquil amb patata	Arros amb verdures	Sopa de peix amb fideus	Mongetes blanques estofades
Fruita 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: 715,96 Lip 33,36	Prot 27,36 Ch 76,57 Lip 35,06	Kcal 41,48 Ch 73,26 Lip 187,86	Prot 42,4 Ch 37,13 Lip 39,27	Prot 18,43 Ch 125,69 Lip 37,92

DILLUNS 15	DIMARTS 16	DIMECRES 17	DIJOUS 18	DIVENDRES 19
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
Truita francesa amb enciam, olives i pastanaga ratllada	Salmó a la planxa amb verdures	Hamburguesa de vedella amb xips	Lluç a la marinera	Croquetes de rostí 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: 591,85 Lip 34,69	Prot 20,25 Ch 49,66 Lip #N/D	Kcal 41,48 Ch 73,26 Lip 187,86	Prot 42,4 Ch 37,13 Lip 39,27	Prot 18,43 Ch 125,69 Lip 37,92

DILLUNS 22	DIMARTS 23	DIMECRES 24	DIJOUS 25	DIVENDRES 26
Arros amb verdures	Crema de carbassó	Espirals amb salsa de bolets	Coliflor amb patata	Escudella catalana
Truita de carbassó amb enciam i olives	Pollastre eco al forn amb patates al forn	Varetes de lluç al forn amb amanida variada	Estofat de vedella eco amb daus de pastanaga (s/tomàquet)	Bacallà a la mel amb patata panadera
Fruita eco de temporada	Fruita eco de temporada	Fruita eco de temporada	Fruita eco de temporada	logurt natural eco
Kcal: 667,19 Lip 39,27	Prot 28,76 Ch 49,68 Lip 26,76	Prot 17,38 Ch 78,88 Lip 46,38	Prot 38,08 Ch 79,34 Lip 28,76	Prot 32,42 Ch 57,42 Lip 32,53

DILLUNS 29	DIMARTS 30	DIMECRES 31
Patates gratinades amb formatge	Pèsols saltejats amb ceba i pernil	Tallarines a la carbonara
Truita francesa amb amanida mixta	Salsitxes d'au amb xips	Salmó al forn amb verdures
Fruita eco de temporada	logurt natural eco	Fruita eco de temporada
Kcal: #N/D Lip #N/D	Prot #N/D Ch 661,3 Lip 30,9	Prot 41,54 Ch 54,26 Lip 35,05



*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: dietista@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



MAIG

DILLUNS 1	DIMARTS 2	DIMECRES 3	DIJOUS 4	DIVENDRES 5				
	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: 33,16 Ch: 88,07	Kcal: 757,11 Lip: 32,23	Prot: 15,51 Ch: 94,75

DILLUNS 8	DIMARTS 9	DIMECRES 10	DIJOUS 11	DIVENDRES 12			
Macarrons a la napolitana	Bròquil amb patata	Arros amb salsa de tomàquet	Sopa de peix amb fideus	Mongetes blanques estofades			
Fruita 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	logurt natural eco	Fruita eco de temporada	Fruita eco de temporada			
Kcal: 715,96 Lip: 33,36	Prot: 27,36 Ch: 76,57	Kcal: 41,48 Ch: 73,26	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 15	DIMARTS 16	DIMECRES 17	DIJOUS 18	DIVENDRES 19	
Estofat de patates	Macarrons a la boloñesa	Sopa d'au amb pistons	Paella de verdures	Cigrons eco a la catalana	
Truita francesa amb enciam, olives i pastanaga ratllada	Salmó a la planxa amb verdures	Hamburguesa de vedella amb xips	Lluç a la marinera	Croquetes de rostit	
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: #N/D Ch: #N/D	Prot: #N/D Ch: #N/D	Kcal: 622,88 Lip: 24,24	Prot: 36,46 Ch: 64,72

DILLUNS 22	DIMARTS 23	DIMECRES 24	DIJOUS 25	DIVENDRES 26		
Arròs amb salsa de tomàquet	Crema de carbassó	Espirals amb salsa de bolets	Coliflor amb patata	Escudella catalana		
Truita de carbassó amb enciam i olives	Pollastre eco al forn amb patates al forn	Varetes de lluç al forn amb amanida variada	Estofat de vedella eco amb daus de pastanaga	Bacallà a la mel amb patata panadera		
Fruita eco de temporada	Fruita eco de temporada	Fruita eco de temporada	Fruita eco de temporada	logurt natural eco		
Kcal: 667,19 Lip: 39,27	Prot: 28,76 Ch: 49,68	Kcal: 887,1 Ch: 46,38	Prot: 38,08 Ch: 79,34	Prot: 32,42 Ch: 57,42	Kcal: 556,29 Lip: 32,53	Prot: 35,98 Ch: 29,9

DILLUNS 29	DIMARTS 30	DIMECRES 31		
Patates gratinades amb salsa de tomàquet i formatge	Pésols saltejats amb ceba i pernil	Tallarines a la carbonara		
Truita francesa amb amanida mixta	Salsitxes d'au amb xips	Salmó al forn amb verdures		
Fruita eco de temporada	logurt natural eco	Fruita eco de temporada		
Kcal: #N/D Lip: #N/D	Prot: #N/D Ch: #N/D	Kcal: 41,54 Ch: 54,26	Kcal: 760,21 Ch: 35,05	Prot: 38,28 Ch: 72,91

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

EL MENÚ DE L' ESCOLA SANTA EULÀLIA



CURS 2022/2023

MENÚ sense LACTOSA

MAIG

DILLUNS 1	DIMARTS 2	DIMECRES 3	DIJOUS 4	DIVENDRES 5
	Fideus a la cassola	Crema de carbassó (lacti s/lactosa o beguda vegetal)	Lentilles 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	Prot	Kcal	Prot	Kcal	Prot	Kcal	Prot
#N/D	#N/D	504,32	42,4	567,19	28,76	747,11	15,51
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 8	DIMARTS 9	DIMECRES 10	DIJOUS 11	DIVENDRES 12
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		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
715,96	27,36	774,5	41,48	659,61	33,16	737,3	16,56
Lip	Ch	Lip	Ch	Lip	Ch	Lip	Ch
33,36	76,57	35,06	73,26	19,41	88,07	36,3	86,09

DILLUNS 15	DIMARTS 16	DIMECRES 17	DIJOUS 18	DIVENDRES 19
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	Prot	Kcal	Prot	Kcal	Prot	Kcal	Prot
591,85	20,25	625,88	17,38	38,08	618,2	32,42	556,29
Lip	Ch	Lip	Ch	Lip	Ch	Lip	Ch
34,69	49,66	26,76	78,88	79,34	28,76	57,42	32,53

DILLUNS 22	DIMARTS 23	DIMECRES 24	DIJOUS 25	DIVENDRES 26
Arròs amb salsa de tomàquet	Crema de carbassó (s/lacti o beguda vegetal)	Espirals amb bolets	Coliflor amb patata	Escudella catalana
Truita de carbassó	Pollastre eco al forn	Lluç al forn	Estofat de vedella eco amb daus de pastanaga	Bacallà a la mel
amb enciam i olives	amb patates al forn	Amb amanida variada		amb patata panadera
Fruita eco de temporada	Fruita eco de temporada	Fruita eco de temporada	Fruita eco de temporada	logurt s/lactosa

Kcal	Prot	Kcal	Prot	Kcal	Prot	Kcal	Prot
667,19	28,76	625,88	17,38	38,08	618,2	32,42	556,29
Lip	Ch	Lip	Ch	Lip	Ch	Lip	Ch
39,27	49,68	26,76	78,88	79,34	28,76	57,42	32,53

DILLUNS 29	DIMARTS 30	DIMECRES 31
Patates gratinades amb salsa de tomàquet i formatge (s/lactosa)	Pèsols saltejats amb ceba i pernil	Tallarines amb bacó saltejat
Truita francesa	Salsitxes d'au	Salmó al forn
amb amanida mixta	amb xips	amb verdures
Fruita eco de temporada	logurt s/lactosa	Fruita eco de temporada

Kcal	Prot	Kcal	Prot	Kcal	Prot
#N/D	#N/D	661,3	41,54	760,21	38,28
Lip	Ch	Lip	Ch	Lip	Ch
#N/D	#N/D	30,9	54,26	35,05	72,91

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

EL MENÚ DE L' ESCOLA SANTA EULÀLIA



CURS 2022/2023

MENÚ sense FRUITS SECS

MAIG

DILLUNS 1	DIMARTS 2	DIMECRES 3	DIJOUS 4	DIVENDRES 5
	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: 747,11 Lip: 32,23

DILLUNS 8	DIMARTS 9	DIMECRES 10	DIJOUS 11	DIVENDRES 12
Macarrons a la napolitana	Bròquil amb patata	Arros amb salsa de tomàquet	Sopa de peix amb fideus	Mongetes blanques estofades
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	logurt natural eco	Fruita eco de temporada	Fruita eco de temporada
Kcal: 715,96 Lip: 33,36	Prot: 27,36 Ch: 76,57	Kcal: #N/D Lip: 73,26	Prot: #N/D Ch: 19,41	Kcal: 659,61 Lip: 88,07

DILLUNS 15	DIMARTS 16	DIMECRES 17	DIJOUS 18	DIVENDRES 19
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: 591,85 Lip: 34,69	Prot: 20,25 Ch: 49,66	Kcal: #N/D Lip: #N/D	Prot: #N/D Ch: #N/D	Kcal: 622,88 Lip: 24,24

DILLUNS 22	DIMARTS 23	DIMECRES 24	DIJOUS 25	DIVENDRES 26
Arròs amb salsa de tomàquet	Crema de carbassó	Espirals amb salsa de bolets	Coliflor amb patata	Escudella catalana
Truita de carbassó	Pollastre eco al forn	Varetes de lluç al forn	Estofat de vedella eco amb daus de pastanaga	Bacallà a la mel
amb enciam i olives	amb patates al forn	Amb amanida variada		amb patata panadera
Fruita eco de temporada	Fruita eco de temporada	Fruita eco de temporada	Fruita eco de temporada	logurt natural eco
Kcal: 667,19 Lip: 39,27	Prot: 28,76 Ch: 49,68	Kcal: 887,1 Lip: 46,38	Prot: 38,08 Ch: 79,34	Kcal: 618,2 Lip: 28,76

DILLUNS 29	DIMARTS 30	DIMECRES 31
Patates gratinades amb salsa de tomàquet i formatge	Pèsols saltejats amb ceba i pernil	Tallarines a la carbonara
Truita francesa	Salsitxes d'au	Salmó al forn
amb amanida mixta	amb xips	amb verdures
Fruita eco de temporada	logurt natural eco	Fruita eco de temporada
Kcal: #N/D Lip: #N/D	Prot: 661,3 Ch: 30,9	Prot: 41,54 Ch: 54,26

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 TOMÀQUET



MAIG

DILLUNS 1	DIMARTS 2	DIMECRES 3	DIJOUS 4	DIVENDRES 5
	Fideus a la cassola (s/tomàquet)	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: #N/D Lip 33,36	Prot: #N/D Ch 76,57 Kcal: 504,32 Lip 31,8	Prot: #N/D Ch 41,48 Kcal: -2157,58 Lip 73,26	Prot: 42,4 Ch 37,13 Kcal: 667,19 Lip 39,27	Prot: 28,76 Ch 49,68 Kcal: 787,11 Lip 32,23

DILLUNS 8	DIMARTS 9	DIMECRES 10	DIJOUS 11	DIVENDRES 12
Macarrons amb oli i orènga	Bròquil amb patata	Arros amb verdures	Sopa de peix amb fideus	Mongetes blanques estofades
Fruita 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: 715,96 Lip 33,36	Prot: 27,36 Ch 76,57 Kcal: 774,5 Lip 35,06	Prot: 41,48 Ch 73,26 Kcal: -2157,58 Lip 187,86	Prot: 42,4 Ch 37,13 Kcal: 667,19 Lip 39,27	Prot: 18,43 Ch 125,69 Kcal: 778,64 Lip 37,92

DILLUNS 15	DIMARTS 16	DIMECRES 17	DIJOUS 18	DIVENDRES 19
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
Truita francesa amb enciam, olives i pastanaga ratllada	Salmó a la planxa amb verdures	Hamburguesa de vedella amb xips	Lluç a la marinera	Croquetes de rostit 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: 591,85 Lip 34,69	Prot: 20,25 Ch 49,66 Kcal: 625,88 Lip 26,76	Prot: #N/D Ch 78,88 Kcal: 887,1 Lip 46,38	Prot: #N/D Ch 79,34 Kcal: 618,2 Lip 28,76	Prot: 32,42 Ch 57,42 Kcal: 622,88 Lip 24,24

DILLUNS 22	DIMARTS 23	DIMECRES 24	DIJOUS 25	DIVENDRES 26
Arros amb verdures	Crema de carbassó	Espirals amb salsa de bolets	Coliflor amb patata	Escudella catalana
Truita de carbassó amb enciam i olives	Pollastre eco al forn amb patates al forn	Varetes de lluç al forn amb amanida variada	Estofat de vedella eco amb daus de pastanaga (s/tomàquet)	Bacallà a la mel amb patata panadera
Fruita eco de temporada	Fruita eco de temporada	Fruita eco de temporada	Fruita eco de temporada	logurt natural eco
Kcal: 667,19 Lip 39,27	Prot: 28,76 Ch 49,68 Kcal: 625,88 Lip 26,76	Prot: 17,38 Ch 78,88 Kcal: 887,1 Lip 46,38	Prot: 38,08 Ch 79,34 Kcal: 618,2 Lip 28,76	Prot: 32,42 Ch 57,42 Kcal: 556,29 Lip 32,53

DILLUNS 29	DIMARTS 30	DIMECRES 31
Patates gratinades amb formatge	Pèsols saltejats amb ceba i pernil	Tallarines a la carbonara
Truita francesa amb amanida mixta	Salsitxes d'au amb xips	Salmó al forn amb verdures
Fruita eco de temporada	logurt natural eco	Fruita eco de temporada
Kcal: #N/D Lip #N/D	Prot: #N/D Ch 661,3 Kcal: 30,9	Prot: 41,54 Ch 54,26 Kcal: 760,21 Lip 35,05



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

EL MENÚ DE L' ESCOLA SANTA EULÀLIA



CURS 2022/2023

MENÚ sense PLV



MAIG

DILLUNS 1	DIMARTS 2	DIMECRES 3	DIJOUS 4	DIVENDRES 5
	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 33,36	Prot: #N/D Ch 76,57	Kcal: 504,32 Lip 31,8	Prot: 42,4 Ch 37,13	Kcal: 667,19 Lip 39,27
	Kcal: #N/D Lip 35,06	Prot: 41,48 Ch 73,26	Kcal: 659,61 Lip 19,41	Prot: 33,16 Ch 88,07

DILLUNS 8	DIMARTS 9	DIMECRES 10	DIJOUS 11	DIVENDRES 12
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		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: 715,96 Lip 33,36	Prot: 27,36 Ch 76,57	Kcal: 41,48 Ch 73,26	Prot: #N/D Ch #N/D	Kcal: 659,61 Lip 19,41
	Kcal: 774,5 Lip 35,06	Prot: 41,48 Ch 73,26	Prot: 33,16 Ch 88,07	Kcal: 737,3 Lip 36,3

DILLUNS 15	DIMARTS 16	DIMECRES 17	DIJOUS 18	DIVENDRES 19
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		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: 591,85 Lip 34,69	Prot: 20,25 Ch 49,66	Kcal: 17,38 Ch 78,88	Prot: 38,08 Ch 79,34	Prot: 32,42 Ch 57,42
	Kcal: 625,88 Lip 26,76	Kcal: 887,1 Lip 46,38	Kcal: 618,2 Lip 28,76	Kcal: 622,88 Lip 24,24

DILLUNS 22	DIMARTS 23	DIMECRES 24	DIJOUS 25	DIVENDRES 26
Arròs amb salsa de tomàquet	Crema de carbassó (s/lacti o beguda vegetal)	Espirals amb bolets	Coliflor amb patata	Escudella catalana
Truita de carbassó	Pollastre eco al forn	Lluç al forn	Estofat de vedella eco amb daus de pastanaga	Bacallà a la mel
amb enciam i olives	amb patates al forn	Amb amanida variada		amb patata panadera
Fruita eco de temporada	Fruita eco de temporada	Fruita eco de temporada	Fruita eco de temporada	logurt de soja
Kcal: 667,19 Lip 39,27	Prot: 28,76 Ch 49,68	Prot: 17,38 Ch 78,88	Prot: 38,08 Ch 79,34	Prot: 32,42 Ch 57,42
	Kcal: 625,88 Lip 26,76	Kcal: 887,1 Lip 46,38	Kcal: 618,2 Lip 28,76	Kcal: 622,88 Lip 24,24

DILLUNS 29	DIMARTS 30	DIMECRES 31
Patates gratinades amb salsa de tomàquet (s/formatge)	Pèsols saltejats amb ceba i pernil	Tallarines amb bacò saltejat
Truita francesa	Salsitxes d'au	Salmó al forn
amb amanida mixta	amb xips	amb verdures
Fruita eco de temporada	logurt de soja	Fruita eco de temporada
Kcal: #N/D Lip 39,27	Prot: #N/D Ch 30,9	Prot: 41,54 Ch 54,26
	Kcal: 661,3 Lip 30,9	Kcal: 760,21 Lip 35,05



* 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: dietista@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

MAIG

DILLUNS 1		DIMARTS 2		DIMECRES 3		DIJOUS 4		DIVENDRES 5	
Fideus a la cassola (pasta s/ou)		Lluç al forn		Crema de carbassó (s/lacti o beguda vegetal)		Hamburguesa al forn		Lenties eco guisades amb verdures	
amb patates al forn		amb patates al forn		amb amb patata al forn		amb enciam, olives i pastanaga ratllada		Sopa d'au amb fideus	
Fruita eco de temporada		Fruita eco de temporada		Fruita eco de temporada		Fruita eco de temporada		Gall d'indi al forn	
amb moniato i ceba		logurt de soja							
Kcal: 663,06	Prot: 23,2	Kcal: 604,32	Prot: 42,4	Kcal: 667,19	Prot: 28,76	Kcal: 787,11	Prot: 15,51	Kcal: 787,11	Prot: 15,51
Lip: 20,94	Ch: 95,45	Lip: 31,8	Ch: 37,13	Lip: 39,27	Ch: 49,68	Lip: 32,23	Ch: 94,75	Lip: 32,23	Ch: 94,75
DILLUNS 8		DIMARTS 9		DIMECRES 10		DIJOUS 11		DIVENDRES 12	
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		amb patates al forn		amb amanida variada		amb patates panadera		amb patates al forn	
Fruita eco de temporada		Fruita eco de temporada		logurt de soja		Fruita eco de temporada		Fruita eco de temporada	
Kcal: 715,96	Prot: 27,36	Kcal: 774,5	Prot: 41,48	Kcal: #N/D	Prot: #N/D	Kcal: 659,61	Prot: 33,16	Kcal: 737,3	Prot: 16,56
Lip: 33,36	Ch: 76,57	Lip: 35,06	Ch: 73,26	Lip: #N/D	Ch: #N/D	Lip: 19,41	Ch: 88,07	Lip: 36,3	Ch: 86,09
DILLUNS 15		DIMARTS 16		DIMECRES 17		DIJOUS 18		DIVENDRES 19	
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		amb patates al forn		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: 591,85	Prot: 20,25	Kcal: #N/D	Prot: #N/D	Kcal: #N/D	Prot: #N/D	Kcal: #N/D	Prot: #N/D	Kcal: 622,88	Prot: 36,46
Lip: 34,69	Ch: 49,66	Lip: #N/D	Ch: #N/D	Lip: #N/D	Ch: #N/D	Lip: #N/D	Ch: #N/D	Lip: 24,24	Ch: 64,72
DILLUNS 22		DIMARTS 23		DIMECRES 24		DIJOUS 25		DIVENDRES 26	
Arròs amb salsa de tomàquet		Crema de carbassó (s/lacti o beguda vegetal)		Espirals amb bolets (pasta s/ou)		Coliflor amb patata		Escudella catalana (pasta s/ou)	
Gall d'indi a la planxa		Pollastre eco al forn		Lluç al forn		Estofat de vedella eco amb daus de pastanaga		Bacallà a la mel	
amb enciam i olives		amb patates al forn		amb amanida variada		amb patates al forn		amb patata panadera	
Fruita eco de temporada		Fruita eco de temporada		Fruita eco de temporada		Fruita eco de temporada		logurt de soja	
Kcal: 667,19	Prot: 28,76	Kcal: 625,88	Prot: 17,38	Kcal: 887,1	Prot: 38,08	Kcal: 618,2	Prot: 32,42	Kcal: 556,29	Prot: 35,98
Lip: 39,27	Ch: 49,68	Lip: 26,76	Ch: 78,88	Lip: 46,38	Ch: 79,34	Lip: 28,76	Ch: 57,42	Lip: 32,53	Ch: 29,9
DILLUNS 29		DIMARTS 30		DIMECRES 31					
Patates gratinades amb salsa de tomàquet		Pèsols saltejats amb ceba i pernil		Tallarines saltejades amb pernil (pasta s/ou)					
Llom a la planxa		Salsitxes d'au		Salmó al forn					
amb amanida mixta		amb xips		amb verdures					
Fruita eco de temporada		logurt de soja		Fruita eco de temporada					
Kcal: #N/D	Prot: #N/D	Kcal: 661,3	Prot: 41,54	Kcal: 760,21	Prot: 38,28				
Lip: #N/D	Ch: #N/D	Lip: 30,9	Ch: 54,26	Lip: 35,05	Ch: 72,91				

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 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 NÍ PELL DE FRUITA

MAIG

DILLUNS 1	DIMARTS 2	DIMECRES 3	DIJOUS 4	DIVENDRES 5
	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	Prot	Kcal	Prot	Kcal	Prot	Kcal	Prot
663,06	23,2	604,32	42,4	667,19	28,76	787,11	15,51
Lip	Ch	Lip	Ch	Lip	Ch	Lip	Ch
20,94	95,45	31,8	37,13	39,27	49,68	32,23	94,75

DILLUNS 8	DIMARTS 9	DIMECRES 10	DIJOUS 11	DIVENDRES 12
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	Prot	Kcal	Prot	Kcal	Prot	Kcal	Prot
715,96	27,36	774,5	41,48	659,61	33,16	737,3	16,56
Lip	Ch	Lip	Ch	Lip	Ch	Lip	Ch
33,36	76,57	35,06	73,26	19,41	88,07	36,3	86,09

DILLUNS 15	DIMARTS 16	DIMECRES 17	DIJOUS 18	DIVENDRES 19
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	Prot	Kcal	Prot	Kcal	Prot	Kcal	Prot
591,85	20,25	625,88	17,38	38,08	32,42	622,88	36,46
Lip	Ch	Lip	Ch	Lip	Ch	Lip	Ch
34,69	49,66	26,76	78,88	79,34	57,42	24,24	64,72

DILLUNS 22	DIMARTS 23	DIMECRES 24	DIJOUS 25	DIVENDRES 26
Arròs amb salsa de tomàquet	Crema de carbassó	Espirals amb salsa de bolets (pasta s/ou)	Coliflor amb patata	Escudella catalana (pasta s/ou)
Gall d'indi a la planxa	Pollastre eco al forn	Varetes de lluç al forn	Estofat de vedella eco amb daus de pastanaga	Bacallà a la mel
amb enciam i olives	amb patates al forn	Amb amanida variada		amb patata panadera
Fruita eco sense pell	Fruita eco sense pell	Fruita eco sense pell	Fruita eco sense pell	logurt natural eco

Kcal	Prot	Kcal	Prot	Kcal	Prot	Kcal	Prot
667,19	28,76	625,88	17,38	38,08	32,42	556,29	35,98
Lip	Ch	Lip	Ch	Lip	Ch	Lip	Ch
39,27	49,68	26,76	78,88	79,34	57,42	32,53	29,9

DILLUNS 29	DIMARTS 30	DIMECRES 31
Patates gratinades amb salsa de tomàquet i formatge	Pèsols saltejats amb ceba i pernil	Tallarines a la carbonara (pasta s/ou)
Llom a la planxa	Salsitxes d'au	Salmó al forn
amb amanida mixta	amb xips	amb verdures
Fruita eco sense pell	logurt natural eco	Fruita eco sense pell

Kcal	Prot	Kcal	Prot	Kcal	Prot
#N/D	#N/D	665,3	41,54	760,21	38,28
Lip	Ch	Lip	Ch	Lip	Ch
#N/D	#N/D	30,9	54,26	35,05	72,91

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 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

MAIG

DILLUNS 1		DIMARTS 2		DIMECRES 3		DIJOUS 4		DIVENDRES 5	
Fideus a la cassola		Lluç al forn		Crema de carbassó		Lenties eco guisades amb verdures		Sopa d'au amb fideus	
amb patates al forn		amb patates al forn		Hamburguesa al forn		Ous durs al forn amb samfaina		Gall d'indi al forn	
Fruita eco de temporada		Fruita eco de temporada		amb amb patata al forn		amb enciam, olives i pastanaga ratllada		amb moniato i ceba	
logurt natural eco		logurt natural eco		Fruita eco de temporada		Fruita eco de temporada		logurt natural eco	
Kcal:	Prot:	Kcal:	Prot:	Kcal:	Prot:	Kcal:	Prot:	Kcal:	Prot:
663,06	23,2	604,32	42,4	667,19	28,76	787,11	28,76	787,11	15,51
Lip	Ch	Lip	Ch	Lip	Ch	Lip	Ch	Lip	Ch
33,36	20,94	95,45	31,8	37,13	39,27	49,68	32,23	94,75	94,75
DILLUNS 8		DIMARTS 9		DIMECRES 10		DIJOUS 11		DIVENDRES 12	
Macarrons a la napolitana		Bròquil amb patata		Arros amb salsa de tomàquet		Sopa de peix amb fideus		Mongetes blanques estofades	
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 salsa de tomàquet		Amb amanida variada		Amb patates panadera		amb moniato i ceba	
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:	Kcal:	Prot:
715,96	27,36	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
33,36	76,57	35,06	73,26	#N/D	#N/D	19,41	88,07	36,3	86,09
DILLUNS 15		DIMARTS 16		DIMECRES 17		DIJOUS 18		DIVENDRES 19	
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 patates al forn		amb patates al forn		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:	Kcal:	Prot:
591,85	20,25	#N/D	#N/D	#N/D	#N/D	#N/D	#N/D	622,88	36,46
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	24,24	64,72
DILLUNS 22		DIMARTS 23		DIMECRES 24		DIJOUS 25		DIVENDRES 26	
Arròs amb salsa de tomàquet		Crema de carbassó		Espirals amb salsa de bolets		Coliflor amb patata		Escudella catalana	
Truita de carbassó		Pollastre eco al forn		Varetes de lluç al forn		Estofat de vedella eco amb daus de pastanaga		Bacallà a la mel	
amb enciam i olives		amb patates al forn		Amb amanida variada		amb patates al forn		amb patata panadera	
Fruita eco de temporada		Fruita eco de temporada		Fruita eco de temporada		Fruita eco de temporada		logurt natural eco	
Kcal:	Prot:	Kcal:	Prot:	Kcal:	Prot:	Kcal:	Prot:	Kcal:	Prot:
667,19	28,76	625,88	17,38	887,1	38,08	618,2	32,42	556,29	35,98
Lip	Ch	Lip	Ch	Lip	Ch	Lip	Ch	Lip	Ch
39,27	49,68	26,76	78,88	46,38	79,34	28,76	57,42	32,53	29,9
DILLUNS 29		DIMARTS 30		DIMECRES 31					
Patates gratinades amb salsa de tomàquet i formatge		Pèsols saltejats amb ceba i pernil		Tallarines a la carbonara					
Truita francesa		Salsitxes d'au		Salmó al forn					
amb amanida mixta		amb patates al forn		amb verdures					
Fruita eco de temporada		logurt natural eco		Fruita eco de temporada					
Kcal:	Prot:	Kcal:	Prot:	Kcal:	Prot:				
#N/D	#N/D	661,3	41,54	760,21	38,28				
Lip	Ch	Lip	Ch	Lip	Ch				
#N/D	#N/D	30,9	54,26	35,05	72,91				

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.