

# EL MENÚ DE L' ESCOLA SANTA EULÀLIA



CURS 2022/2023

## MENÚ BASAL

MARÇ

DIMECRES 1			DIJOUS 2			DIVENDRES 3								
Crema de carbassó			Lenties eco guisades amb verdures			Sopa d'au amb fideus								
Hamburguesa al forn			Ous durs al forn amb samfaina			Gall d'indi al forn								
amb patata al forn			amb enciam, olives i pastanaga ratllada			amb moniato i ceba								
Fruita eco de temporada			Fruita eco de temporada			logurt natural eco								
Kcal: 604,32	Prot: 42,4	Kcal: 667,19	Prot: 28,76	Kcal: 787,11	Prot: 28,76	Kcal: 787,11	Prot: 15,51							
Lip: 31,8	Ch: 37,13	Lip: 39,27	Ch: 49,68	Lip: 32,23	Ch: 49,68	Lip: 32,23	Ch: 94,75							
DILLUNS 6			DIMARTS 7			DIMECRES 8			DIJOUS 9			DIVENDRES 10		
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			Fruita eco de temporada			Amb amanida variada			Amb patates panadera			Fruita eco de temporada		
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: 774,5	Prot: 41,48	Kcal: #N/D	Prot: #N/D	Kcal: 659,61	Prot: 33,16	Kcal: 737,3	Prot: 16,56			Kcal: 622,88	Prot: 36,46	
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			Lip: 24,24	Ch: 64,72	
DILLUNS 13			DIMARTS 14			DIMECRES 15			DIJOUS 16			DIVENDRES 17		
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: 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			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			Lip: 24,24	Ch: 64,72	
DILLUNS 20			DIMARTS 21			DIMECRES 22			DIJOUS 23			DIVENDRES 24		
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			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: 625,88	Prot: 17,38	Kcal: 887,1	Prot: 38,08	Kcal: 618,2	Prot: 32,42	Kcal: 556,29	Prot: 35,98			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			Lip: 32,53	Ch: 29,9	
DILLUNS 27			DIMARTS 28			DIMECRES 29			DIJOUS 30			DIVENDRES 31		
Patates gratinades amb salsa de tomàquet i formatge			Pèsols saltejats amb ceba i pernil			Tallarines a la carbonara			Crema de carbassa i pastanaga			Bròquil amb patata		
Truita francesa			Salsitxes d'au			Salmó al forn			Mandonguilles de vedella a la jardineria			Croquetes de peix		
amb amanida mixta			amb xips			amb verdures			amb amanida variada			amb amanida variada		
Fruita eco de temporada			logurt natural eco			Fruita eco de temporada			Fruita eco de temporada			Fruita eco de temporada		
Kcal: #N/D	Prot: #N/D	Kcal: 661,3	Prot: 41,54	Kcal: 760,21	Prot: 38,28	Kcal: 659,61	Prot: 33,16	Kcal: 737,3	Prot: 16,56			Kcal: 737,3	Prot: 16,56	
Lip: #N/D	Ch: 30,9	Lip: 30,9	Ch: 54,26	Lip: 35,05	Ch: 72,91	Lip: 19,41	Ch: 88,07	Lip: 36,3	Ch: 86,09			Lip: 36,3	Ch: 86,09	

### LLISTAT D'AL·LÈRGENS



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



MARÇ

DIMECRES 1		DIJOUS 2		DIVENDRES 3	
Crema de carbassó		Lenties eco guisades amb verdures		Sopa d'au amb fideus (S/gluten)	
Hamburguesa al forn		Ous durs al forn amb samfaina		Gall d'indi al forn	
amb patata al forn		amb enciam, olives i pastanaga ratllada		amb moniato i ceba	
Fruita eco de temporada		Fruita eco de temporada		logurt natural eco	
Kcal: 604,32	Prot: 42,4	Kcal: 667,19	Prot: 28,76	Kcal: 787,11	Prot: 15,51
Lip: 31,8	Ch: 37,13	Lip: 39,27	Ch: 49,68	Lip: 32,23	Ch: 94,75

DILLUNS 6		DIMARTS 7		DIMECRES 8		DIJOUS 9		DIVENDRES 10	
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 amb enciam, olives i pastanaga ratllada		Mandonguilles de vedella amb salsa de tomàquet		Llom de bacallà al forn		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	Prot: 27,36	Kcal: 774,5	Prot: 41,48	Kcal: -2157,58	Prot: -2890,6	Kcal: 741,99	Prot: 18,43	Kcal: 778,64	Prot: 25,42
Lip: 33,36	Ch: 76,57	Lip: 35,06	Ch: 73,26	Lip: 187,86	Ch: 226,06	Lip: 18,39	Ch: 125,69	Lip: 37,92	Ch: 83,92

DILLUNS 13		DIMARTS 14		DIMECRES 15		DIJOUS 16		DIVENDRES 17	
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 amb enciam, olives i pastanaga ratllada		Salmó a la planxa amb verdures		Hamburguesa de vedella amb xips		Lluç a la marinera		Croquetes de pollastre s/gluten	
Fruita eco de temporada		Fruita eco de temporada		logurt natural eco		Fruita eco de temporada		amb enciam i blat de moro	
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 20		DIMARTS 21		DIMECRES 22		DIJOUS 23		DIVENDRES 24	
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 amb enciam i olives		Pollastre eco al forn amb patates al forn		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	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: 78,58	Lip: 46,38	Ch: 79,34	Lip: 28,76	Ch: 57,42	Lip: 32,53	Ch: 29,9

DILLUNS 27		DIMARTS 28		DIMECRES 29		DIJOUS 30		DIVENDRES 31	
Patates gratinades amb salsa de tomàquet i formatge		Pèsols saltejats amb ceba i pernil		Tallarines (s/gluten) a la carbonara		Crema de carbassa i pastanaga		Bròquil amb patata	
Truita francesa amb amanida mixta		Salsitxes d'au amb xips		Salmó al forn amb verdures		Mandonguilles de vedella a la jardineria		Croquetes de pollastre s/gluten	
Fruita eco de temporada		logurt natural eco		Fruita eco de temporada		Fruita eco de temporada		amb amanida variada	
Kcal: #N/D	Prot: #N/D	Kcal: 661,3	Prot: 41,54	Kcal: 760,21	Prot: 38,38	Kcal: 659,61	Prot: 33,16	Kcal: 737,3	Prot: 16,56
Lip: #N/D	Ch: #N/D	Lip: 30,9	Ch: 54,26	Lip: 35,05	Ch: 72,91	Lip: 19,41	Ch: 88,07	Lip: 36,3	Ch: 86,09

### 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](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



## MARÇ

DILLUNS 27	DIMARTS 28	DIMECRES 1	DIJOUS 2	DIVENDRES 3
		Crema de carbassó	Lentilles eco guisades amb verdures	Sopa d'au amb fideus
		Hamburguesa de pollastre al forn	Ous durs al forn amb samfaina	Gall d'indi al forn
		amb patata al forn	amb enciam, olives i pastanaga ratllada	amb moniato i ceba
		Fruita eco de temporada	Fruita eco de temporada	logurt natural eco
		Kcal 604,32 Lip 31,8	Prot 42,4 Ch 37,13	Kcal 787,11 Lip 32,23

DILLUNS 6	DIMARTS 7	DIMECRES 8	DIJOUS 9	DIVENDRES 10
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 741,99 Lip 18,39

DILLUNS 13	DIMARTS 14	DIMECRES 15	DIJOUS 16	DIVENDRES 17
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

DILLUNS 20	DIMARTS 21	DIMECRES 22	DIJOUS 23	DIVENDRES 24
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 556,29 Lip 32,53

DILLUNS 27	DIMARTS 28	DIMECRES 29	DIJOUS 30	DIVENDRES 31
Patates gratinades amb salsa de tomàquet i formatge	Pèsols saltejats amb ceba	Tallarines a la carbonara (s/bacó)	Crema de carbassa i pastanaga	Bròquil amb patata
Truita francesa	Salsitxes d'au	Salmó al forn	Mandonguilles de vedella a la jardineria	Croquetes de peix
amb amanida mixta	amb xips	amb verdures		amb amanida variada
Fruita eco de temporada	logurt natural eco	Fruita eco de temporada	Fruita eco de temporada	Fruita eco de temporada
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 556,29 Lip 32,53



\*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](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



MARÇ

DIMECRES 1			DIJOUS 2			DIVENDRES 3								
Crema de carbassó			Lenties eco guisades amb verdures			Sopa d'au amb fideus								
Hamburguesa al forn			Ous durs al forn amb samfaina			Gall d'indi al forn								
amb patata al forn			amb enciam, olives i pastanaga ratllada			amb moniato i ceba								
Fruita eco de temporada			Fruita eco de temporada			logurt natural eco								
Kcal: 604,32	Prot: 42,4	Kcal: 667,19	Kcal: 741,99	Prot: 28,76	Kcal: 747,11	Prot: 15,51	Kcal: 747,11	Prot: 15,51						
Lip: 31,8	Ch: 37,13	Lip: 39,27	Lip: 18,39	Ch: 226,06	Lip: 32,23	Ch: 49,68	Lip: 32,23	Ch: 94,75						
DILLUNS 6			DIMARTS 7			DIMECRES 8			DIJOUS 9			DIVENDRES 10		
Macarrons amb oli i orènga			Bròquil amb patata			Arros 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			Fruita eco de temporada			Amb amanida variada			Amb patates panadera			Fruita eco de temporada		
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: 774,5	Kcal: 41,48	Prot: -2157,58	Kcal: 741,99	Prot: 18,43	Kcal: 778,64	Prot: 25,42	Kcal: 715,96	Prot: 27,36	Kcal: 774,5	Prot: 41,48	Kcal: 778,64	Prot: 25,42
Lip: 33,36	Ch: 76,57	Lip: 35,06	Ch: 73,26	Lip: 187,86	Ch: 226,06	Lip: 18,39	Lip: 125,69	Ch: 49,68	Lip: 32,23	Ch: 94,75	Lip: 32,23	Ch: 94,75	Lip: 32,23	Ch: 94,75
DILLUNS 13			DIMARTS 14			DIMECRES 15			DIJOUS 16			DIVENDRES 17		
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			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: 591,85	Prot: 20,25	Kcal: #N/D	Kcal: #N/D	Prot: #N/D	Kcal: #N/D	Prot: #N/D	Kcal: #N/D	Prot: #N/D	Kcal: 622,88	Prot: 36,46	Kcal: 622,88	Prot: 36,46	Kcal: 622,88	Prot: 36,46
Lip: 34,69	Ch: 49,66	Lip: #N/D	Lip: #N/D	Ch: #N/D	Lip: #N/D	Ch: #N/D	Lip: #N/D	Ch: #N/D	Lip: 24,24	Ch: 64,72	Lip: 24,24	Ch: 64,72	Lip: 24,24	Ch: 64,72
DILLUNS 20			DIMARTS 21			DIMECRES 22			DIJOUS 23			DIVENDRES 24		
Arros amb verduras			Crema de carbassó			Espirals amb salsa de bolets			Coliflor amb patata			Escudella catalana		
Fruita de carbassó			Pollastre eco al forn			Varetes de lluç al forn			Estofat de vedella eco amb daus de pastanaga (s/tomàquet)			Bacallà a la mel		
amb enciam i olives			amb patates al forn			Amb amanida variada			amb patata panadera			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: 625,88	Kcal: 625,88	Prot: 17,38	Kcal: 887,1	Prot: 38,08	Kcal: 618,2	Prot: 32,42	Kcal: 556,29	Prot: 35,98	Kcal: 556,29	Prot: 35,98	Kcal: 556,29	Prot: 35,98
Lip: 39,27	Ch: 49,68	Lip: 26,76	Lip: 26,76	Ch: 78,88	Lip: 46,38	Ch: 79,34	Lip: 28,76	Ch: 57,42	Lip: 32,53	Ch: 29,9	Lip: 32,53	Ch: 29,9	Lip: 32,53	Ch: 29,9
DILLUNS 27			DIMARTS 28			DIMECRES 29			DIJOUS 30			DIVENDRES 31		
Patates gratinades amb formatge			Pèsols saltejats amb ceba i pernil			Tallarines a la carbonara			Crema de carbassa i pastanaga			Bròquil amb patata		
Fruita francesa			Salsitxes d'au			Salmó al forn			Mandonguilles de vedella a la jardineria			Croquetes de peix		
amb amanida mixta			amb xips			amb verdures			amb amanida variada (s/tomàquet)			amb amanida variada (s/tomàquet)		
Fruita eco de temporada			logurt natural eco			Fruita eco de temporada			Fruita eco de temporada			Fruita eco de temporada		
Kcal: #N/D	Prot: #N/D	Kcal: 661,3	Kcal: 41,54	Prot: 760,21	Kcal: 38,28	Prot: 659,61	Kcal: 33,16	Prot: 737,3	Kcal: 16,56	Prot: 16,56	Kcal: 16,56	Prot: 16,56	Kcal: 16,56	Prot: 16,56
Lip: #N/D	Ch: #N/D	Lip: 30,9	Lip: 54,26	Lip: 35,05	Lip: 72,91	Lip: 19,41	Lip: 88,07	Lip: 36,3	Lip: 86,09	Lip: 86,09	Lip: 86,09	Lip: 86,09	Lip: 86,09	Lip: 86,09

### LLISTAT D'AL·LÈRGENS



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



MARÇ

DIMECRES 1		DIJOUS 2		DIVENDRES 3	
Crema de carbassó		Lenties eco guisades amb verdures		Sopa d'au amb fideus	 
Hamburguesa al forn		Ous durs al forn amb samfaina		Gall d'indi al forn	
amb patata al forn		amb enciam, olives i pastanaga ratllada		amb moniato i ceba	
Fruita eco de temporada		Fruita eco de temporada		logurt natural eco	
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: 787,11 Lip: 32,23	Prot: 15,51 Ch: 94,75

DILLUNS 6		DIMARTS 7		DIMECRES 8		DIJOUS 9		DIVENDRES 10	
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		Fruita eco de temporada		Amb amanida variada		Amb patates panadera		Fruita eco de temporada	
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: 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 13		DIMARTS 14		DIMECRES 15		DIJOUS 16		DIVENDRES 17	
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: 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	Prot: #N/D Ch: #N/D	Kcal: 618,2 Lip: 28,76	Prot: 32,42 Ch: 57,42	Kcal: 622,88 Lip: 24,24	Prot: 36,46 Ch: 64,72

DILLUNS 20		DIMARTS 21		DIMECRES 22		DIJOUS 23		DIVENDRES 24	
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		Fruita eco de temporada		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	Prot: 35,98 Ch: 29,9

DILLUNS 27		DIMARTS 28		DIMECRES 29		DIJOUS 30		DIVENDRES 31	
Patates gratinades amb salsa de tomàquet i formatge		Péols saltejats amb ceba i pernil	 	Tallarines a la carbonara	 	Crema de carbassa i pastanaga		Bròquil amb patata	
Truita francesa		Salsitxes d'au	 	Salmó al forn		Mandonguilles de vedella a la jardineria		Croquetes de peix	 
amb amanida mixta		amb xips		amb verdures		Fruita eco de temporada		amb amanida variada	
Fruita eco de temporada		logurt natural eco		Fruita eco de temporada		Fruita eco de temporada		Fruita eco de temporada	
Kcal: #N/D Lip: #N/D	Prot: #N/D Ch: #N/D	Kcal: 661,3 Lip: 30,9	Prot: 41,54 Ch: 54,26	Kcal: 760,21 Lip: 35,05	Prot: 38,28 Ch: 72,91	Kcal: 659,61 Lip: 19,41	Prot: 33,16 Ch: 88,07	Kcal: 760,21 Lip: 35,05	Prot: 16,56 Ch: 86,09

### LLISTAT D'AL-LEGENS



\* 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](mailto:dietista@catasa-services.com) o directament amb la direcció del centre.

# EL MENÚ DE L' ESCOLA SANTA EULÀLIA



CURS 2022/2023

## MENÚ sense LACTOSA



MARÇ

DIMECRES 1			DIJOUS 2			DIVENDRES 3								
Crema de carbassó (lacti s/lactosa o beguda vegetal)			Lenties eco guisades amb verdures			Sopa d'au amb fideus								
Hamburguesa al forn			Ous durs al forn amb samfaina			Gall d'indi al forn								
amb patata al forn			amb enciam, olives i pastanaga ratllada			amb moniato i ceba								
Fruita eco de temporada			Fruita eco de temporada			logurt s/lactosa								
Kcal	Prot	Kcal	Kcal	Prot	Kcal	Kcal	Prot	Kcal						
604,32	42,4	774,5	667,19	38,08	618,2	32,42	556,29	35,98						
Lip	Ch	Lip	Ch	Lip	Ch	Lip	Ch	Lip						
31,8	37,13	26,76	39,27	79,34	28,76	57,42	32,53	29,9						
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:	Prot	Kcal	Prot	Kcal	Prot	Kcal	Prot	Kcal	Prot	Kcal	Prot	Kcal	Prot	
715,96	27,36	774,5	41,48	659,61	33,16	659,61	33,16	622,88	33,16	737,3	16,56	622,88	36,46	
Lip	Ch	Lip	Ch	Lip	Ch	Lip	Ch	Lip	Ch	Lip	Ch	Lip	Ch	
33,36	76,57	35,06	73,26	19,41	88,07	19,41	88,07	24,24	88,07	36,3	86,09	24,24	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			Fruita eco de temporada			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	Kcal	Prot	Kcal	Prot	Kcal	Prot	
591,85	20,25	625,88	17,38	887,1	38,08	618,2	32,42	622,88	33,16	622,88	33,16	622,88	36,46	
Lip	Ch	Lip	Ch	Lip	Ch	Lip	Ch	Lip	Ch	Lip	Ch	Lip	Ch	
34,69	49,66	26,76	78,88	46,38	79,34	28,76	57,42	24,24	88,07	36,3	86,09	24,24	86,09	
DILLUNS 20			DIMARTS 21			DIMECRES 22			DIJOUS 23			DIVENDRES 24		
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			Fruita eco de temporada			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	Kcal	Prot	Kcal	Prot	Kcal	Prot	
667,19	28,76	625,88	17,38	887,1	38,08	618,2	32,42	622,88	33,16	622,88	33,16	622,88	36,46	
Lip	Ch	Lip	Ch	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	24,24	88,07	36,3	86,09	24,24	86,09	
DILLUNS 27			DIMARTS 28			DIMECRES 29			DIJOUS 30			DIVENDRES 31		
Patates gratinades amb salsa de tomàquet i formatge (s/lactosa)			Pèsols saltejats amb ceba i pernil			Tallarines amb bacó saltejat			Crema de carbassa i pastanaga (s/lacti o beguda vegetal)			Bròquil amb patata		
Truita francesa			Salsitxes d'au			Salmó al forn			Mandonguilles de vedella a la jardineria			Lluç al forn		
amb amanida mixta			amb xips			amb verdures			Fruita eco de temporada			amb amanida variada		
Fruita eco de temporada			logurt s/lactosa			Fruita eco de temporada			Fruita eco de temporada			Fruita eco de temporada		
Kcal:	Prot	Kcal	Prot	Kcal	Prot	Kcal	Prot	Kcal	Prot	Kcal	Prot	Kcal	Prot	
667,19	28,76	625,88	17,38	887,1	38,08	618,2	32,42	622,88	33,16	622,88	33,16	622,88	36,46	
Lip	Ch	Lip	Ch	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	24,24	88,07	36,3	86,09	24,24	86,09	

### 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](mailto: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



MARÇ

DIMECRES 1			DIJOUS 2			DIVENDRES 3								
Crema de carbassó			Lenties eco guisades amb verdures			Sopa d'au amb fideus								
Hamburguesa al forn			Ous durs al forn amb samfaina			Gall d'indi al forn								
amb patata al forn			amb enciam, olives i pastanaga ratllada			amb moniato i ceba								
Fruita eco de temporada			Fruita eco de temporada			logurt natural eco								
Kcal: 604,32	Prot: 42,4	Kcal: 667,19	Kcal: 667,19	Prot: 28,76	Kcal: 737,11	Kcal: 737,11	Prot: 15,51							
Lip: 31,8	Ch: 37,13	Lip: 39,27	Lip: 39,27	Ch: 49,68	Lip: 32,23	Lip: 32,23	Ch: 94,75							
DILLUNS 6			DIMARTS 7			DIMECRES 8			DIJOUS 9			DIVENDRES 10		
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			Fruita eco de temporada			Amb amanida variada			Amb patates panadera			Fruita eco de temporada		
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: 774,5	Kcal: 41,48	Prot: #N/D	Kcal: 659,61	Prot: 33,16	Kcal: 737,3	Prot: 16,56	Kcal: 591,85	Prot: 20,25	Kcal: 625,88	Prot: 17,38	Kcal: 887,1	Prot: 38,08
Lip: 33,36	Ch: 76,57	Lip: 35,06	Ch: 73,26	Ch: 46,38	Lip: 19,41	Ch: 88,07	Lip: 36,3	Ch: 86,09	Lip: 34,69	Ch: 49,66	Lip: 26,76	Ch: 78,88	Lip: 46,38	Lip: 28,76
DILLUNS 13			DIMARTS 14			DIMECRES 15			DIJOUS 16			DIVENDRES 17		
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			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: 591,85	Prot: 20,25	Kcal: 625,88	Prot: 17,38	Kcal: 887,1	Prot: 38,08	Kcal: 618,2	Prot: 32,42	Kcal: 556,29	Kcal: 667,19	Prot: 28,76	Kcal: 625,88	Prot: 17,38	Kcal: 887,1	Prot: 38,08
Lip: 34,69	Ch: 49,66	Lip: 26,76	Ch: 78,88	Lip: 46,38	Lip: 19,41	Ch: 28,76	Ch: 57,42	Lip: 32,53	Lip: 39,27	Ch: 49,68	Lip: 26,76	Ch: 78,88	Lip: 46,38	Lip: 28,76
DILLUNS 20			DIMARTS 21			DIMECRES 22			DIJOUS 23			DIVENDRES 24		
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			Fruita eco de temporada			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: 625,88	Prot: 17,38	Kcal: 887,1	Prot: 38,08	Kcal: 618,2	Prot: 32,42	Kcal: 556,29	Kcal: 667,19	Prot: 28,76	Kcal: 625,88	Prot: 17,38	Kcal: 887,1	Prot: 38,08
Lip: 39,27	Ch: 49,68	Lip: 26,76	Ch: 78,88	Lip: 46,38	Lip: 19,41	Ch: 28,76	Ch: 57,42	Lip: 32,53	Lip: 39,27	Ch: 49,68	Lip: 26,76	Ch: 78,88	Lip: 46,38	Lip: 28,76
DILLUNS 27			DIMARTS 28			DIMECRES 29			DIJOUS 30			DIVENDRES 31		
Patates gratinades amb salsa de tomàquet i formatge			Pèsols saltejats amb ceba i pernil			Tallarines a la carbonara			Crema de carbassa i pastanaga			Bròquil amb patata		
Truita francesa			Salsitxes d'au			Salmó al forn			Mandonguilles de vedella a la jardineria			Croquetes de peix		
amb amanida mixta			amb xips			amb verdures			Fruita eco de temporada			amb amanida variada		
Fruita eco de temporada			logurt natural eco			Fruita eco de temporada			Fruita eco de temporada			Fruita eco de temporada		
Kcal: #N/D	Prot: #N/D	Kcal: 661,3	Prot: 41,54	Kcal: 760,21	Prot: 38,28	Kcal: 659,61	Prot: 33,16	Kcal: 737,3	Kcal: #N/D	Prot: #N/D	Kcal: 661,3	Prot: 16,56	Kcal: #N/D	Prot: #N/D
#N/D	Ch: #N/D	Lip: 30,9	Ch: 54,26	Lip: 35,05	Lip: 72,91	Lip: 19,41	Ch: 88,07	Lip: 36,3	#N/D	Ch: #N/D	Lip: 30,9	Ch: 16,56	#N/D	Ch: #N/D

### 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



MARÇ

DIMECRES 1			DIIJOS 2			DIVENDRES 3								
Crema de carbassó			Lenties eco guisades amb verdures			Sopa d'au amb fideus								
Hamburguesa al forn			Ous durs al forn amb samfaina			Gall d'indi al forn								
amb patata al forn			amb enciam, olives i pastanaga ratllada			amb moniato i ceba								
Fruita eco de temporada			Fruita eco de temporada			logurt natural eco								
Kcal: 604,32	Prot: 42,4	Kcal: 667,19	Kcal: 741,99	Prot: 28,76	Kcal: 747,11	Prot: 15,51	Kcal: 747,11	Prot: 15,51						
Lip: 31,8	Ch: 37,13	Lip: 39,27	Lip: 18,39	Ch: 226,06	Lip: 32,23	Ch: 49,68	Lip: 32,23	Ch: 94,75						
DILLUNS 6			DIMARTS 7			DIMECRES 8			DIIJOS 9			DIVENDRES 10		
Macarrons amb oli i orènga			Bròquil amb patata			Arros 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			Fruita eco de temporada			Amb amanida variada			Amb patates panadera			Fruita eco de temporada		
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: 774,5	Kcal: 41,48	Prot: -2157,58	Kcal: 741,99	Prot: 18,43	Kcal: 778,64	Prot: 25,42	Kcal: 715,96	Prot: 27,36	Kcal: 774,5	Prot: 27,36	Kcal: 774,5	Prot: 27,36
Lip: 33,36	Ch: 76,57	Lip: 35,06	Ch: 73,26	Lip: 187,86	Lip: 18,39	Ch: 125,69	Lip: 37,92	Ch: 83,92	Lip: 33,36	Ch: 76,57	Lip: 35,06	Lip: 33,36	Ch: 76,57	Lip: 35,06
DILLUNS 13			DIMARTS 14			DIMECRES 15			DIIJOS 16			DIVENDRES 17		
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			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: 591,85	Prot: 20,25	Kcal: #N/D	Kcal: #N/D	Prot: #N/D	Kcal: #N/D	Prot: #N/D	Kcal: #N/D	Prot: #N/D	Kcal: 622,88	Prot: 36,46	Kcal: 591,85	Prot: 20,25	Kcal: #N/D	Prot: #N/D
Lip: 34,69	Ch: 49,66	Lip: #N/D	Lip: #N/D	Ch: #N/D	Lip: #N/D	Ch: #N/D	Lip: #N/D	Ch: #N/D	Lip: 24,24	Ch: 64,72	Lip: 34,69	Ch: 49,66	Lip: #N/D	Ch: #N/D
DILLUNS 20			DIMARTS 21			DIMECRES 22			DIIJOS 23			DIVENDRES 24		
Arros amb verduras			Crema de carbassó			Espirals amb salsa de bolets			Coliflor amb patata			Escudella catalana		
Fruita de carbassó			Pollastre eco al forn			Varetes de lluç al forn			Estofat de vedella eco amb daus de pastanaga (s/tomàquet)			Bacallà a la mel		
amb enciam i olives			amb patates al forn			Amb amanida variada			amb patata panadera			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: 625,88	Kcal: 38,08	Prot: 38,08	Kcal: 618,2	Prot: 32,42	Kcal: 556,29	Prot: 35,98	Kcal: 667,19	Prot: 28,76	Kcal: 625,88	Prot: 28,76	Kcal: 618,2	Prot: 32,42
Lip: 39,27	Ch: 49,68	Lip: 26,76	Lip: 78,88	Ch: 46,38	Lip: 79,34	Ch: 28,76	Lip: 57,42	Ch: 32,53	Lip: 39,27	Ch: 49,68	Lip: 26,76	Lip: 39,27	Ch: 49,68	Lip: 26,76
DILLUNS 27			DIMARTS 28			DIMECRES 29			DIIJOS 30			DIVENDRES 31		
Patates gratinades amb formatge			Pèsols saltejats amb ceba i pernil			Tallarines a la carbonara			Crema de carbassa i pastanaga			Bròquil amb patata		
Fruita francesa			Salsitxes d'au			Salmó al forn			Mandonguilles de vedella a la jardineria			Croquetes de peix		
amb amanida mixta			amb xips			amb verdures			amb amanida variada (s/tomàquet)			amb amanida variada (s/tomàquet)		
Fruita eco de temporada			logurt natural eco			Fruita eco de temporada			Fruita eco de temporada			Fruita eco de temporada		
Kcal: #N/D	Prot: #N/D	Kcal: 661,3	Kcal: 41,54	Prot: 760,21	Kcal: 38,28	Prot: 659,61	Prot: 33,16	Kcal: 737,3	Prot: 16,56	Kcal: #N/D	Prot: #N/D	Kcal: 661,3	Prot: 41,54	Kcal: 760,21
Lip: #N/D	Ch: #N/D	Lip: 30,9	Lip: 54,26	Lip: 35,05	Lip: 72,91	Lip: 19,41	Lip: 88,07	Lip: 36,3	Lip: 86,09	Lip: #N/D	Ch: #N/D	Lip: 30,9	Ch: 54,26	Lip: 35,05

### LLISTAT D'AL·LÈRGENS



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



# EL MENÚ DE L' ESCOLA SANTA EULÀLIA



CURS 2022/2023

## MENÚ sense PLV



MARÇ

DIMECRES 1			DIJOUS 2			DIVENDRES 3								
Crema de carbassó (lacti s/lactosa o beguda vegetal)			Lenties eco guisades amb verdures			Sopa d'au amb fideus								
Hamburguesa al forn			Ous durs al forn amb samfaina			Gall d'indi al forn								
amb patata al forn			amb enciam, olives i pastanaga ratllada			amb moniato i ceba								
Fruita eco de temporada			Fruita eco de temporada			logurt de soja								
Kcal	Prot	Kcal	Kcal	Prot	Kcal	Kcal	Prot	Kcal						
604,32	42,4	774,5	667,19	28,76	737,3	737,3	15,51	737,3						
Lip	Ch	Lip	Lip	Ch	Lip	Lip	Ch	Lip						
31,8	37,13	35,06	39,27	49,68	32,23	32,23	94,75	32,23						
DILLUNS 6			DIMARTS 7			DIMECRES 8			DIJOUS 9			DIVENDRES 10		
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			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:	Prot	Kcal	Prot	Kcal	Prot	Kcal	Prot	Kcal	Prot	Kcal	Prot	Kcal	Prot	
715,96	27,36	774,5	41,48	659,61	33,16	737,3	33,16	622,88	16,56	737,3	16,56	622,88	16,56	
Lip	Ch	Lip	Ch	Lip	Ch	Lip	Ch	Lip	Ch	Lip	Ch	Lip	Ch	
33,36	76,57	35,06	73,26	19,41	88,07	36,3	88,07	36,3	86,09	36,3	86,09	36,3	86,09	
DILLUNS 13			DIMARTS 14			DIMECRES 15			DIJOUS 16			DIVENDRES 17		
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:	Prot	Kcal	Prot	Kcal	Prot	Kcal	Prot	Kcal	Prot	Kcal	Prot	Kcal	Prot	
591,85	20,25	625,88	17,38	887,1	38,08	618,2	32,42	556,29	35,98	622,88	35,98	556,29	35,98	
Lip	Ch	Lip	Ch	Lip	Ch	Lip	Ch	Lip	Ch	Lip	Ch	Lip	Ch	
34,69	49,66	26,76	78,88	46,38	79,34	28,76	57,42	32,53	29,9	32,53	32,53	29,9	29,9	
DILLUNS 20			DIMARTS 21			DIMECRES 22			DIJOUS 23			DIVENDRES 24		
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			Fruita eco de temporada			amb patata panadera		
Fruita eco de temporada			Fruita eco de temporada			Fruita eco de temporada			Fruita eco de temporada			logurt de soja		
Kcal:	Prot	Kcal	Prot	Kcal	Prot	Kcal	Prot	Kcal	Prot	Kcal	Prot	Kcal	Prot	
667,19	28,76	625,88	17,38	887,1	38,08	618,2	32,42	556,29	35,98	622,88	35,98	556,29	35,98	
Lip	Ch	Lip	Ch	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	32,53	32,53	29,9	29,9	
DILLUNS 27			DIMARTS 28			DIMECRES 29			DIJOUS 30			DIVENDRES 31		
Patates gratinades amb salsa de tomàquet (s/formatge)			Pèsols saltejats amb ceba i pernil			Tallarines amb bacó saltejat			Crema de carbassa i pastanaga (s/lacti o beguda vegetal)			Bròquil amb patata		
Truita francesa			Salsitxes d'au			Salmó al forn			Mandonguilles de vedella a la jardineria			Lluç al forn		
amb amanida mixta			amb xips			amb verdures			Fruita eco de temporada			amb amanida variada		
Fruita eco de temporada			logurt de soja			Fruita eco de temporada			Fruita eco de temporada			Fruita eco de temporada		
Kcal:	Prot	Kcal	Prot	Kcal	Prot	Kcal	Prot	Kcal	Prot	Kcal	Prot	Kcal	Prot	
667,19	28,76	625,88	17,38	887,1	38,08	618,2	32,42	556,29	35,98	622,88	35,98	556,29	35,98	
Lip	Ch	Lip	Ch	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	32,53	32,53	29,9	29,9	

### 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](mailto: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



MARÇ

DIMECRES 1		DIIJOS 2		DIVENDRES 3					
Crema de carbassó (s/lacti o beguda vegetal)		Lenties eco guisades amb verdures		Sopa d'au amb fideus					
Hamburguesa al forn		Magra de porc a la planxa		Gall d'indi al forn					
amb patata al forn		amb enciam, olives i pastanaga ratllada		amb moniato i ceba					
Fruita eco de temporada		Fruita eco de temporada		logurt de soja					
Kcal 604,32	Prot 42,4	Kcal 667,19	Prot 28,76	Kcal 787,11	Prot 15,51				
Lip 31,8	Ch 37,13	Lip 39,27	Ch 49,68	Lip 32,23	Ch 94,75				
DILLUNS 6		DIMARTS 7		DIMECRES 8		DIIJOS 9		DIVENDRES 10	
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 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	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 13		DIMARTS 14		DIMECRES 15		DIIJOS 16		DIVENDRES 17	
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 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 20		DIMARTS 21		DIMECRES 22		DIIJOS 23		DIVENDRES 24	
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 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 27		DIMARTS 28		DIMECRES 29		DIIJOS 30		DIVENDRES 31	
Patates gratinades amb salsa de tomàquet		Pèsols saltejats amb ceba i pernil		Tallarines saltejades amb pernil (pasta s/ou)		Crema de carbassa i pastanaga (s/lacti o beguda vegetal)		Bròquil amb patata	
Llom a la planxa		Salsitxes d'au		Salmó al forn		Mandonguilles de vedella a la jardineria		Lluç al forn	
amb amanida mixta		amb xips		amb verdures				amb amanida variada	
Fruita eco de temporada		logurt de soja		Fruita eco de temporada		Fruita eco de temporada		Fruita eco de temporada	
Kcal #N/D	Prot #N/D	Kcal 661,3	Prot 41,54	Kcal 760,21	Prot 38,28	Kcal 659,61	Prot 33,16	Kcal 737,3	Prot 16,56
Lip #N/D	Ch #N/D	Lip 30,9	Ch 54,26	Lip 35,05	Ch 72,91	Lip 19,41	Ch 88,07	Lip 36,3	Ch 86,09

### 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, OU NÓ PELL DE FRUITA

MARÇ

DIMECRES 1		DIIJOURS 2		DIVENDRES 3					
Crema de carbassó		Lenties eco guisades amb verdures		Sopa d'au amb fideus	 				
Hamburguesa al forn		Magra de porc a la planxa		Gall d'indi al forn					
amb patata al forn		amb enciam, olives i pastanaga ratllada		amb moniato i ceba					
Fruita eco sense pell		Fruita eco sense pell		logurt natural eco					
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: 787,11 Lip: 32,23	Prot: 15,51 Ch: 94,75				
DILLUNS 6		DIMARTS 7		DIMECRES 8		DIIJOURS 9		DIVENDRES 10	
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		Fruita eco sense pell		Amb amanida variada		Amb patates panadera		Fruita eco sense pell	
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: #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 13		DIMARTS 14		DIMECRES 15		DIIJOURS 16		DIVENDRES 17	
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		Fruita eco sense pell		amb enciam i blat de moro	
Kcal: 591,85 Lip: 34,69	Prot: 20,25 Ch: 49,66	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: 622,88 Lip: 24,24	Prot: 36,46 Ch: 64,72
DILLUNS 20		DIMARTS 21		DIMECRES 22		DIIJOURS 23		DIVENDRES 24	
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		Fruita eco sense pell		amb patata panadera	
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	Prot: 35,98 Ch: 29,9
DILLUNS 27		DIMARTS 28		DIMECRES 29		DIIJOURS 30		DIVENDRES 31	
Patates gratinades amb salsa de tomàquet i formatge		Pèsols saltejats amb ceba i pernil	 	Tallarines a la carbonara (pasta s/ou)	 	Crema de carbassa i pastanaga		Bròquil amb patata	
Llom a la planxa		Salsitxes d'au	 	Salmó al forn		Mandonguilles de vedella a la jardineria		Lluç al forn	
amb amanida mixta		amb xips		amb verdures		Fruita eco sense pell		amb amanida variada	
Kcal: #N/D Lip: #N/D	Prot: #N/D Ch: #N/D	Kcal: 665,3 Lip: 30,9	Prot: 41,54 Ch: 54,26	Kcal: 760,21 Lip: 35,05	Prot: 38,28 Ch: 72,91	Kcal: 659,61 Lip: 19,41	Prot: 33,16 Ch: 88,07	Kcal: 737,3 Lip: 36,3	Prot: 16,56 Ch: 86,09

### LLISTAT D'AL·LÈRGENS



\* Es revisarà l'etiquetatge dels productes processats. Tota la fruita es donarà sense pell. També, s'evitarà l'ou i les preparacions amb ous.  
 Es donarà pa integral i aigua a cada àpat.  
 Només s'utilitzarà oli d'oliva verge per cuinar i amanir.  
 El gramatge de cada plat varia segons la franja d'edat.  
 Per a qualsevol dubte del nostre menú contacti amb el nostre equip de dietetistes - 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

MARÇ

DIMECRES 1			DIJOUS 2			DIVENDRES 3								
Crema de carbassó			Lenties eco guisades amb verdures			Sopa d'au amb fideus								
Hamburguesa al forn			Ous durs al forn amb samfaina			Gall d'indi al forn								
amb patata al forn			amb enciam, olives i pastanaga ratllada			amb moniato i ceba								
Fruita eco de temporada			Fruita eco de temporada			logurt natural eco								
Kcal: 604,32	Prot: 42,4	Kcal: 667,19	Prot: 28,76	Kcal: 787,11	Prot: 28,76	Kcal: 787,11	Prot: 15,51							
Lip: 31,8	Ch: 37,13	Lip: 39,27	Ch: 49,68	Lip: 32,23	Ch: 32,23	Lip: 32,23	Ch: 94,75							
DILLUNS 6			DIMARTS 7			DIMECRES 8			DIJOUS 9			DIVENDRES 10		
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	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: 33,16	Kcal: 622,88	Prot: 36,46	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: 88,07	Lip: 36,3	Ch: 86,09	Lip: 36,3	Ch: 86,09	
DILLUNS 13			DIMARTS 14			DIMECRES 15			DIJOUS 16			DIVENDRES 17		
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 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: 625,88	Prot: 17,38	Kcal: 887,1	Prot: 38,08	Kcal: 618,2	Prot: 32,42	Kcal: 556,29	Prot: 32,42	Kcal: 556,29	Prot: 35,98	Kcal: 556,29	Prot: 35,98	
Lip: 34,69	Ch: 49,66	Lip: 26,76	Ch: 78,88	Lip: 46,38	Ch: 79,34	Lip: 28,76	Ch: 57,42	Lip: 32,53	Ch: 57,42	Lip: 32,53	Ch: 29,9	Lip: 32,53	Ch: 29,9	
DILLUNS 20			DIMARTS 21			DIMECRES 22			DIJOUS 23			DIVENDRES 24		
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	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: 32,42	Kcal: 556,29	Prot: 35,98	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: 57,42	Lip: 32,53	Ch: 29,9	Lip: 32,53	Ch: 29,9	
DILLUNS 27			DIMARTS 28			DIMECRES 29			DIJOUS 30			DIVENDRES 31		
Patates gratinades amb salsa de tomàquet i formatge			Pèsols saltejats amb ceba i pernil			Tallarines a la carbonara			Crema de carbassa i pastanaga			Bròquil amb patata		
Truita francesa			Salsitxes d'au			Salmó al forn			Mandonguilles de vedella a la jardineria			Croquetes de peix		
amb amanida mixta			amb patates al forn			amb verdures						amb amanida variada		
Fruita eco de temporada			logurt natural eco			Fruita eco de temporada			Fruita eco de temporada			Fruita eco de temporada		
Kcal: #N/D	Prot: #N/D	Kcal: 661,3	Prot: 41,54	Kcal: 760,21	Prot: 38,28	Kcal: 659,61	Prot: 33,16	Kcal: 737,3	Prot: 33,16	Kcal: 737,3	Prot: 16,56	Kcal: 737,3	Prot: 16,56	
Lip: #N/D	Ch: #N/D	Lip: 30,9	Ch: 54,26	Lip: 35,05	Ch: 72,91	Lip: 19,41	Ch: 88,07	Lip: 36,3	Ch: 88,07	Lip: 36,3	Ch: 86,09	Lip: 36,3	Ch: 86,09	

### LLISTAT D'AL·LÈRGENS



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