



DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
DIA	DIA 1	DIA 2	DIA 3	DIA 4
DIA 7	DIA 8	DIA 9	DIA 10	DIA 11
	Llenties estofades amb verdures Disc de falàfel Enciam i blat de moro logurt natural	Crema de pastanaga ecològica Tofu al curri - Fruita de temporada	Arròs integral amb salsa de tomàquet Seità amb all i julivert Enciam i olives Fruita de temporada	FESTIU NACIONAL
DIA 14	DIA 15	DIA 16	DIA 17	DIA 18
Menestra de verdures Llenties estofades amb quinoa - logurt natural	Crema de verdures Macarrons integrals ecològics amb bolonyesa vegetal - Fruita de temporada	Mongetes blanques estofades amb verdures Truita francesa Enciam i tomàquet Fruita de temporada	Amanida d'arròs (pebrot vermell, blat de moro i olives) Disc de falàfel Enciam i brots de soja Fruita de temporada	Bròquil amb patata Estofat de seitan amb xampinyons - Fruita de temporada
DIA 21	DIA 22	DIA 23	DIA 24	DIA 25
Pèsols amb patata Hamburguesa de quinoa Enciam i olives logurt natural	Espirals integrals amb verdures Truita de patata i carbassó Enciam i pastanaga Fruita de temporada	Crema de carbassa Tofu en salsa verda - Fruita de temporada	FESTIU	Menestra de verdures Seità a l'allet Enciam i blat de moro Fruita de temporada
DIA 28	DIA 29	DIA 30	DIA	DIA
Mongeta tendra amb patata Llenties estofades amb quinoa - logurt natural	Arròs amb verduretes Disc de falàfel Enciam i pastanaga Fruita de temporada	Mongetes blanques amb bledes Tofu amb herbes aromàtiques Enciam i espàrrecs Fruita de temporada		



Tots els àpats van acompanyats d'una ració de pa.
CATASA N.º R.S. (26.08657/CAT). Menú elaborat per Leticia García Vozmediano (CAT002549), graduada en Nutrició Humana i Dietètica.
D'acord amb el Reglament (UE) 1169/2011, relatiu a la informació alimentària facilitada al consumidor; el Reial decret 126/2015, relatiu a la informació alimentària dels aliments que es presenten sense envasar i dels aliments subministrats a les col·lectivitats; i el Reial decret 315/2025, pel qual s'estableixen normes de desenvolupament de la Llei 17/2011 per al foment d'una alimentació saludable i sostenible en els centres educatius.
CATASA disposa de menús adaptats per a l'alumnat amb al·lèrgies, intoleràncies i altres necessitats alimentàries especials, d'acord amb la corresponent indicació mèdica.
Per a qualsevol informació sobre al·lèrgens o necessitats alimentàries especials, poseu-vos en contacte amb les nostres oficines centrals.