



DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
DIA	DIA 1	DIA 2	DIA 3	DIA 4
DIA 7	DIA 8	DIA 9	DIA 10	DIA 11
	Menestra de verdures Pollastre al forn Enciam i blat de moro Fruita de temporada	Crema de pastanaga ecològica Daus de gall dindi al curri Fruita de temporada	Arròs integral amb salsa de tomàquet Cuetes de rap amb allada Enciam i olives Fruita de temporada	
DIA 14	DIA 15	DIA 16	DIA 17	DIA 18
Mongeta tendra amb patata Pollastre a la llimona Enciam i pastanaga logurt natural	Crema de verdures Gall dindi al forn Enciam i blat de moro Fruita de temporada	Espinacs amb patates Truita francesa Enciam i tomàquet Fruita de temporada	Amanida d'arròs (pebrot vermell, blat de moro i olives) Lluç al forn Enciam i brots de soja Fruita de temporada	Bròquil amb patata Llom rostit amb salsa de xampinyons Fruita de temporada
DIA 21	DIA 22	DIA 23	DIA 24	DIA 25
Coliflor amb patata Hamburguesa mixta al forn Enciam i olives logurt natural	Espirals integrals amb verdures Truita de patata i carbassó Enciam i pastanaga Fruita de temporada	Crema de carbassa Gallineta en salsa verda Fruita de temporada	FESTIU	Menestra de verdures Pollastre a l'allet Enciam i blat de moro Fruita de temporada
DIA 28	DIA 29	DIA 30	DIA	DIA
Mongeta tendra amb patata Gall dindi al forn logurt natural	Arròs amb verduretes Lluç al forn Enciam i pastanaga Fruita de temporada	Espinacs amb patates Pollastre rostit al forn 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.