



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 Pollastre al forn Enciam i blat de moro logurt natural	Crema de pastanaga ecològica Daus de gall dindi al curri - Fruita de temporada	Arròs integral amb salsa de tomàquet Lluç al forn amb all i julivert Enciam i olives Fruita de temporada	FESTIU NACIONAL
DIA 14	DIA 15	DIA 16	DIA 17	DIA 18
Llenties estofades amb quinoa Pollastre a la llimona Enciam i pastanaga logurt natural	Crema de verdures Macarrons a la bolonyesa vegetal (s/gluten, s/ou) - Fruita de temporada	Mongetes blanques estofades amb verdures Gall dindi al forn 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
Pèsols amb patata Hamburguesa mixta al forn Enciam i olives logurt natural	Espirals amb verdures (s/gluten, s/ou) Gall dindi al forn 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 Llenties estofades amb quinoa - logurt natural	Arròs amb verduretes Lluç arrebossat (s/ ou) Enciam i pastanaga Fruita de temporada	Mongetes blanques amb bledes 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.