



DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
DIA	DIA	DIA	DIA 1	DIA 2
			Amanida de patata Truita francesa Enciam i tomàquet Fruita de temporada	Macarrons integrals ecològics amb xampinyons Llom al forn Enciam Fruita de temporada
DIA 5	DIA 6	DIA 7	DIA 8	DIA 9
Crema de carbassó Gall dindi al forn Enciam i blat de moro logurt natural	Espinacs amb patates Llom al forn Enciam Fruita de temporada	Arròs integral amb salsa de tomàquet Salmó al forn amb anet Enciam i olives Fruita de temporada	Bròquil, patata i pastanaga Pollastre al forn Enciam Fruita de temporada	Fideus a la cassola amb verdures Truita de patata Enciam i tomàquet Fruita de temporada
DIA 12	DIA 13	DIA 14	DIA 15	DIA 16
FESTIU NACIONAL	Crema de pastanaga Lluç al forn amb all i julivert Enciam logurt natural	Amanida d'arròs (pebrot vermell, blat de moro i olives) Gall dindi al forn Enciam Fruita de temporada	Mongeta tendra amb patata Truita francesa Enciam i tomàquet Fruita de temporada	Espaguetis integrals ecològics amb verdures Pollastre al xilindrón Enciam i blat de moro Fruita de temporada
DIA 19	DIA 20	DIA 21	DIA 22	DIA 23
Bròquil amb patata Truita de patata i espinacs Enciam i olives logurt natural	Carbassó i patata bullida Macarrons integrals ecològics amb bolonyesa de pollastre - Fruita de temporada	Bledes amb patata Pollastre a la llimona Enciam i espàrrecs Fruita de temporada	Arròs blanc amb oli i julivert Lluç al forn amb all i julivert Enciam i pastanaga Fruita de temporada	Coliflor gratinada amb beixamel Gall dindi al forn Enciam Fruita de temporada
DIA 26	DIA 27	DIA 28	DIA 29	DIA 30
Tricolor de verdures amb dauets de gall d'indi Truita de patata i carbassó Enciam i tomàquet logurt natural	Espinacs amb patates Llom al forn Enciam i pastanaga Fruita de temporada	Crema de verdures Pollastre rostit al forn amb herbes aromàtiques Patates xips Fruita de temporada	Arròs blanc amb oli i julivert Gall dindi al forn Enciam Fruita de temporada	Macarrons integrals ecològics amb salsa de tomàquet i tonyina Lluç al forn amb all i julivert Enciam i olives 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.