ESCOLA MARE DE DÉU DE NÚRIA

HIPOCALÒRIC

NOVEMBRE 2026

DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
DIA 2 Llenties estofades amb verdures Truita francesa Enciam i blat de moro Iogurt desnatat	**DIA 3** Crema de pastanaga ecològica Gall dindi al forn Enciam Fruita de temporada	**DIA 4** Arròs integral amb salsa de tomàquet Lluç al forn amb all i julivert Enciam i olives Fruita de temporada	**DIA 5** Mongeta tendra amb patata Cigrons amb espinacs - Fruita de temporada	**DIA 6** Sopa d'au amb pistons Pollastre al forn Enciam i tomàquet Fruita de temporada
DIA 9 Pèsols amb patates Pollastre a la llimona Enciam i pastanaga Iogurt desnatat	**DIA 10** Arròs amb verdures Lluç al forn amb all i julivert Enciam i brots de soja Fruita de temporada	**DIA 11** Mongetes blanques estofades amb verdures Truita francesa Enciam i olives Fruita de temporada	**DIA 12** Crema de verdures Macarrons integrals ecològics amb bolonyesa vegetal - Fruita de temporada	**DIA 13** Bròquil amb patata Llom al forn Enciam Fruita de temporada
DIA 16 Llenties estofades amb verdures Llom al forn Enciam i olives Iogurt desnatat	**DIA 17** Macarrons integrals ecològics a la napolitana Truita francesa Enciam i pastanaga Fruita de temporada	**DIA 18** Crema de carbassa Gallineta al forn Enciam Fruita de temporada	**DIA 19** Arròs tres delícies (pèsols, pastanaga, truita i pernil dolç) Cigrons estofats amb verdures - Fruita de temporada	**DIA 20** Menestra de verdures Pollastre rostit al forn amb herbes aromàtiques Enciam i blat de moro Fruita de temporada
DIA 23 Patates estofades amb verdures Truita francesa Enciam i brots de soja Iogurt desnatat	**DIA 24** Arròs integral amb salsa de tomàquet Llom al forn Enciam Fruita de temporada	**DIA 25** Mongetes blanques amb bledes Lluç al forn amb all i julivert Enciam i olives Fruita de temporada	**DIA 26** Fideuà de verdures Pollastre a l'allet Enciam i tomàquet Fruita de temporada	**DIA 27** Mongeta tendra amb patata Llenties estofades amb quinoa - Fruita de temporada
DIA 30 Crema de carbassó Pollastre rostit al forn amb herbes aromàtiques Enciam i blat de moro Iogurt natural				

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.

Catasa