REGINA CARMELI-RUBI

DIABÈTIC

NOVEMBRE 2026

DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
DIA 2 Llenties estofades amb verdures Truita francesa Enciam i blat de moro Fruita de temporada	**DIA 3** Crema de pastanaga ecològica Gall dindi a la planxa - 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** Sopa d'au amb fideus Pollastre a la planxa Enciam i tomàquet Fruita de temporada	**DIA 6** Mongeta verda amb patata Cigrons estofats amb espinacs - Iogurt natural
DIA 9 Pèsols amb patates Pollastre a la llimona Enciam i pastanaga Fruita de temporada	**DIA 10** Crema de verdures Macarrons integrals ecològics amb bolonyesa vegetal - Iogurt natural	**DIA 11** Mongetes blanques estofades amb verdures Truita francesa Enciam i olives Fruita de temporada	**DIA 12** Bròquil amb patata Llom al pebre vermell Enciam i blat de moro Fruita de temporada	**DIA 13** Paella marinera Lluç a la romana Enciam i brots de soja Fruita de temporada
DIA 16 Llenties estofades amb verdures Llom a la planxa Enciam i olives Iogurt natural	**DIA 17** Menestra de verdures Pollastre a l'allet Enciam i blat de moro Fruita de temporada	**DIA 18** Crema de carbassa Gallineta en salsa verda Patata fornera Fruita de temporada	**DIA 19** Arròs tres delícies (pèsols, pastanaga, truita i pernil dolç) Cigrons estofats amb verdures - Fruita de temporada	**DIA 20** Espaguetis integrals a la napolitana Truita francesa Enciam i pastanaga Fruita de temporada
DIA 23 Macarrons integrals ecológics amb carbonara vegetal Llom a la planxa - Fruita de temporada	**DIA 24** Arròs amb verduretes Lluç al forn Enciam i pastanaga Fruita de temporada	**DIA 25** Mongetes blanques amb bledes Pollastre rostit al forn amb herbes aromàtiques Enciam i espàrrecs Fruita de temporada	**DIA 26** Patates guisades amb verdures Truita francesa Enciam i tomàquet Iogurt natural	**DIA 27** Mongeta verda amb patata Llenties estofades amb quinoa - Fruita de temporada
DIA 30 Fideuà marinera Truita francesa Enciam i tomàquet 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