



MENÚ ESCOLES TERRASSA OCTUBRE 2019



NO PORC

DIMARTS		1	DIMECRES		2	DIJOURS		3	DIVENDRES		4			
		Crema de patata i pastanaga Escalopa de pollastre Enciam, cogombre i pipes Meló	Tirabuixons de pasta amb salsa napolitana Lluç al forn Enciam, pastanaga i pebrot vermell Pera		Llentíes amb verdures (ceba, pastanaga, tomàquet i pebrot) Salsitxes d'au Enciam, blat de moro i olives logurt natural		Arròs a la pagesa (sofregit de ceba, porro, carbassa, pebrot) Truita francesa Enciam, tomàquet amanit i soja Poma							
DILLUNS		7	DIMARTS		8	DIMECRES		9	DIJOURS		10	DIVENDRES		11
Cigrons guisats amb espinacs (ceba, verdures, espinacs i patates) Cordon blue de gall d'indi i formatge Enciam i tomàquet Poma		Arròs amb salsa de tomàquet i remolatxa Truita de tonyina Enciam, brots de soja i olives Taronja		Bròquil, patata i ceba Hamburguesa de vedella Enciam, pinya i pipes Macedònia de fruites		Espaguetis amb xampinyons Caella al forn amb llit de pèsols ceba Pera		Mongeta tendra i patata Aletes de pollastre a l'estil Americà (Salsa barbacoa) Enciam, tomàquet i pastanaga logurt natural						
DILLUNS		14	DIMARTS		15	DIMECRES		16	DIJOURS		17	DIVENDRES		18
Fideus a la cassola (sofregit de verdures i daus de gall d'indi) Ous durs amb salsa de tomàquet Enciam, blat de moro i olives Pinya en el seu suc		Mongeta blanca amb patata i oli d'oliva Pernilets de pollastre al forn Enciam i cogombre Platan		Crema de carbassa Hamburguesa de verdures amb samfaina Pera		Llentíes guisades amb arròs Salmó al forn Enciam, cogombre i pastanaga logurt natural		Minestra de verdures (pèsols, patata, pastanaga, mongeta) Croquetes de bacallà Enciam, tomàquet i olives Meló						
DILLUNS		21	DIMARTS		22	DIMECRES		23	DIJOURS		24	DIVENDRES		25
Arròs amb salsa de tomàquet Filet de lluç arrebossat Amanida variada Pera		Patates estofades amb carxofes Bistec de pollastre al forn Enciam i brots de soja logurt natural		Macarrons amb salsa parmesana (salsa de formatge) Truita de carbassó Enciam, olives i pastanaga Poma		Cigrons guisats amb verdures Cuetes de rap al forn Enciam, blat de moro i soja Kiwi		Mongeta tendra i patata Daus de vedella amb bolets amb bolets Platan						
DILLUNS		28	DIMARTS		29	DIMECRES		30	DIJOURS		31			
Llentíes guisades amb verdures Truita de patata i ceba Enciam, olives i blat de moro Taronja		Espaguetis amb beixamel Lluç a la planxa Enciam i tomàquet Poma		Sopa de brou vegetal i arròs integral Cuixetes de pollastre al forn Enciam i pipes logurt natural		FESTA DE LLIURE DISPOSICIÓ								



**Tots els menús estan acompanyats amb aigua i pa (opció integral).

** Cuiinat i amanit amb oli d'oliva

D'acord amb el reglament (UE) 1169/2011 del Parlament Europeu i del Consell de 20 d'Octubre de 2011, aquest establiment disposa de la informació sobre els AL·LÈRGENS dels aliments que componen els menús que s'elaboren

L'empresa SERHS vetlla per la utilització de productes de proximitat i ecològics sempre que sigui possible.



MENÚ ESCOLES TERRASSA OCTUBRE 2019



NO CARN

DIMARTS		1	DIMECRES		2	DIJOUS		3	DIVENDRES		4			
Crema de patata i pastanaga Peix arrebossat Enciam, cogombre i pipes Meló			Tirabuixons de pasta amb salsa napolitana Lluç al forn Enciam, pastanaga i pebrot vermell Pera			Cigrons guisats amb espinacs (ceba, verdures, espinacs i patates) Truita francesa Enciam, blat de moro i olives logurt natural			Arròs a la pagesa (sofregit de ceba, porro, carbassa, pebrot) Truita francesa Enciam, tomàquet amanit i soja Poma					
DILLUNS		7	DIMARTS		8	DIMECRES		9	DIJOUS		10	DIVENDRES		11
Cigrons guisats amb espinacs (ceba, verdures, espinacs i patates) Filet de lluç arrebossat Enciam i tomàquet Poma			Arròs amb salsa de tomàquet i remolatxa Truita de tonyina Enciam, brots de soja i olives Taronja			Bròquil, patata i ceba Hamburguesa vegetal Enciam, pinya i pipes Macedònia de fruites			Espaguetis amb xampinyons Caella al forn amb lilit de pèsols ceba Pera			Mongeta tendra i patata Truita amb formatge Enciam, tomàquet i pastanaga logurt natural		
DILLUNS		14	DIMARTS		15	DIMECRES		16	DIJOUS		17	DIVENDRES		18
Fideus a la cassola (sofregit de verdures) Ous durs amb salsa de tomàquet Enciam, blat de moro i olives Pinya en el seu suc			Mongeta blanca amb patata i oli d'oliva Lluç a la planxa Enciam i cogombre Platan			Crema de carbassa Hamburguesa de verdures amb samfaina Pera			Llentis guisades amb arròs Salmó al forn Enciam, cogombre i pastanaga logurt natural			Minestra de verdures (pèsols, patata, pastanaga, mongeta) Croquetes de bacallà Enciam, tomàquet i olives Meló		
DILLUNS		21	DIMARTS		22	DIMECRES		23	DIJOUS		24	DIVENDRES		25
Arròs amb salsa de tomàquet Lluç arrebossat Amanida variada Pera			Patates estofades amb carxofes Varetes de verdures Enciam i brots de soja logurt natural			Macarrons amb salsa parmesana Truita de carbassó Enciam, olives i pastanaga Poma			Cigrons guisats amb verdures Cuetes de rap al forn Enciam, blat de moro i soja Kiwi			Mongeta tendra i patata Croquetes de bacallà amb bolets Plàtan		
DILLUNS		28	DIMARTS		29	DIMECRES		30	DIJOUS		31			
Llentis guisades amb verdures Truita de patata i ceba Enciam, olives i blat de moro Taronja			Espaguetis amb beixamel Lluç a la planxa Enciam i tomàquet Poma			Sopa de brou vegetal i arròs integral Croquetes de peix Enciam i pipes logurt natural			FESTA DE LLIURE DISPOSICIÓ					



**Tots els menús estan acompanyats amb aigua i pa (opció integral).

** Cuiinat i amanit amb oli d'oliva

D'acord amb el reglament (UE) 1169/2011 del Parlament Europeu i del Consell de 20 d'Octubre de 2011, aquest establiment disposa de la informació sobre els AL·LERGENS dels aliments que componen els menús que s'elaboren

L'empresa SERHS vetlla per la utilització de productes de proximitat i ecològics sempre que sigui possible.



MENÚ ESCOLES TERRASSA OCTUBRE 2019



NO PEIX

DIMARTS		1	DIMECRES		2	DIJOURS		3	DIVENDRES		4			
Crema de patata i pastanaga Escalopa de pollastre Enciam, cogombre i pipes Meló			Tirabuixons de pasta amb salsa napolitana Rodó de gall dindi fornejat Enciam, pastanaga i pebrot vermell Pera			Llenties amb verdures (ceba, pastanaga, tomàquet i pebrot) Salsitxes d'au Enciam, blat de moro i olives logurt natural			Arròs a la pagesa (sofregit de ceba, porro, carbassa, pebrot) Truita francesa Enciam, tomàquet amanit i soja Poma					
DILLUNS		7	DIMARTS		8	DIMECRES		9	DIJOURS		10	DIVENDRES		11
Cigrons guisats amb espinacs (ceba, verdures, espinacs i patates) Cordon blue de gall d'indi i formatge Enciam i tomàquet Poma			Arròs amb salsa de tomàquet i remolatxa Truita francesa Enciam, brots de soja i olives Taronja			Bròquil, patata i ceba Hamburguesa de vedella Enciam, pinya i pipes Macedònia de fruites			Espaguetis amb xampinyons Llom a la planxa Pèsols i ceba Pera			Mongeta tendra i patata Aletes de pollastre a l'estil Americà (Salsa barbacoa) Enciam, tomàquet i pastanaga logurt natural		
DILLUNS		14	DIMARTS		15	DIMECRES		16	DIJOURS		17	DIVENDRES		18
Fideus a la cassola (sofregit de verdures) Ous durs amb salsa de tomàquet Enciam, blat de moro i olives Pinya en el seu suc			Mongeta blanca amb patata i oli d'oliva Pollastre a la planxa Enciam i cogombre Platan			Crema de carbassa Cap de llom a la planxa amb samfaina Pera			Llenties guisades amb arròs Truita francesa Enciam, cogombre i pastanaga logurt natural			Minestra de verdures (pèsols, patata, pastanaga, mongeta) Vedella planxa Enciam, tomàquet i olives Meló		
DILLUNS		21	DIMARTS		22	DIMECRES		23	DIJOURS		24	DIVENDRES		25
Arròs amb salsa de tomàquet Llom arrebossat Amanida variada Pera			Patates estofades amb carxofes Bistec de pollastre al forn Enciam i brots de soja logurt natural			Macarrons amb salsa parmesana Truita de carbassó Enciam, olives i pastanaga Poma			Cigrons guisats amb verdures Truita francesa Enciam, blat de moro i soja Kiwi			Mongeta tendra i patata Mandonguilles de vedella amb bolets Plàtan		
DILLUNS		28	DIMARTS		29	DIMECRES		30	DIJOURS		31			
Llenties guisades (sofregit de tomàquet, ceba i verdures) Truita de patata i ceba Enciam, olives i blat de moro Taronja			Espaguetis amb salsa carbonara (salsa beixamel, bacon) Gall d'indi planxa Enciam i tomàquet Poma			Sopa de brou i arròs integral Cuixetes de pollastre al forn Enciam i pipes logurt natural			LLIURE DISPOSICIÓ					



**Tots els menús estan acompanyats amb aigua i pa (opció integral).

** Cuiinat i amanit amb oli d'oliva

D'acord amb el reglament (UE) 1169/2011 del Parlament Europeu i del Consell de 20 d'Octubre de 2011, aquest establiment disposa de la informació sobre els AL·LÈRGENS dels aliments que componen els menús que s'elaboren

L'empresa SERHS vetlla per la utilització de productes de proximitat i ecològics sempre que sigui possible.



MENÚ ESCOLES TERRASSA OCTUBRE 2019



NO OU

DILLUNS		DIMARTS		DIMECRES		DIJOUS		DIVENDRES	
7		8		9		10		11	
Cigrons guisats amb espinacs (ceba, verdures, espinacs i patates) Filet de gall dindi arrebossat (s/ou) Enciam i tomàquet Poma		Arròs amb salsa de tomàquet i remolatxa Filet de lluç al forn Enciam, brots de soja i olives Taronja		Bròquil, patata i ceba Hamburguesa de vedella Enciam, pinya i pipes Macedònia de fruites		Llentíes amb verdures (ceba, pastanaga, tomàquet i pebrot) Salsitxes d'au Enciam, blat de moro i olives logurt natural		Arròs a la pagesa (sofregit de ceba, porro, carbassa, pebrot) Calamars a la romana s/ou Enciam, tomàquet amanit i soja Poma	
14		15		16		17		18	
Fideus s/ou a la cassola Filet de lluç amb salsa de tomàquet Pinya en el seu suc		Mongeta blanca amb patata i oli d'oliva Pernilets de pollastre al forn Enciam i cogombre Plàtan		Crema de carbassa Cap de llom a la planxa amb samfaina Pera		Llentíes amb arròs Salmó al forn Enciam, blat de moro i olives logurt natural		Minestra de verdures Fingers de pollastre Enciam, tomàquet i olives Meló	
21		22		23		24		25	
Arròs amb salsa de tomàquet Lluç arrebossat s/ou Amanida variada Pera		Patates estofades amb carxofes Bistec de pollastre al forn Enciam i brots de soja logurt natural		Macarrons (s/ou) amb salsa parmesana (salsa de formatge) Calamars a la romana s/ou Enciam, olives i pastanaga Poma		Cigrons guisats amb verdures Cuetes de rap al forn Enciam, blat de moro i soja Kiwi		Mongeta tendra i patata Mandonguilles de vedella amb bolets Plàtan	
28		29		30		31			
Llentíes guisades amb verdures Gall d'indi planxa Enciam, olives i blat de moro Taronja		Espaguetis s/ou amb salsa carbonara LLuç planxa Enciam i tomàquet Poma		Sopa de brou i arròs integral Cuixetes de pollastre al forn Enciam i pipes logurt natural		LLIURE DISPOSICIÓ			



**Tots els menús estan acompanyats amb aigua i pa (opció integral).

** Cuiinat i amanit amb oli d'oliva

D'acord amb el reglament (UE) 1169/2011 del Parlament Europeu i del Consell de 20 d'Octubre de 2011, aquest establiment disposa de la informació sobre els AL-LERGENS dels aliments que componen els menús que s'elaboren

L'empresa SERHS vetlla per la utilització de productes de proximitat i ecològics sempre que sigui possible.



MENÚ ESCOLES TERRASSA OCTUBRE 2019



NO GLUTEN

DIMARTS		1	DIMECRES		2	DIJOUS		3	DIVENDRES		4			
Crema de patata i pastanaga Escalopa de pollastre (a/farina de blat de moro) Enciam , cogombre i pipes Meló			Tirabuixons de pasta (S/G) amb salsa napolitana Lluç al forn Enciam i pastanaga Pera			Llentíes amb verdures (ceba, pastanaga, tomàquet i pebrot) Salsitxes d'au Enciam, blat de moro i olives logurt natural			Arròs a la pagesa (sofregit de ceba, porro, carbassa, pebrot) Truita francesa Enciam, tomàquet amanit i soja Poma					
DILLUNS		7	DIMARTS		8	DIMECRES		9	DIJOUS		10	DIVENDRES		11
Cigrons guisats amb espinacs (ceba, verdures, espinacs i patates) Filet de gall dindi arrebossat (a/farina de blat de moro) Enciam i tomàquet Poma			Arròs amb salsa de tomàquet i remolatxa Truita de tonyina Enciam, brots de soja i olives Taronja			Bròquil, patata i ceba Hamburguesa de vedella Enciam, pinya i pipes Macedònia de fruites			Espaguetis (S/G) amb xampinyons Caella al forn amb llit de pèsols ceba Pera			Mongeta tendra i patata Aletes de pollastre al forn Enciam, tomàquet i pastanaga logurt natural		
DILLUNS		14	DIMARTS		15	DIMECRES		16	DIJOUS		17	DIVENDRES		18
Fideus s/g a la cassola Ous durs amb salsa de tomàquet Enciam, blat de moro i olives Pinya en el seu suc			Mongeta blanca amb patata i oli d'oliva Pernilets de pollastre al forn Enciam i cogombre Plàtan			Crema de carbassa Cap de llom a la planxa amb samfaina Pera			Llentíes s/g guisades amb arròs Salmó al forn Enciam i blat de moro logurt natural			Minestra de verdures Fingers de pollastre Enciam, tomàquet i olives Meló		
DILLUNS		21	DIMARTS		22	DIMECRES		23	DIJOUS		24	DIVENDRES		25
Arròs amb salsa de tomàquet Fingers de peix Amanida variada Pera			Patates estofades amb carxofes Bistec de pollastre al forn Enciam i brots de soja logurt natural			Macarrons s/g amb salsa de formatge Truita de carbassó Enciam, olives i pastanaga Poma			Cigrons guisats amb verdures Cuetes de rap al forn Enciam, blat de moro i soja Kiwi			Mongeta tendra i patata Mandonguilles de vedella amb bolets Plàtan		
DILLUNS		28	DIMARTS		29	DIMECRES		30	DIJOUS		31			
Llentíes s/g guisades (sofregit de tomàquet, ceba i verdures) Truita de patata i ceba Enciam, olives i blat de moro Taronja			Espaguetis s/g amb salsa carbonara (salsa beixamel s/g, bacon) Lluç planxa Enciam i tomàquet Poma			Sopa de brou i arròs integral Cuixetes de pollastre al forn Enciam i pipes logurt natural			LLIURE DISPOSICIÓ					



**Tots els menús estan acompanyats amb aigua i pa (opció integral).

D'acord amb el reglament (UE) 1169/2011 del Parlament Europeu i del Consell de 20 d'Octubre de 2011, aquest establiment disposa de la informació sobre els AL·LERGENS dels aliments que componen els menús que s'elaboren

** Cuiinat i amanit amb oli d'oliva

L'empresa SERHS vetlla per la utilització de productes de proximitat i ecològics sempre que sigui possible.



MENÚ ESCOLES TERRASSA OCTUBRE 2019



NO GLUTEN, NO OU

DIMARTS		1	DIMECRES		2	DIJOUS		3	DIVENDRES		4			
Crema de patata i pastanaga Escalopa de pollastre s/ou (a/farina de blat de moro) Enciam, cogombre i pipes Meló			Tirabuixons de pasta (s/g-s/ou) amb salsa napolitana Lluç al forn Enciam i pastanaga Pera			Llentíes amb verdures (ceba, pastanaga, tomàquet i pebrot) Salsitxes d'au Enciam, blat de moro i olives logurt natural			Arròs a la pagesa (sofregit de ceba, porro, carbassa, pebrot) Calamars a la romana s/ou Enciam, tomàquet amanit i soja Poma					
DILLUNS		7	DIMARTS		8	DIMECRES		9	DIJOUS		10	DIVENDRES		11
Cigrons guisats amb espinacs (ceba, verdures, espinacs i patates) Filet de gall dindi arrebossat s/ou (a/farina de blat de moro) Enciam i tomàquet Poma			Arròs amb salsa de tomàquet i remolatxa Filet de lluç al forn Enciam, brots de soja i olives Taronja			Bròquil, patata i ceba Hamburguesa de vedella Enciam, pinya i pipes Macedònia de fruites			Espaguetis (s/g-s/ou) amb xampinyons Caella al forn amb llit de pèsols ceba Pera			Mongeta tendra i patata Aletes de pollastre al forn Enciam, tomàquet i pastanaga logurt natural		
DILLUNS		14	DIMARTS		15	DIMECRES		16	DIJOUS		17	DIVENDRES		18
Fideus s/g-s/ou a la cassola Fingers de peix Pinya en el seu suc			Mongeta blanca amb patata i oli d'oliva Pernillets de pollastre al forn Enciam i cogombre Plàtan			Crema de carbassa Cap de llom a la planxa amb samfaina Pera			Llentíes s/g guisades amb arròs Salmó al forn Enciam i blat de moro logurt natural			Minestra de verdures Fingers de pollastre Enciam, tomàquet i olives Meló		
DILLUNS		21	DIMARTS		22	DIMECRES		23	DIJOUS		24	DIVENDRES		25
Arròs amb salsa de tomàquet Calamars a la romana s/ou Amanida variada Pera			Patates estofades amb carxofes Bistec de pollastre al forn Enciam i brots de soja logurt natural			Macarrons s/g-s/ou amb salsa de formatge Lluç arrebossat s/ou Enciam, olives i pastanaga Poma			Cigrons guisats amb verdures Cuetes de rap al forn Enciam, blat de moro i soja Kiwi			Mongeta tendra i patata Mandonguilles de vedella amb bolets Plàtan		
DILLUNS		28	DIMARTS		29	DIMECRES		30	DIJOUS		31			
Llentíes s/g guisades (sofregit de tomàquet, ceba i verdures) Gall d'indi a la planxa Enciam, olives i blat de moro Taronja			Espaguetis s/g-s/ou a la carbonara (salsa beixamel s/g-o, bacon) Lluç planxa Enciam i tomàquet Poma			Sopa de brou i arròs integral Cuixetes de pollastre al forn Enciam i pipes logurt natural			LLIURE DISPOSICIÓ					



**Tots els menús estan acompanyats amb aigua i pa (opció integral).

D'acord amb el reglament (UE) 1169/2011 del Parlament Europeu i del Consell de 20 d'Octubre de 2011, aquest establiment disposa de la informació sobre els AL·LERGENS dels aliments que componen els menús que s'elaboren

** Cuinat i amanit amb oli d'oliva

L'empresa SERHS vetlla per la utilització de productes de proximitat i ecològics sempre que sigui possible.



MENÚ ESCOLES TERRASSA OCTUBRE 2019



NO GLUTEN, NO LACTOSA

DILLUNS		DIMARTS		DIMECRES		DIJOUS		DIVENDRES	
7		1		2		3		4	
Cigrons guisats amb espinacs (ceba, verdures, espinacs i patates) Filet de gall dindi arrebossat (a/farina de blat de moro) Enciam, blat de moro i olives Poma		Crema de patata i pastanaga (S/L) Escalopa de pollastre (a/farina de blat de moro) Enciam, cogombre i pipes Meló		Tirabuixons de pasta (S/G) amb salsa napolitana Lluç al forn Enciam, pastanaga i pebrot vermell Pera		Llentíes amb verdures (ceba, pastanaga, tomàquet i pebrot) Salsitxes d'au Enciam, blat de moro i olives logurt natural (S/L)		Arròs a la pagesa (sofregit de ceba, porro, carbassa, pebrot) Truita francesa Enciam, tomàquet amanit i soja Poma	
7		8		9		10		11	
Cigrons guisats amb espinacs (ceba, verdures, espinacs i patates) Filet de gall dindi arrebossat (a/farina de blat de moro) Enciam, blat de moro i olives Poma		Arròs amb salsa de tomàquet i remolatxa Truita de tonyina Enciam, brots de soja i olives Taronja		Bròquil, patata i ceba Hamburguesa de vedella Enciam, pinya i pipes Macedònia de fruites		Espaguetis (S/G) amb xampinyons Caella al forn amb llit de pèsols ceba Pera		Mongeta tendra i patata Aletes de pollastre al forn Enciam, tomàquet i pastanaga logurt natural (S/L)	
14		15		16		17		18	
Fideus s/g a la cassola Ous durs amb salsa de tomàquet Enciam, blat de moro i olives Pera		Mongeta blanca amb patata i oli d'oliva Pernilets de pollastre al forn Enciam i cogombre Plàtan		Crema de carbassa s/l Cap de llom a la planxa amb samfaina Pera		Llentíes s/g guisades amb arròs Salmó al forn Enciam i blat de moro logurt natural		Minestra de verdures Fingers de pollastre Enciam, tomàquet i olives Meló	
21		22		23		24		25	
Arròs amb salsa de tomàquet Fingers de peix Amanida variada Pera		Patates estofades amb carxofes Bistec de pollastre al forn Enciam i brots de soja logurt natural (S/L)		Macarrons s/g amb salsa de formatge s/l Truita de carbassó Enciam, olives i pastanaga Poma		Cigrons guisats amb verdures Cuetes de rap al forn Enciam, blat de moro i soja Kiwi		Mongeta tendra i patata Mandonguilles de vedella amb bolets Plàtan	
28		29		30		31			
Llentíes s/g guisades (sofregit de tomàquet, ceba i verdures) Truita de patata i ceba Enciam, olives i blat de moro Taronja		Espaguetis s/g amb salsa carbonara (salsa beixamel s/l-s/g, bacon) Lluç planxa Enciam i tomàquet Poma		Sopa de brou i arròs integral Cuixetes de pollastre al forn Enciam i pipes logurt natural		LLIURE DISPOSICIÓ			



**Tots els menús estan acompanyats amb aigua i pa (opció integral).

** Cuinat i amanit amb oli d'oliva

D'acord amb el reglament (UE) 1169/2011 del Parlament Europeu i del Consell de 20 d'Octubre de 2011, aquest establiment disposa de la informació sobre els AL·LERGENS dels aliments que componen els menús que s'elaboren

L'empresa SERHS vetlla per la utilització de productes de proximitat i ecològics sempre que sigui possible.



MENÚ ESCOLES TERRASSA OCTUBRE 2019



NO LACTOSA

DIMARTS		1	DIMECRES		2	DIJOURS		3	DIVENDRES		4			
Crema de patata i pastanaga (S/L) Escalopa de pollastre Enciam, cogombre i pipes Meló			Tirabuixons de pasta amb salsa napolitana Lluç al forn Enciam i pastanaga Pera			Llentíes amb verdures (ceba, pastanaga, tomàquet i pebrot) Salsitxes d'au Enciam, blat de moro i olives logurt natural (S/L)			Arròs a la pagesa (sofregit de ceba, porro, carbassa, pebrot) Truita francesa Enciam, tomàquet amanit i soja Poma					
DILLUNS		7	DIMARTS		8	DIMECRES		9	DIJOURS		10	DIVENDRES		11
Cigrans guisats amb espinacs (ceba, verdures, espinacs i patates) Filet de gall dindi arrebossat (S/L) Mezclum d'enciams Poma			Arròs amb salsa de tomàquet i remolatxa Truita de tonyina Enciam, brots de soja i olives Taronja			Bròquil, patata i ceba Hamburguesa de vedella Enciam, pinya i pipes Macedònia de fruites			Espaguets amb xampinyons Caella al forn amb llit de pèsols ceba Pera			Mongeta tendra i patata Aletes de pollastre a l'estil Americà (Salsa barbacoa) Enciam, tomàquet i pastanaga logurt natural (S/L)		
DILLUNS		14	DIMARTS		15	DIMECRES		16	DIJOURS		17	DIVENDRES		18
Fideus a la cassola Ous durs amb salsa de tomàquet Enciam, blat de moro i olives Pinya en el seu suc			Mongeta blanca amb patata i oli d'oliva Pernils de pollastre al forn Enciam i cogombre Plàtan			Crema de carbassa (S/L) Cap de llom a la planxa amb samfaina Pera			Llentíes amb arròs Salmó al forn Enciam i blat de moro logurt natural (S/L)			Minestra de verdures Fingers de pollastre Enciam, tomàquet i olives Meló		
DILLUNS		21	DIMARTS		22	DIMECRES		23	DIJOURS		24	DIVENDRES		25
Arròs amb salsa de tomàquet Filet de lluç arrebossat (insitu) Amanida variada Pera			Patates estofades amb carxofes Bistec de pollastre al forn Enciam i brots de soja logurt natural (S/L)			Macarrons amb salsa de formatge s/l Truita de carbassó Enciam, olives i pastanaga Poma			Cigrans guisats amb verdures Cuetes de rap al forn Enciam, blat de moro i soja Kiwi			Mongeta tendra i patata Mandonguilles de vedella amb bolets Plàtan		
DILLUNS		28	DIMARTS		29	DIMECRES		30	DIJOURS		31			
Llentíes guisades (sofregit de tomàquet, ceba i verdures) Truita de patata i ceba Enciam, olives i blat de moro Taronja			Espaguets amb salsa carbonara s/l (salsa beixamel s/l, bacon) Lluç planxa Enciam i tomàquet Poma			Sopa de brou i arròs integral Cuixetes de pollastre al forn Enciam i pipes logurt natural			LLIURE DISPOSICIÓ					



**Tots els menús estan acompanyats amb aigua i pa (opció integral).

** Cuinat i amanit amb oli d'oliva

D'acord amb el reglament (UE) 1169/2011 del Parlament Europeu i del Consell de 20 d'Octubre de 2011, aquest establiment disposa de la informació sobre els AL·LERGENS dels aliments que componen els menús que s'elaboren

L'empresa SERHS vetlla per la utilització de productes de proximitat i ecològics sempre que sigui possible.



MENÚ ESCOLES TERRASSA OCTUBRE 2019



NO PLV (NO VEDELLA)

DIMARTS		1	DIMECRES		2	DIJOURS		3	DIVENDRES		4			
Purè de patata i pastanaga (S/L) Escalopa de pollastre Enciam, cogombre i pipes Meló		Tirabuixons de pasta amb salsa napolitana Lluç al forn Enciam, pastanaga i pebrot vermell Pera		Llentíes amb verdures (ceba, pastanaga, tomàquet i pebrot) Salsitxes d'au Enciam, blat de moro i olives Compota de fruita		Arròs a la pagesa (sofregit de ceba, porro, carbassa, pebrot) Truita francesa Enciam, tomàquet amanit i soja Poma								
DILLUNS		7	DIMARTS		8	DIMECRES		9	DIJOURS		10	DIVENDRES		11
Cigrans guisats amb espinacs (ceba, verdures, espinacs i patates) Filet de gall dindi arrebossat (insitu) Mezclum d'enciams Poma		Arròs amb salsa de tomàquet i remolatxa Truita de tonyina Enciam, brots de soja i olives Taronja		Bròquil, patata i ceba Hamburguesa d'au Enciam, pinya i pipes Sindria		Espaguetis amb xampinyons Caella al forn amb llit de pèsols ceba Pera		Mongeta tendra i patata Aletes de pollastre a l'estil Americà (Salsa barbacoa) Enciam, tomàquet i pastanaga Gelats pirulo (S/L)						
DILLUNS		14	DIMARTS		15	DIMECRES		16	DIJOURS		17	DIVENDRES		18
Fideus a la cassola Ous durs amb salsa de tomàquet Enciam, blat de moro i olives Pinya en el seu suc		Mongeta blanca amb patata i oli d'oliva Pernillets de pollastre al forn Enciam i cogombre Platan		Crema de carbassa (S/L) Cap de llom a la planxa amb samfaina Pera		Llentíes guisades amb arròs Salmó al forn Enciam i blat de moro Pinya en el seu suc		Minestra de verdures Fingers de pollastre Enciam, tomàquet i olives Meló						
DILLUNS		21	DIMARTS		22	DIMECRES		23	DIJOURS		24	DIVENDRES		25
Arròs amb salsa de tomàquet Filet de lluç arrebossat s/ou Amanida variada Sindria		Patates amb carxofes Bistec de pollastre Enciam i brots de soja Làctic		Macarrons amb oli d'orenga Truita de carbassó Enciam, olives i pastanaga Poma		Cigrans guisats amb verdures Cuetes de rap al forn Amanida Nectarina		Mongeta tendra i patata Cap de llom al forn amb bolets Meló						
DILLUNS		28	DIMARTS		29	DIMECRES		30	DIJOURS		31			
Llentíes guisades amb verdures Truita de patata i ceba Enciam, olives i pipes Compota de fruita / Gelat pirulo (S/L)		Espaguetis amb tomàquet Filet de lluç al forn Enciam i tomàquet Poma		Sopa vegetal d'arròs Cuixetes de pollastre al forn Enciam, olives i blat de moro Kiwi		LLIURE DISPOSICIÓ								



**Tots els menús estan acompanyats amb aigua i pa (opció integral).

** Cuinat i amanit amb oli d'oliva

D'acord amb el reglament (UE) 1169/2011 del Parlament Europeu i del Consell de 20 d'Octubre de 2011, aquest establiment disposa de la informació sobre els AL·LÈRGENS dels aliments que componen els menús que s'elaboren

L'empresa SERHS vetlla per la utilització de productes de proximitat i ecològics sempre que sigui possible.



MENÚ ESCOLES TERRASSA OCTUBRE 2019



NO PLV (SI VEDELLA)

DIMARTS		1	DIMECRES		2	DIJOURS		3	DIVENDRES		4			
Purè de patata i pastanaga (S/L) Escalopa de pollastre Enciam, cogombre i pipes Meló		Tirabuixons de pasta amb salsa napolitana Lluç al forn Enciam, pastanaga i pebrot vermell Pera		Llentíes amb verdures (ceba, pastanaga, tomàquet i pebrot) Salsitxes d'au Enciam, blat de moro i olives Compota de fruita		Arròs a la pagesa (sofregit de ceba, porro, carbassa, pebrot) Truita francesa Enciam, tomàquet amanit i soja Poma								
DILLUNS		7	DIMARTS		8	DIMECRES		9	DIJOURS		10	DIVENDRES		11
Cigrons guisats amb espinacs (ceba, verdures, espinacs i patates) Filet de gall dindi arrebossat (insitu) Mezclum d'enciams Poma		Arròs amb salsa de tomàquet i remolatxa Truita de tonyina Enciam, brots de soja i olives Taronja		Bròquil, patata i ceba Hamburguesa de vedella Enciam, pinya i pipes Sindria		Espaguetis amb xampinyons Caella al forn amb lilit de pèsols ceba Pera		Mongeta tendra i patata Aletes de pollastre a l'estil Americà (Salsa barbacoa) Enciam, tomàquet i pastanaga Gelats pirulo (S/L)						
DILLUNS		14	DIMARTS		15	DIMECRES		16	DIJOURS		17	DIVENDRES		18
Fideus a la cassola Ous durs amb salsa de tomàquet Enciam, blat de moro i olives Pinya en el seu suc		Mongeta blanca amb patata i oli d'oliva Pernillets de pollastre al forn Enciam i cogombre Platan		Crema de carbassa i pastanaga (S/L) Cap de llom a la planxa amb samfaina Compota de fruita (S/L)		Llentíes guisades amb arròs Salmó al forn Enciam i blat de moro Pinya en el seu suc		Minestra de verdures Fingers de pollastre Enciam, tomàquet i olives Meló						
DILLUNS		21	DIMARTS		22	DIMECRES		23	DIJOURS		24	DIVENDRES		25
Arròs amb salsa de tomàquet Filet de lluç arrebossat s/ou Amanida variada Sindria		Patates amb carxofes Bistec de pollastre Enciam i brots de soja Làctic		Macarrons amb oli d'orenga Truita de carbassó Enciam, olives i pastanaga Poma		Cigrons guisats amb verdures Cuetes de rap al forn Amanida Nectarina		Mongeta tendra i patata Cap de llom al forn amb bolets Meló						
DILLUNS		28	DIMARTS		29	DIMECRES		30	DIJOURS		31			
Llentíes guisades amb verdures Truita de patata i ceba Enciam, olives i pipes Compota de fruita / Gelat pirulo (S/L)		Espaguetis amb tomàquet Filet de lluç al forn Enciam i tomàquet Poma		Sopa vegetal d'arròs Cuixetes de pollastre al forn Enciam, olives i blat de moro Kiwi		LLIURE DISPOSICIÓ								



**Tots els menús estan acompanyats amb aigua i pa (opció integral).

** Cuiinat i amanit amb oli d'oliva

D'acord amb el reglament (UE) 1169/2011 del Parlament Europeu i del Consell de 20 d'Octubre de 2011, aquest establiment disposa de la informació sobre els AL·LÈRGENS dels aliments que componen els menús que s'elaboren

L'empresa SERHS vetlla per la utilització de productes de proximitat i ecològics sempre que sigui possible.



MENÚ ESCOLES TERRASSA OCTUBRE 2019



NO FRUITS SECS

DIMARTS		1	DIMECRES		2	DIJOURS		3	DIVENDRES		4			
Crema de patata i pastanaga Escalopa de pollastre Enciam i cogombre Meló			Tirabuixons de pasta amb salsa napolitana Lluç al forn Enciam, pastanaga i pebrot vermell Pera			Lentíes amb verdures (ceba, pastanaga, tomàquet i pebrot) Salsitxes d'au Enciam, blat de moro i olives logurt natural			Arròs a la pagesa (sofregit de ceba, porro, carbassa, pebrot) Truita francesa Enciam, tomàquet amanit i soja Poma					
DILLUNS		7	DIMARTS		8	DIMECRES		9	DIJOURS		10	DIVENDRES		11
Cigrons guisats amb espinacs (ceba, verdures, espinacs i patates) Cordon blue de gall d'indi i formatge Mezclum d'enciams Poma			Arròs amb salsa de tomàquet i remolatxa Truita de tonyina Enciam, brots de soja i olives Taronja			Bròquil, patata i ceba Hamburguesa de vedella Enciam i pinya Sindria			Espaguetis amb xampinyons Caella al forn amb lilit de pèsols ceba Pera			Mongeta tendra i patata Aletes de pollastre a l'estil Americà (Salsa barbacoa) Enciam, tomàquet i pastanaga Gelats		
DILLUNS		14	DIMARTS		15	DIMECRES		16	DIJOURS		17	DIVENDRES		18
Fideus a la cassola Ous durs amb salsa de tomàquet Enciam, blat de moro i olives Pinya en el seu suc			Mongeta blanca amb patata i oli d'oliva Pernillets de pollastre al forn Enciam i cogombre Platan			Crema de carbassa i pastanaga Cap de llom a la planxa amb samfaina Làctic			Lentíes guisades amb arròs Salmó al forn Enciam i blat de moro Pinya en el seu suc			Minestra de verdures Fingers de pollastre Enciam, tomàquet i olives Meló		
DILLUNS		21	DIMARTS		22	DIMECRES		23	DIJOURS		24	DIVENDRES		25
Arròs amb salsa de tomàquet Filet de lluç arrebossat s/ou Amanida variada Sindria			Patates amb carxofes Bistec de pollastre Enciam i brots de soja Làctic			Macarrons amb oli d'orenga i formatge ratllat Truita de carbassó Enciam, olives i pastanaga Poma			Cigrons guisats amb verdures Cuetes de rap al forn Nectarina			Mongeta tendra i patata Cap de llom al forn amb bolets Meló		
DILLUNS		28	DIMARTS		29	DIMECRES		30	DIJOURS		31			
Lentíes guisades amb verdures Truita de patata i ceba Enciam, olives i blat de moro Taronja			Espaguetis amb beixamel Lluç a la planxa Enciam i tomàquet Poma			Sopa de brou i arròs integral Cuixetes de pollastre al forn Amanida verda logurt natural			FESTA DE LLIURE DISPOSICIÓN					



**Tots els menús estan acompanyats amb aigua i pa (opció integral).

D'acord amb el reglament (UE) 1169/2011 del Parlament Europeu i del Consell de 20 d'Octubre de 2011, aquest establiment disposa de la informació sobre els AL·LÈRGENS dels aliments que componen els menús que s'elaboren

** Cuiinat i amanit amb oli d'oliva

L'empresa SERHS vetlla per la utilització de productes de proximitat i ecològics sempre que sigui possible.



MENÚ ESCOLES TERRASSA OCTUBRE 2019



NO GLUTEN, NO PLV

DILLUNS		DIMARTS		DIMECRES		DIJOUS		DIVENDRES	
	7		8		9		10		11
Cigrons guisats amb espinacs (ceba, verdures, espinacs i patates) Filet de gall dindi arrebossat (a/ farina de blat de moro) Mezclum d'enciams Poma		Arròs amb salsa de tomàquet i remolatxa Truita de tonyina Enciam, brots de soja i olives Taronja		Bròquil, patata i ceba Hamburguesa d'au Enciam, pinya i pipes Sindria		Espaguetis (S/G) amb xampinyons Caella al forn amb lilit de pèsols ceba Pera		Arròs a la pagesa (sofregit de ceba, porro, carbassa, pebrot) Truita francesa Enciam, tomàquet amanit i soja Poma	
	14		15		16		17		18
Fideus s/g a la cassola Ous durs amb salsa de tomàquet Enciam, blat de moro i olives Pinya en el seu suc		Mongeta blanca amb patata i oli d'oliva Pernillets de pollastre al forn Enciam i cogombre Platan		Purè de carbassa i pastanaga (S/L) Cap de llom a la planxa amb samfaina Compota de fruita		Llenties guisades amb arròs Salmó al forn Enciam i blat de moro Pinya en el seu suc		Menestra de verdures Fingers de pollastre Enciam, tomàquet i olives Meló	
	21		22		23		24		25
Arròs amb salsa de tomàquet Filet de lluç arrebossat s/ou Amanida variada Sindria		Patates amb carxofes Bistec de pollastre Enciam i brots de soja Làctic		Macarrons s/g amb oli d'orenga Truita de carbassó Enciam, olives i pastanaga Poma		Cigrons guisats amb verdures Cuetes de rap al forn Nectarina		Mongeta tendra i patata Cap de llom al forn amb bolets Meló	
	28		29		30		31		
Llenties s/g guisades amb verdures Truita de patata i ceba Enciam, olives i pipes Compota de fruita / Gelat pirulo (S/L)		Espaguetis s/g amb salsa de tomàquet Filet de lluç al forn Enciam i tomàquet Poma		Sopa vegetal d'arròs Cuixetes de pollastre al forn Enciam, olives i blat de moro Kiwi		LLIURE DISPOSICIÓ			



**Tots els menús estan acompanyats amb aigua i pa (opció integral).

** Cuiinat i amanit amb oli d'oliva

D'acord amb el reglament (UE) 1169/2011 del Parlament Europeu i del Consell de 20 d'Octubre de 2011, aquest establiment disposa de la informació sobre els AL·LERGENS dels aliments que componen els menús que s'elaboren

L'empresa SERHS vetlla per la utilització de productes de proximitat i ecològics sempre que sigui possible.



MENÚ ESCOLES TERRASSA OCTUBRE 2019



NO PLV (SI VEDELLA),NO OU

DIMARTS		1	DIMECRES		2	DIJOURS		3	DIVENDRES		4			
Puré de patata i pastanaga (S/L) Escalopa de pollastre (s/ou) Enciam, cogombre i pipes Meló			Tirabuixons de pasta (s/ou) amb salsa napolitana Lluç al forn Enciam, pastanaga i pebrot vermell Pera			Llentíes amb verdures (ceba, pastanaga, tomàquet i pebrot) Salsitxes d'au Enciam, blat de moro i olives Compota de fruita			Arròs a la pagesa (sofregit de ceba, porro, carbassa, pebrot) Filet de lluç al forn Enciam, tomàquet amanit i soja Poma					
DILLUNS		7	DIMARTS		8	DIMECRES		9	DIJOURS		10	DIVENDRES		11
Cigrans guisats amb espinacs (ceba, verdures, espinacs i patates) Filet de gall dindi arrebossat (insitu) Mezclum d'enciams Poma			Arròs amb salsa de tomàquet i remolatxa Filet de lluç al forn Enciam, brots de soja i olives Taronja			Bròquil, patata i ceba Hamburguesa de vedella Enciam, pinya i pipes Sindria			Espaguetis (s/ou) amb xampinyons Caella al forn amb lilit de pèsols ceba Pera			Mongeta tendra i patata Aletes de pollastre a l'estil Americà (Salsa barbacoa) Enciam, tomàquet i pastanaga Gelats pirulo (S/L)		
DILLUNS		14	DIMARTS		15	DIMECRES		16	DIJOURS		17	DIVENDRES		18
Fideus s/ou a la cassola Filet de lluç amb salsa de tomàquet Enciam, blat de moro i olives Pinya en el seu suc			Mongeta blanca amb patata i oli d'oliva Pernilets de pollastre al forn Enciam i cogombre Platan			Puré de carbassa i pastanaga (S/L) Cap de llom a la planxa amb samfaina Pera			Llentíes guisades amb arròs Salmó al forn Enciam i blat de moro Compota de fruites			Menestra de verdures Fingers de pollastre Enciam, tomàquet i olives Meló		
DILLUNS		21	DIMARTS		22	DIMECRES		23	DIJOURS		24	DIVENDRES		25
Arròs amb salsa de tomàquet Filet de lluç arrebossat s/ou Amanida variada Sindria			Patates amb carxofes Bistec de pollastre Enciam i brots de soja Làctic			Macarrons amb oli d'orenga Gall d'indi planxa Enciam, olives i pastanaga Poma			Cigrans guisats amb verdures Cuetes de rap al forn Nectarina			Mongeta tendra i patata Cap de llom al forn amb bolets Meló		
DILLUNS		28	DIMARTS		29	DIMECRES		30	DIJOURS		31			
Llentíes guisades amb verdures Gall d'indi planxa Enciam, olives i pipes Compota de fruita / Gelat pirulo (S/L)			Espaguetis s/g amb salsa de tomàquet Filet de lluç al forn Enciam i tomàquet Poma			Sopa vegetal d'arròs Cuixetes de pollastre al forn Enciam, olives i blat de moro Kiwi			LLIURE DISPOSICIÓ					

**Tots els menús estan acompanyats amb aigua i pa (opció integral).

** Cuinat i amanit amb oli d'oliva

D'acord amb el reglament (UE) 1169/2011 del Parlament Europeu i del Consell de 20 d'Octubre de 2011, aquest establiment disposa de la informació sobre els AL·LERGENS dels aliments que componen els menús que s'elaboren

L'empresa SERHS vetlla per la utilització de productes de proximitat i ecològics sempre que sigui possible.





MENÚ ESCOLES TERRASSA OCTUBRE 2019



NO VEDELLA, NO FRUITA

DIMARTS		1	DIMECRES		2	DIJOURS		3	DIVENDRES		4			
Crema de patata i pastanaga Escalopa de pollastre Enciam, cogombre i pipes Làctic			Tirabuixons de pasta amb salsa napolitana Lluç al forn Enciam, pastanaga i pebrot vermell Làctic			Llentíes amb verdures (ceba, pastanaga, tomàquet i pebrot) Salsitxes d'au Enciam, blat de moro i olives Làctic			Arròs a la pagesa (sofregit de ceba, porro, carbassa, pebrot) Truita francesa Enciam, tomàquet amanit i soja Làctic					
DILLUNS		7	DIMARTS		8	DIMECRES		9	DIJOURS		10	DIVENDRES		11
Cigrons guisats amb espinacs (ceba, verdures, espinacs i patates) Cordon blue de gall d'indi i formatge Mezclum d'enciams Làctic			Arròs amb salsa de tomàquet i remolatxa Truita de tonyina Enciam, brots de soja i olives Làctic			Bròquil, patata i ceba Hamburguesa d'au Enciam i pipes Làctic			Espaguetis amb xampinyons Caella al forn amb llit de pèsols ceba Làctic			Mongeta tendra i patata Aletes de pollastre a l'estil Americà (Salsa barbacoa) Enciam, tomàquet i pastanaga Gelats		
DILLUNS		14	DIMARTS		15	DIMECRES		16	DIJOURS		17	DIVENDRES		18
Fideus a la cassola Ous durs amb salsa de tomàquet Enciam, blat de moro i olives Làctic			Mongeta blanca amb patata i oli d'oliva Pernillets de pollastre al forn Enciam i cogombre Làctic			Crema de carbassa i pastanaga Cap de llom a la planxa amb samfaina Làctic			Llentíes amb arròs Salmó al forn Enciam i blat de moro Làctic			Menestra de verdures Fingers de pollastre Enciam, tomàquet i olives Làctic		
DILLUNS		21	DIMARTS		22	DIMECRES		23	DIJOURS		24	DIVENDRES		25
Arròs amb salsa de tomàquet Filet de lluç arrebossat Amanida variada Làctic			Patates estofades amb carxofes Bistec de pollastre i pebrot Làctic			Macarrons amb oli d'orenga i formatge ratllat Truita de carbassó Enciam, olives i pastanaga Làctic			Cigrons guisats amb verdures Cuetes de rap al forn Amanida verda Làctic			Mongeta tendra i patata Cap de llom al forn amb bolets Enciam, blat de moro Làctic		
DILLUNS		28	DIMARTS		29	DIMECRES		30	DIJOURS		31			
Llentíes guisades amb verdures Truita de patata i ceba Enciam, olives i blat de moro Làctic			Espaguetis amb beixamel Lluç a la planxa Enciam i tomàquet Làctic			Sopa de brou i arròs integral Cuixetes de pollastre al forn Enciam i pipes Làctic			FESTA DE LLIURE DISPOSICIÓN					



**Tots els menús estan acompanyats amb aigua i pa (opció integral).

** Cuinat i amanit amb oli d'oliva

D'acord amb el reglament (UE) 1169/2011 del Parlament Europeu i del Consell de 20 d'Octubre de 2011, aquest establiment disposa de la informació sobre els AL·LERGENS dels aliments que componen els menús que s'elaboren

L'empresa SERHS vetlla per la utilització de productes de proximitat i ecològics sempre que sigui possible.



MENÚ ESCOLES TERRASSA OCTUBRE 2019



NO FRUCTOSA

DIMARTS		1	DIMECRES		2	DIJOURS		3	DIVENDRES		4			
Puré de patata Escalopa de pollastre (insitu) Enciam i cogombre (màx. 50g) logurt natural sense sucre		Tirabuixons de pasta amb formatge ratllat Lluç al forn Enciam i pebrot verd (màx.50g) logurt natural sense sucre		Arròs amb espinacs Llom a la planxa Enciam i olives negres logurt natural sense sucre		Arròs amb oli i orenga Truita francesa Enciam i olives negres logurt natural sense sucre								
DILLUNS		7	DIMARTS		8	DIMECRES		9	DIJOURS		10	DIVENDRES		11
Patates amb espinacs Filet de gall dindi amb formatge gratinat Mezclum d'enciams logurt natural sense sucre		Arròs amb formatge gratinat Truita de tonyina Enciam i olives negres logurt natural sense sucre		Bròquil i patata Vedella planxa Amanida verda logurt natural sense sucre		Espaguetis amb xampinyons Caella a la planxa Enciam i cogombre (màx.50g) logurt natural sense sucre		Mongeta tendra (màx.50g) i patata Aletes de pollastre al forn Enciam i olives negres logurt natural sense sucre						
DILLUNS		14	DIMARTS		15	DIMECRES		16	DIJOURS		17	DIVENDRES		18
Espaguetis amb oli i orenga Ous durs amb gratinats amb formatge Enciam i olives negres logurt natural sense sucre		Patata bullida amb oli d'oliva i orenga Pernilets de pollastre al forn logurt natural sense sucre		Crema d'espinacs i patata Cap de llom a la planxa amb xampinyons logurt natural sense sucre		Llenties amb arròs Salmó al forn amb llit de patata Enciam i cogombre (màx 50g) logurt natural sense sucre		Patata i Mongeta tendra (màx.50g) Bistec de pollastre a la planxa Enciam i olives negres logurt natural sense sucre						
DILLUNS		21	DIMARTS		22	DIMECRES		23	DIJOURS		24	DIVENDRES		25
Arròs amb salsa de tomàquet Filet de lluç arrebossat (insitu) Enciam i cogombre (màx 50g) logurt natural sense sucre		Puré de patates Pollastre i pebrot verd (màx 50g) logurt natural sense sucre		Macarrons amb oli d'orenga i formatge ratllat Truita de francesa Enciam i olives negres logurt natural sense sucre		Llenties cuites Cuetes de rap al forn amb llit de patata logurt natural sense sucre		Crema de Vichyssoise (patata i porro (màx. 50g) Cap de llom al forn amb xampinyons logurt natural sense sucre						
DILLUNS		28	DIMARTS		29	DIMECRES		30	DIJOURS		31			
Llenties cuites amb oli d'oliva Truita francesa Enciam i tomàquet (màx 50g) logurt natural sense sucre		Espinacs saltejats amb tirabuixons Truita francesa Enciam, olives negres i cogombre (màx 50g) logurt natural sense sucre		Arròs amb oli i orenga Cuixetes de pollastre al forn Enciam i olives negres logurt natural sense sucre		LLIURE DISPOSICIÓ								

**Tots els menús estan acompanyats amb aigua i pa (opció integral).

D'acord amb el reglament (UE) 1169/2011 del Parlament Europeu i del Consell de 20 d'Octubre de 2011, aquest establiment disposa de la informació sobre els AL·LERGENS dels aliments que componen els menús que s'elaboren

** Cuiinat i amanit amb oli d'oliva

L'empresa SERHS vetlla per la utilització de productes de proximitat i ecològics sempre que sigui possible.





MENÚ ESCOLES TERRASSA OCTUBRE 2019



HIPOCALORICA

DILLUNS		DIMARTS		DIMECRES		DIJOUS		DIVENDRES	
7		8		9		10		11	
Cigrans guisats amb espinacs (ceba, verdures, espinacs i patates) Filet de gall dindi a la planxa Mezclum d'enciams Poma		Arròs amb oli i orenga Truita francesa Enciam, brots de soja i olives Taronja		Bròquil, patata i ceba Hamburguesa de vedella Enciam, pinya i pipes Sindria		Espaguetis amb xampinyons Caella al forn amb llit de pèsols ceba Pera		Mongeta tendra i patata Aletes de pollastre al forn Enciam, tomàquet i pastanaga logurt natural descremat	
14		15		16		17		18	
Fideus a la cassola Truita francesa Enciam, blat de moro i olives Pinya en el seu suc		Mongeta blanca amb oli d'oliva Pernilets de pollastre al forn Enciam i cogombre Platan		Purè de carbassa i pastanaga Cap de llom a la planxa amb samfaina logurt natural descremat		Llentíes amb arròs Salmó al forn Enciam, cogombre i pastanaga Pinya en el seu suc		Minestra de verdures Filet de gall dindi a la planxa Enciam, tomàquet i olives Meló	
21		22		23		24		25	
Arròs amb salsa de tomàquet Filet de lluç arrebossat Amanida variada Pera		Patates amb carxofes Bistec de pollastre Enciam i brots de soja Làctic		Macarrons amb oli d'orenga i formatge ratllat Gall d'indi planxa Enciam, olives i pastanaga Poma		Patates guisades amb verdures Cuetes de rap al forn Nectarina		Mongeta tendra i patata Cap de llom al forn amb bolets Meló	
28		29		30		31			
Llentíes guisades amb verdures Truita francesa Enciam i tomàquet Poma		Espaguetis amb oli d'orenga i formatge ratllat Lluç a la planxa Enciam, olives i pastanaga Poma		Arròs amb oli d'oliva Cuixetes de pollastre al forn Patata al forn logurt natural descremat		LLIURE DISPOSICIÓ			



**Tots els menús estan acompanyats amb aigua i pa (opció integral).

D'acord amb el reglament (UE) 1169/2011 del Parlament Europeu i del Consell de 20 d'Octubre de 2011, aquest establiment disposa de la informació sobre els AL·LÉRGENS dels aliments que componen els menús que s'elaboren

** Cuinat i amanit amb oli d'oliva

L'empresa SERHS vetlla per la utilització de productes de proximitat i ecològics sempre que sigui possible.



MENÚ ESCOLES TERRASSA OCTUBRE 2019



NO LLEGUMS

DIMARTS		1	DIMECRES		2	DIJOURS		3	DIVENDRES		4			
Crema de patata i pastanaga Pollastre arrebossat (insitu) Enciam, cogombre i pipes Meló			Tirabuixons de pasta amb salsa napolitana Lluç al forn Enciam, pastanaga i pebrot vermell Pera			Patates guisades (ceba, verdures i patates) Salsitxes d'au Enciam, blat de moro i olives logurt natural			Arròs a la pagesa <small>(sofregit de ceba, porro, carbassa, pebrot)</small> Truita francesa Enciam i tomàquet amanit Poma					
DILLUNS		7	DIMARTS		8	DIMECRES		9	DIJOURS		10	DIVENDRES		11
Patates guisades amb espinacs <small>(ceba, pastanaga, tomàquet i pebrot)</small> Filet de gall dindi arrebossat (insitu) Mezclum d'enciams Poma			Arròs amb salsa de tomàquet i remolatxa Truita de tonyina Enciam i olives Taronja			Bròquil, patata i ceba Vedella planxa Enciam, pinya i pipes Sindria			Espaguetis amb xampinyons Caella al forn amb llit de ceba Pera			Mongeta tendra i patata Aletes de pollastre al forn Enciam, tomàquet i pastanaga Gelats		
DILLUNS		14	DIMARTS		15	DIMECRES		16	DIJOURS		17	DIVENDRES		18
Ous durs amb salsa de tomàquet Enciam, blat de moro i olives Pinya en el seu suc			Patata dau amb oli d'oliva Pernilets de pollastre al forn Enciam i cogombre Platan)Puré de carbassa i pastanaga Cap de llom a la planxa amb samfaina Pera			Sopa d'arròs Salmó al forn Enciam i pastanaga Làctic			Minestra de verdures (s/pèsols) Fingers de peix Enciam, tomàquet i olives Meló		
DILLUNS		21	DIMARTS		22	DIMECRES		23	DIJOURS		24	DIVENDRES		25
Arròs amb salsa de tomàquet Filet de lluç arrebossat Amanida variada Sindria			Patates amb carxofes Bistec de pollastre Enciam i brots de soja Làctic			Macarrons amb oli d'orenga i formatge ratllat Gall d'indi planxa Enciam, olives i pastanaga Poma			Patates guisades amb verdures Cuetes de rap al forn Nectarina			Mongeta tendra i patata Cap de llom al forn amb bolets Meló		
DILLUNS		28	DIMARTS		29	DIMECRES		30	DIJOURS		31			
Llenties guisades amb verdures Truita de patata i ceba Enciam, olives i blat de moro Taronja			Espaguetis amb beixamel Lluç a la planxa Enciam i tomàquet Poma			Sopa de brou i arròs Cuixetes de pollastre al forn Enciam i pipes logurt natural			FESTA DE LLIURE DISPOSICIÓN					



**Tots els menús estan acompanyats amb aigua i pa (opció integral).

** Cuiinat i amanit amb oli d'oliva

D'acord amb el reglament (UE) 1169/2011 del Parlament Europeu i del Consell de 20 d'Octubre de 2011, aquest establiment disposa de la informació sobre els AL-LERGENS dels aliments que componen els menús que s'elaboren

L'empresa SERHS vetlla per la utilització de productes de proximitat i ecològics sempre que sigui possible.



MENÚ ESCOLES TERRASSA OCTUBRE 2019



NO LLEGUMS, NO OU

DIMARTS		1	DIMECRES		2	DIJOUS		3	DIVENDRES		4			
Crema de patata i pastanaga Pollastre arrebossat (s/ou) Enciam, cogombre i pipes Meló		Tirabuixons de pasta (s/ou) amb salsa napolitana Lluç al forn Enciam, pastanaga i pebrot vermell Pera		Patates guisades (ceba, verdures i patates) Salsitxes d'au Enciam, blat de moro i olives logurt natural		Arròs a la pagesa (sofregit de ceba, porro, carbassa, pebrot) Filet de lluç al forn Enciam i tomàquet amanit Poma								
DILLUNS		7	DIMARTS		8	DIMECRES		9	DIJOUS		10	DIVENDRES		11
Patates guisades amb espinacs (ceba, pastanaga, tomàquet i pebrot) Filet de gall dindi arrebossat (s/ou) Mezclum d'enciams Poma		Arròs amb salsa de tomàquet i remolatxa Filet de lluç al forn Enciam i olives Taronja		Bròquil, patata i ceba Vedella planxa Enciam, pinya i pipes Sindria		Espaguetis (s/ou) amb xampinyons Caella al forn amb llit de ceba Pera		Mongeta tendra i patata Aletes de pollastre al forn Enciam, tomàquet i pastanaga Gelats (s/ou)						
DILLUNS		14	DIMARTS		15	DIMECRES		16	DIJOUS		17	DIVENDRES		18
Fideus s/ou a la cassola Filet de lluç amb salsa de tomàquet Enciam, blat de moro i olives Pinya en el seu suc		Patata dau amb oli d'oliva Pernilets de pollastre al forn Enciam i cogombre Platan		Purè de carbassa i pastanaga Cap de llom a la planxa amb samfaina Làctic		Sopa d'arròs Salmó al forn Enciam i blat de moro Pinya en el seu suc		Minestra de verdures (s/pèsols) Fingers de peix Enciam, tomàquet i olives Meló						
DILLUNS		21	DIMARTS		22	DIMECRES		23	DIJOUS		24	DIVENDRES		25
Arròs amb salsa de tomàquet Filet de lluç arrebossat Amanida variada Sindria		Patates amb carxofes Bistec de pollastre Enciam i brots de soja Làctic		Macarrons amb oli d'orenga i formatge ratllat Gall d'indi planxa Enciam, olives i pastanaga Poma		Patates guisades amb verdures Cuetes de rap al forn Nectarina		Mongeta tendra i patata Cap de llom al forn amb bolets Meló						
DILLUNS		28	DIMARTS		29	DIMECRES		30	DIJOUS		31			
Llenties guisades amb verdures Gall d'indi a la planxa Enciam, olives i blat de moro Taronja		Espaguetis amb beixamel Lluç a la planxa Enciam i tomàquet Poma		Sopa de brou i arròs Cuixetes de pollastre al forn Enciam i pipes logurt natural		FESTA DE LLIURE DISPOSICIÓ								



**Tots els menús estan acompanyats amb aigua i pa (opció integral).

** Cuiinat i amanit amb oli d'oliva

D'acord amb el reglament (UE) 1169/2011 del Parlament Europeu i del Consell de 20 d'Octubre de 2011, aquest establiment disposa de la informació sobre els AL·LERGENS dels aliments que componen els menús que s'elaboren

L'empresa SERHS vetlla per la utilització de productes de proximitat i ecològics sempre que sigui possible.



MENÚ ESCOLES TERRASSA OCTUBRE 2019



NO FS, SOJA, SÍNDRIA, MELÓ, KIWI

DIMARTS		1	DIMECRES		2	DIJOUS		3	DIVENDRES		4			
Crema de patata i pastanaga Escalopa de pollastre Enciam i cogombre Fruita del temps*			Tirabuixons de pasta amb salsa napolitana Lluç al forn Enciam, pastanaga i pebrot vermell Pera			Llentíes amb verdures (ceba, pastanaga, tomàquet i pebrot) Llom a la planxa Enciam, blat de moro i olives logurt natural			Arròs a la pagesa (sofregit de ceba, porro, carbassa, pebrot) Truita francesa Enciam i tomàquet amanit Poma					
DILLUNS		7	DIMARTS		8	DIMECRES		9	DIJOUS		10	DIVENDRES		11
Cigrons guisats amb espinacs (ceba, verdures, espinacs i patates) Filet de gall dindi arrebossat (insitu) Mezclum d'enciams Poma			Arròs amb salsa de tomàquet i remolatxa Truita de tonyina Enciam i olives Taronja			Bròquil, patata i ceba Vedella planxa Enciam, pinya i pipes Fruita del temps*			Espaguetis amb xampinyons Caella al forn amb llit de pèsols ceba Pera			Mongeta tendra i patata Aletes de pollastre al forn Enciam, tomàquet i pastanaga Gelats (S/FS)		
DILLUNS		14	DIMARTS		15	DIMECRES		16	DIJOUS		17	DIVENDRES		18
Purè de carbassa i pastanaga (insitu) Ous durs amb salsa de tomàquet Enciam, blat de moro i olives Pinya en el seu suc			Mongeta blanca amb patata i oli d'oliva Pernilets de pollastre al forn Enciam i cogombre Platan			Purè de carbassa i pastanaga (insitu) Cap de llom a la planxa amb samfaina Pera			Llentíes amb arròs Salmó al forn i pastanaga Enciam i blat de moro Làctic			Minestra de verdures Fingers de pollastre Enciam, tomàquet i olives Fruita del temps*		
DILLUNS		21	DIMARTS		22	DIMECRES		23	DIJOUS		24	DIVENDRES		25
Arròs amb salsa de tomàquet Filet de lluç arrebossat Amanida variada Pera			Patates estofades amb carxofes Bistec de pollastre i pebrot Làctic			Macarrons amb oli d'orenga i formatge ratllat Truita de carbassó Enciam, olives i pastanaga Taronja			Cigrons guisats amb verdures Cuetes de rap al forn Amanida verda Platan			Mongeta tendra i patata Cap de llom al forn amb bolets Enciam, blat de moro Poma		
DILLUNS		28	DIMARTS		29	DIMECRES		30	DIJOUS		31			
Llentíes guisades amb verdures Truita de patata i ceba Enciam, olives i blat de moro Fruita del temps*			Espaguetis amb salsa carbonara Lluç a la planxa Enciam i olives Làctic / Gelat			Sopa de brou i arròs Cuixetes de pollastre al forn Amanida variada Fruita del temps*			LLIURE DISPOSICIÓ					



**Tots els menús estan acompanyats amb aigua i pa (opció integral).

** Cuinat i amanit amb oli d'oliva

D'acord amb el reglament (UE) 1169/2011 del Parlament Europeu i del Consell de 20 d'Octubre de 2011, aquest establiment disposa de la informació sobre els AL·LÈRGENS dels aliments que componen els menús que s'elaboren. L'empresa SERHS vetlla per la utilització de productes de proximitat i ecològics sempre que sigui possible.



MENÚ ESCOLES TERRASSA OCTUBRE 2019



NO LACTOSA, NO PRESSEC, ALPISTE

DIMARTS		1	DIMECRES		2	DIJOURS		3	DIVENDRES		4			
Crema de patata i pastanaga (S/L) Escalopa de pollastre Enciam, cogombre i pipes Meló		Tirabuixons de pasta amb salsa napolitana Lluç al forn Enciam, pastanaga i pebrot vermell Pera		Llentíes amb verdures (ceba, pastanaga, tomàquet i pebrot) Salsitxes d'au Enciam, blat de moro i olives logurt natural (S/L)		Arròs a la pagesa (sofregit de ceba, porro, carbassa, pebrot) Truita francesa Enciam, tomàquet amanit i soja Poma								
DILLUNS		7	DIMARTS		8	DIMECRES		9	DIJOURS		10	DIVENDRES		11
Cigrans guisats amb espinacs (ceba, verdures, espinacs i patates) Filet de gall dindi arrebossat (insitu) Mezclum d'enciams Poma		Arròs amb salsa de tomàquet i remolatxa Truita de tonyina Enciam, brots de soja i olives Taronja		Bròquil, patata i ceba Hamburguesa de vedella Enciam, pinya i pipes Sindria		Espaguetis amb xampinyons Caella al forn amb llit de pèsols ceba Pera		Mongeta tendra i patata Aletes de pollastre a l'estil Americà (Salsa barbacoa) Enciam, tomàquet i pastanaga Gelats pirulo (S/L)						
DILLUNS		14	DIMARTS		15	DIMECRES		16	DIJOURS		17	DIVENDRES		18
Fideus a la cassola Ous durs amb salsa de tomàquet Enciam, blat de moro i olives Pinya en el seu suc		Mongeta blanca amb patata i oli d'oliva Pernilets de pollastre al forn Enciam, cogombre Platan		Crema de carbassa i pastanaga (S/L) Cap de llom a la planxa amb xampinyons Pera		Llentíes amb arròs Salmó al forn Enciam i blat de moro Làctic (S/L)		Minestra de verdures Fingers de pollastre Enciam, tomàquet i olives Meló						
DILLUNS		21	DIMARTS		22	DIMECRES		23	DIJOURS		24	DIVENDRES		25
Arròs amb salsa de tomàquet Filet de lluç arrebossat (insitu) Amanida variada Pera		Patates amb carxofes Bistec de pollastre Enciam i brots de soja Làctic		Macarrons amb oli d'orenga i formatge ratllat s/l Truita de carbassó Enciam, olives i pastanaga Poma		Cigrans guisats amb verdures Cuetes de rap al forn Amanida Kiwi		Mongeta tendra i patata Daus de vedella Enciam, blat de moro i soja Meló						
DILLUNS		28	DIMARTS		29	DIMECRES		30	DIJOURS		31			
Llentíes guisades (sofregit de tomàquet, ceba i verdures) Truita de patata i ceba Enciam, olives i blat de moro Taronja		Espaguetis amb salsa carbonara s/l (salsa beixamel s/l, bacon) Lluç planxa Enciam i tomàquet Poma		Sopa de brou i arròs integral Cuixetes de pollastre al forn Enciam i pipes logurt natural		LLIURE DISPOSICIÓ								



**Tots els menús estan acompanyats amb aigua i pa (opció integral).

** Cuinat i amanit amb oli d'oliva

D'acord amb el reglament (UE) 1169/2011 del Parlament Europeu i del Consell de 20 d'Octubre de 2011, aquest establiment disposa de la informació sobre els AL·LÉRGENS dels aliments que componen els menús que s'elaboren

L'empresa SERHS vetlla per la utilització de productes de proximitat i ecològics sempre que sigui possible.



MENÚ ESCOLES TERRASSA OCTUBRE 2019



NO LLEGUMS, FS, PEIX, MARISC

DIMARTS		1	DIMECRES		2	DIJOURS		3	DIVENDRES		4			
Crema de patata i pastanaga Pollastre arrebossat (insitu) Enciam i cogombre Meló			Tirabuixons de pasta amb salsa napolitana Rodó de gall dindi fornejat Enciam, pastanaga i pebrot vermell Pera			Patates guisades (ceba, verdures i patates) Llom a la planxa Enciam, blat de moro i olives logurt natural			Arròs a la pagesa (sofregit de ceba, porro, carbassa, pebrot) Truita francesa Enciam i tomàquet amanit Poma					
DILLUNS		7	DIMARTS		8	DIMECRES		9	DIJOURS		10	DIVENDRES		11
Patates guisades amb espinacs (ceba, pastanaga, tomàquet i pebrot) Filet de gall dindi arrebossat (insitu) Mezclum d'enciams Poma			Arròs amb salsa de tomàquet i remolatxa Truita francesa Enciam i olives Taronja			Bròquil, patata i ceba Vedella planxa Enciam i pinya Sindria			Espaguetis amb xampinyons Llom a la planxa Llit de ceba Pera			Mongeta tendra i patata Aletes de pollastre al forn Enciam, tomàquet i pastanaga Gelat		
DILLUNS		14	DIMARTS		15	DIMECRES		16	DIJOURS		17	DIVENDRES		18
Fideus a la cassola Ous durs amb salsa de tomàquet Enciam, blat de moro i olives Pinya en el seu suc			Patata dau amb oli d'oliva Pernilets de pollastre al forn Enciam i cogombre Platan			Puré de carbassa i pastanaga Cap de llom a la planxa amb samfaina Làctic			Arròs caldós amb verdures Gall dindi al forn Enciam i blat de moro Pinya en el seu suc			Minestra de verdures (s/pèsols) Pollastre a la planxa Enciam, tomàquet i olives Meló		
DILLUNS		21	DIMARTS		22	DIMECRES		23	DIJOURS		24	DIVENDRES		25
Arròs amb salsa de tomàquet Filet de lluç arrebossat (insitu) Amanida variada Sindria			Patates amb carxofes Bistec de pollastre Enciam i brots de soja Làctic			Macarrons amb oli d'orenga i formatge ratllat Truita de carbassó Enciam, olives i pastanaga Poma			Patates guisades amb verdures Cap de llom al forn Amanida Kiwi			Mongeta tendra i patata Daus de vedella Enciam, blat de moro i soja Meló		
DILLUNS		28	DIMARTS		29	DIMECRES		30	DIJOURS		31			
Llenties guisades (sofregit de tomàquet, ceba i verdures) Truita de patata i ceba Enciam, olives i blat de moro Taronja			Espaguetis amb salsa carbonara (salsa beixamel I, bacon) Gall d'indi planxa Enciam i tomàquet Poma			Sopa de brou i arròs integral Cuixetes de pollastre al forn Amanida verda logurt natural			LLIURE DISPOSICIÓ					



**Tots els menús estan acompanyats amb aigua i pa (opció integral).

** Cuinat i amanit amb oli d'oliva

D'acord amb el reglament (UE) 1169/2011 del Parlament Europeu i del Consell de 20 d'Octubre de 2011, aquest establiment disposa de la informació sobre els AL·LERGENS dels aliments que componen els menús que s'elaboren

L'empresa SERHS vetlla per la utilització de productes de proximitat i ecològics sempre que sigui possible.



MENÚ ESCOLES TERRASSA OCTUBRE 2019



SENSE MARISC

DIMARTS		1	DIMECRES		2	DIJOURS		3	DIVENDRES		4			
Crema de patata i pastanaga Escalopa de pollastre Enciam, cogombre i pipes Meló			Tirabuixons de pasta amb salsa napolitana Lluç al forn Enciam, pastanaga i pebrot vermell Pera			Llentíes amb verdures (ceba, pastanaga, tomàquet i pebrot) Salsitxes d'au Enciam, blat de moro i olives logurt natural			Arròs a la pagesa (sofregit de ceba, porro, carbassa, pebrot) Truita francesa Enciam, tomàquet amanit i soja Poma					
DILLUNS		7	DIMARTS		8	DIMECRES		9	DIJOURS		10	DIVENDRES		11
Cigrons guisats amb espinacs (ceba, verdures, espinacs i patates) Cordon blue de gall d'indi i formatge Mezclum d'enciams Poma			Arròs amb salsa de tomàquet i remolatxa Truita de tonyina Enciam, brots de soja i olives Taronja			Bròquil, patata i ceba Hamburguesa de vedella Enciam, pinya i pipes Sindria			Espaguëtis amb xampinyons Caella al forn amb llit de pèsols ceba Pera			Mongeta tendra i patata Aletes de pollastre a l'estil Americà (Salsa barbacoa) Enciam, tomàquet i pastanaga Gelatinat		
DILLUNS		14	DIMARTS		15	DIMECRES		16	DIJOURS		17	DIVENDRES		18
Fideus a la cassola Ous durs amb salsa de tomàquet Enciam, blat de moro i olives Pinya en el seu suc			Mongeta blanca amb patata i oli d'oliva Pernillets de pollastre al forn Enciam, cogombre Platan			Crema de carbassa i pastanaga Cap de llom a la planxa amb samfaina Làctic			Llentíes amb arròs Salmó al forn Enciam i blat de moro Pinya en el seu suc			Minestra de verdures Fingers de pollastre Enciam, tomàquet i olives Meló		
DILLUNS		21	DIMARTS		22	DIMECRES		23	DIJOURS		24	DIVENDRES		25
Arròs amb salsa de tomàquet Filet de lluç arrebossat (insitu) Amanida variada Sindria			Patates amb carxofes Bistec de pollastre Enciam i brots de soja Làctic			Macarrons amb oli d'orenga i formatge ratllat Truita de carbassó Enciam, olives i pastanaga Poma			Cigrons guisats amb verdures Cuetes de rap al forn Amanida Kiwi			Mongeta tendra i patata Daus de vedella Enciam, blat de moro i soja Meló		
DILLUNS		28	DIMARTS		29	DIMECRES		30	DIJOURS		31			
Espaguëtis amb oli i orenga Hamburguesa de verdures Enciam i tomàquet Poma			Arròs amb salsa de tomàquet Filet de bacallà al forn Enciam, olives i pipes Làctic / Gelatinat			Llentíes guisades amb verdures Truita francesa amb pernil dolç Enciam, olives i blat de moro Kiwi			Amanida d'estiu (patata, olives, blat de moro i tonyina) Cuixetes de pollastre al forn Amanida variada Pera			Crema d'hortalisses de temporada (Carbassó, ceba, pastanaga) Mandonguilles de vedella amb pèsols Sindria		



**Tots els menús estan acompanyats amb aigua i pa (opció integral).

** Cuinat i amanit amb oli d'oliva

D'acord amb el reglament (UE) 1169/2011 del Parlament Europeu i del Consell de 20 d'Octubre de 2011, aquest establiment disposa de la informació sobre els AL·LÈRGENS dels aliments que componen els menús que s'elaboren

L'empresa SERHS vetlla per la utilització de productes de proximitat i ecològics sempre que sigui possible.



MENÚ ESCOLES TERRASSA OCTUBRE 2019



NO SOJA, NI POLLASTRE

DIMARTS		1	DIMECRES		2	DIJOUS		3	DIVENDRES		4			
Crema de patata i pastanaga Filet de gall dindi arrebossat (insitu) Enciam, cogombre i pipes Meló			Tirabuixons de pasta amb salsa napolitana Lluç al forn Enciam, pastanaga i pebrot vermell Pera			Llentíes amb verdures (ceba, pastanaga, tomàquet i pebrot) Llom a la planxa Enciam, blat de moro i olives logurt natural			Arròs a la pagesa (sofregit de ceba, porro, carbassa, pebrot) Truita francesa Enciam i tomàquet amanit Poma					
DILLUNS		7	DIMARTS		8	DIMECRES		9	DIJOUS		10	DIVENDRES		11
Cigrans guisats amb espinacs (ceba, verdures, espinacs i patates) Filet de gall dindi arrebossat (insitu) Mezclum d'enciams Poma			Arròs amb salsa de tomàquet i remolatxa Truita de tonyina Enciam i olives Taronja			Bròquil, patata i ceba Vedella planxa Enciam, pinya i pipes Sindria			Espaguetis amb xampinyons Caella al forn amb llit de pèsols ceba Pera			Mongeta tendra i patata Filet de llom amb salsa barbacoa Enciam, tomàquet i pastanaga Gelats		
DILLUNS		14	DIMARTS		15	DIMECRES		16	DIJOUS		17	DIVENDRES		18
Fideus a oa cassola Ous durs amb salsa de tomàquet Enciam, blat de moro i olives Pinya en el seu suc			Mongeta blanca amb patata i oli d'oliva Gall dindi al forn Enciam, cogombre Platan			Puré de carbassa i pastanaga Cap de llom a la planxa amb samfaina Pera			Llentíes amb arròs Salmó al forn Enciam i pastanaga Làctic			Minestra de verdures Fingers de peix Enciam, tomàquet i olives Meló		
DILLUNS		21	DIMARTS		22	DIMECRES		23	DIJOUS		24	DIVENDRES		25
Arròs amb salsa de tomàquet Filet de lluç arrebossat Amanida variada Sindria			Patates amb carxofes Bacallà planxa Amanida Làctic			Macarrons amb oli d'orenga i formatge ratllat Truita de carbassó Enciam, olives i pastanaga Poma			Cigrans guisats Cuetes de rap al forn Amanida Nectarina			Mongeta tendra i patata Daus de vedella Enciam, blat de moro Meló		
DILLUNS		28	DIMARTS		29	DIMECRES		30	DIJOUS		31			
Llentíes guisades amb verdures Truita de patata i ceba Enciam, olives i blat de moro Taronja			Espaguetis amb beixamel Lluç a la planxa Enciam i tomàquet Poma			Sopa de brou vegetal i arròs integral Llom a la planxa Enciam i pipes logurt natural			FESTA DE LLIURE DISPOSICIÓ					



**Tots els menús estan acompanyats amb aigua i pa (opció integral).

D'acord amb el reglament (UE) 1169/2011 del Parlament Europeu i del Consell de 20 d'Octubre de 2011, aquest establiment disposa de la informació sobre els AL·LERGENS dels aliments que componen els menús que s'elaboren

** Cuiat i amanit amb oli d'oliva

L'empresa SERHS vetlla per la utilització de productes de proximitat i ecològics sempre que sigui possible.



MENÚ ESCOLES TERRASSA OCTUBRE 2019



SENSE CRUSTACIS

DIMARTS		1	DIMECRES		2	DIJOUS		3	DIVENDRES		4			
Crema de patata i pastanaga Escalopa de pollastre Enciam, cogombre i pipes Meló			Tirabuixons de pasta amb salsa napolitana Lluç al forn Enciam, pastanaga i pebrot vermell Pera			Lenties amb verdures (ceba, pastanaga, tomàquet i pebrot) Salsitxes d'au Enciam, blat de moro i olives logurt natural			Arròs a la pagesa (sofregit de ceba, porro, carbassa, pebrot) Truita francesa Enciam, tomàquet amanit i soja Poma					
DILLUNS		7	DIMARTS		8	DIMECRES		9	DIJOUS		10	DIVENDRES		11
Cigrons guisats amb espinacs (ceba, verdures, espinacs i patates) Cordon blue de gall d'indi i formatge Mezclum d'enciams Poma			Arròs amb salsa de tomàquet i remolatxa Truita de tonyina Enciam, brots de soja i olives Taronja			Bròquil, patata i ceba Hamburguesa de vedella Enciam, pinya i pipes Sindria			Espaguetis amb xampinyons Caella al forn amb lilit de pèsols ceba Pera			Mongeta tendra i patata Aletes de pollastre a l'estil Americà (Salsa barbacoa) Enciam, tomàquet i pastanaga Gelats		
DILLUNS		14	DIMARTS		15	DIMECRES		16	DIJOUS		17	DIVENDRES		18
Fideus a la cassola Ous durs amb salsa de tomàquet Enciam, blat de moro i olives Pinya en el seu suc			Mongeta blanca amb patata i oli d'oliva Pernilets de pollastre al forn Enciam, cogombre Platan			Crema de carbassa i pastanaga Cap de llom a la planxa amb samfaina Làctic			Arròs amb tomàquet Salmó al forn Enciam i pastanaga Pinya en el seu suc			Minestra de verdures Fingers de pollastre Enciam, tomàquet i olives Meló		
DILLUNS		21	DIMARTS		22	DIMECRES		23	DIJOUS		24	DIVENDRES		25
Arròs amb salsa de tomàquet Filet de lluç arrebossat (insitu) Amanida variada Sindria			Patates amb carxofes Bistec de pollastre Enciam i brots de soja Làctic			Macarrons amb oli d'orenga i formatge ratllat Truita de carbassó Enciam, olives i pastanaga Poma			Cigrons guisats amb verdures Cuetes de rap al forn Amanida Kiwi			Mongeta tendra i patata Daus de vedella Enciam, blat de moro i soja Meló		
DILLUNS		28	DIMARTS		29	DIMECRES		30	DIJOUS		31			
Lenties guisades amb verdures Truita de patata i ceba Enciam, olives i blat de moro Taronja			Espaguetis amb beixamel Lluç a la planxa Enciam i tomàquet Poma			Sopa de brou vegetal i arròs integral Cuixetes de pollastre al forn Enciam i pipes logurt natural			FESTA DE LLIURE DISPOSICIÓ					



**Tots els menús estan acompanyats amb aigua i pa (opció integral).

D'acord amb el reglament (UE) 1169/2011 del Parlament Europeu i del Consell de 20 d'Octubre de 2011, aquest establiment disposa de la informació sobre els AL·LERGENS dels aliments que componen els menús que s'elaboren

** Cuiinat i amanit amb oli d'oliva

L'empresa SERHS vetlla per la utilització de productes de proximitat i ecològics sempre que sigui possible.



MENÚ ESCOLES TERRASSA OCTUBRE 2019



NO CIGRONS

DIMARTS		1	DIMECRES		2	DIJOURS		3	DIVENDRES		4			
Crema de patata i pastanaga Pollastre a la planxa Enciam, cogombre i pipes Meló			Tirabuixons de pasta amb salsa napolitana Lluç al forn Enciam, pastanaga i pebrot vermell Pera			Patates amb verdures (ceba, pastanaga, tomàquet i pebrot) Salsitxes d'au Enciam, blat de moro i olives logurt natural			Arròs a la pagesa (sofregit de ceba, porro, carbassa, pebrot) Truita francesa Enciam i tomàquet amanit Poma					
DILLUNS		7	DIMARTS		8	DIMECRES		9	DIJOURS		10	DIVENDRES		11
Patates guisades amb espinacs (ceba, pastanaga, tomàquet i pebrot) Filet de gall dindi arrebossat (insitu) Mezclum d'enciams Poma			Arròs amb salsa de tomàquet i remolatxa Truita de tonyina Enciam, brots de soja i olives Taronja			Bròquil, patata i ceba Vedella planxa Enciam, pinya i pipes Sindria			Espaguetis amb xampinyons Caella al forn amb lilit de pèsols ceba Pera			Mongeta tendra i patata Aletes de pollastre al forn Enciam, tomàquet i pastanaga Gelat		
DILLUNS		14	DIMARTS		15	DIMECRES		16	DIJOURS		17	DIVENDRES		18
Fideus a la cassola Ous durs amb salsa de tomàquet Enciam, blat de moro i olives Pinya en el seu suc			Mongeta blanca amb patata i oli d'oliva Pernilets de pollastre al forn Enciam, cogombre Platan			Crema de carbassa i pastanaga Cap de llom a la planxa amb samfaina Meló			Llenties amb arròs Salmó al forn Enciam i pastanaga Làctic			Minestra de verdures (s/pèsols) Fingers de peix Enciam, tomàquet i olives Meló		
DILLUNS		21	DIMARTS		22	DIMECRES		23	DIJOURS		24	DIVENDRES		25
Arròs amb salsa de tomàquet Filet de lluç arrebossat Amanida variada Sindria			Patates amb carxofes Bistec de pollastre Enciam i brots de soja Làctic			Macarrons amb oli d'orenga i formatge ratllat Truita de carbassó Enciam, olives i pastanaga Poma			Patates guisades amb verdures Cuetes de rap al forn Nectarina			Mongeta tendra i patata Cap de llom al forn amb bolets Meló		
DILLUNS		28	DIMARTS		29	DIMECRES		30	DIJOURS		31			
Llenties guisades amb verdures Truita de patata i ceba Enciam, olives i blat de moro Taronja			Espaguetis amb beixamel Lluç a la planxa Enciam i tomàquet Poma			Sopa de brou vegetal i arròs integral Cuixetes de pollastre al forn Enciam i pipes logurt natural			FESTA DE LLIURE DISPOSICIÓ					



**Tots els menús estan acompanyats amb aigua i pa (opció integral).

** Cuiinat i amanit amb oli d'oliva

D'acord amb el reglament (UE) 1169/2011 del Parlament Europeu i del Consell de 20 d'Octubre de 2011, aquest establiment disposa de la informació sobre els AL·LERGENS dels aliments que componen els menús que s'elaboren

L'empresa SERHS vetlla per la utilització de productes de proximitat i ecològics sempre que sigui possible.



MENÚ ESCOLES TERRASSA OCTUBRE 2019



NO POLLASTRE, NO AUS DE CORRAL

DILLUNS		DIMARTS		DIMECRES		DIJOUS		DIVENDRES	
7		8		9		10		11	
Cigrons amb espinacs (ceba, pastanaga, tomàquet i pebrot) Lluç arrebossat Mezclum d'enciams Poma		Arròs amb salsa de tomàquet i remolatxa Truita de tonyina Enciam, brots de soja i olives Taronja		Bròquil, patata i ceba Hamburguesa de vedella Enciam, pinya i pipes Sindria		Espaguetiss amb oli i orenga (salsa de formatge) Caella al forn amb lliit de pèsols ceba Pera		Arròs a la pagesa (sofregit de ceba, porro, carbassa, pebrot) Truita francesa Enciam, tomàquet amanit i soja Poma	
14		15		16		17		18	
Fideus a la cassola Ous durs amb salsa de tomàquet Enciam, blat de moro i olives Pinya en el seu suc		Mongeta blanca amb patata i oli d'oliva Vedella planxa Enciam, cogombre amb salsa de ceba i melPlatan		Crema de carbassa i pastanaga Cap de llom a la planxa amb samfaina Làctic		Llentíes amb arròs Salmó al forn Enciam i blat de moro Pinya en el seu suc		Minestra de verdures Fingers de peix Enciam, tomàquet i olives Meló	
21		22		23		24		25	
Arròs amb salsa de tomàquet Filet de lluç arrebossat Amanida variada Sindria		Patates amb carxofes Bacallà planxa Làctic		Macarrons amb oli d'orenga i formatge ratllat Truita de carbassó Enciam, olives i pastanaga Poma		Cigrons guisats Cuetes de rap al forn Amanida Nectarina		Mongeta tendra i patata Daus de vedella Enciam, blat de moro i soja Meló	
28		29		30		31			
Llentíes guisades amb verduretes Truita de patata i ceba Enciam, olives i blat de moro Taronja		Espaguetis amb beixamel Lluç a la planxa Enciam i tomàquet Poma		Sopa de brou vegetal i arròs integral Llom a la planxa Enciam i pipes logurt natural		FESTA DE LLIURE DISPOSICIÓ			



**Tots els menús estan acompanyats amb aigua i pa (opció integral).

** Cuinat i amanit amb oli d'oliva

D'acord amb el reglament (UE) 1169/2011 del Parlament Europeu i del Consell de 20 d'Octubre de 2011, aquest establiment disposa de la informació sobre els AL·LERGENS dels aliments que componen els menús que s'elaboren

L'empresa SERHS vetlla per la utilització de productes de proximitat i ecològics sempre que sigui possible.



MENÚ ESCOLES TERRASSA OCTUBRE 2019



NO FS, MARISC, FRT.ROSACEES

DIMARTS		1	DIMECRES		2	DIJOURS		3	DIVENDRES		4			
Crema de patata i pastanaga Escalopa de pollastre Enciam i cogombre Meló			Tirabuixons de pasta amb salsa napolitana Lluç al forn Enciam, pastanaga i pebrot vermell Taronja			Llentíes amb verdures (ceba, pastanaga, tomàquet i pebrot) Salsitxes d'au Enciam, blat de moro i olives logurt natural			Arròs a la pagesa (sofregit de ceba, porro, carbassa, pebrot) Truita francesa Enciam, tomàquet amanit i soja Platan					
DILLUNS		7	DIMARTS		8	DIMECRES		9	DIJOURS		10	DIVENDRES		11
Cigrans guisats amb espinacs (ceba, verdures, espinacs i patates) Cordon blue de gall d'indi i formatge Mezclum d'enciams Platan			Arròs amb salsa de tomàquet i remolatxa Truita de tonyina Enciam, brots de soja i olives Taronja			Bròquil, patata i ceba Vedella planxa Enciam i pinya Sindria			Espaguetis amb oli i orenga (salsa de formatge) Caella al forn amb llit de pèsols ceba kiwi			Mongeta tendra i patata Aletes de pollastre a l'estil Americà (Salsa barbacoa) Enciam, tomàquet i pastanaga Gelat (S/FS)		
DILLUNS		14	DIMARTS		15	DIMECRES		16	DIJOURS		17	DIVENDRES		18
Fideus a la cassola Ous durs amb salsa de tomàquet Enciam, blat de moro i olives Pinya en el seu suc			Mongeta blanca amb patata i oli d'oliva Pernillets de pollastre al forn Enciam, cogombre Platan			Crema de carbassa i pastanaga Cap de llom a la planxa amb samfaina Pera			Llentíes amb arròs Salmó al forn Enciam i pastanaga Làctic			Minestra de verdures Fingers de pollastre Enciam, tomàquet i olives Meló		
DILLUNS		21	DIMARTS		22	DIMECRES		23	DIJOURS		24	DIVENDRES		25
Arròs amb salsa de tomàquet Filet de lluç arrebossat Amanida variada Sindria			Patates estofades amb carxofes Bistec de pollastre i pebrot Làctic			Macarrons amb oli d'orenga i formatge ratllat Truita de carbassó Enciam, olives i pastanaga Taronja			Cigrans guisats amb verdures Cuetes de rap al forn Amanida verda Platan			Mongeta tendra i patata Cap de llom al forn amb bolets Enciam, blat de moro i soja Meló		
DILLUNS		28	DIMARTS		29	DIMECRES		30	DIJOURS		31			
Llentíes guisades amb verdures Truita de patata i ceba Enciam, olives i blat de moro Taronja			Espaguetis amb beixamel Lluç a la planxa Enciam i tomàquet Poma			Sopa de brou vegetal i arròs Cuixetes de pollastre al forn Amanida verda logurt natural			FESTA DE LLIURE DISPOSICIÓ					



**Tots els menús estan acompanyats amb aigua i pa (opció integral).

** Cuiinat i amanit amb oli d'oliva

D'acord amb el reglament (UE) 1169/2011 del Parlament Europeu i del Consell de 20 d'Octubre de 2011, aquest establiment disposa de la informació sobre els AL·LERGENS dels aliments que componen els menús que s'elaboren

L'empresa SERHS vetlla per la utilització de productes de proximitat i ecològics sempre que sigui possible.



MENÚ ESCOLES TERRASSA OCTUBRE 2019



FOODMAPS, LACTOSA, FRUCTOSA

DIMARTS		1	DIMECRES		2	DIJOUS		3	DIVENDRES		4			
Puré de patata i carbassó (màx 50g) Escalopa de pollastre (pa ratllat, ou) Endivies i cogombre (màx 50g) logurt natural (S/L)		Tirabuixons de pasta amb formatge S/L Lluç al forn Endivies logurt natural (S/L)		Arròs amb espinacs Llom a la planxa Endivies i tomàquet (màx 50g) logurt natural (S/L)		Arròs amb oli i orenga Truita francesa Endivies i tomàquet (màx 50g) logurt natural (S/L)								
DILLUNS		7	DIMARTS		8	DIMECRES		9	DIJOUS		10	DIVENDRES		11
Patates al caliu Filet de gall d'indi i formatge (S/L) Endivies logurt natural (S/L)		Arròs amb oli i orenga Truita de tonyina Endivies i tomàquet (màx 50g) logurt natural (S/L)		Crema de espinacs i patata Vvedella a la planxa amb llit de patata logurt natural (S/L)		Espaguetis amb formatge (S/L) Caella a la planxa Endivies i cogombre (màx 50g) logurt natural (S/L)		Mongeta tendra (màx 50g) i patata Aletes de pollastre al forn Endivies i tomàquet (màx 50g) logurt natural (S/L)						
DILLUNS		14	DIMARTS		15	DIMECRES		16	DIJOUS		17	DIVENDRES		18
Amanida de pasta (pasta tricolor, tonyina, tomàquet (màx 50g)) Ous durs amb formatge gratinat (S/L) Endivies logurt natural (S/L)		Crema de carbassó (màx 50g) i patata Pernilets de pollastre al forn amb llit de patata logurt natural (S/L)		Patata dau amb oli d'oliva Cap de llom a la planxa amb carbassó (màx 50g) logurt natural (S/L)		Arròs blanc amb oli d'orenga Salmó al forn Endivies i cogombre (màx 50g) logurt natural (S/L)		Mongeta verda (màx 50g) amb patata Filet de lluç al forn Endivies i tomàquet (màx 50g) logurt natural (S/L)						
DILLUNS		21	DIMARTS		22	DIMECRES		23	DIJOUS		24	DIVENDRES		25
Amanida d'arròs blanc (tomàquet (màx 50g), tonyina, cogombre (màx 50g)) Filet de lluç arrebossat (insitu) Endivies logurt natural (S/L)		Mongeta tendra saltejada (màx 50g) amb patata Filet de pollastre al forn Endivies i tomàquet (màx 50g) logurt natural (S/L)		Macarrons amb oli d'orenga i formatge ratllat (màx 50g) Truita de carbassó Truita de patata (s/ceba) Endivies i cogombre (màx 50g) logurt natural (S/L)		Crema de carbassó (màx 50g) i patata Cap de llom al forn Espirals tricolor logurt natural (S/L)		Arròs amb espinacs Emperador al forn Endivies logurt natural (S/L)						
DILLUNS		28	DIMARTS		29	DIMECRES		30	DIJOUS		31			
Puré de patates amb oli d'oliva Truita francesa Endivies i tomàquet (màx 50g) logurt natural (S/L)		Espirals amb oli d'orenga i formatge S/L Lluç a la planxa Endivies i cogombre (màx 50g) logurt natural (S/L)		Arròs amb oli i orenga Cuixetes de pollastre al forn Carbassó al forn (màx 50g) logurt natural (S/L)		LLIURE DISPOSICIÓ								



**Tots els menús estan acompanyats amb aigua i pa (opció integral).

** Cuiinat i amanit amb oli d'oliva

D'acord amb el reglament (UE) 1169/2011 del Parlament Europeu i del Consell de 20 d'Octubre de 2011, aquest establiment disposa de la informació sobre els AL·LÉRGENS dels aliments que componen els menús que s'elaboren

L'empresa SERHS vetlla per la utilització de productes de proximitat i ecològics sempre que sigui possible.