



MENÚ ESCOLES TERRASSA DESEMBRE 2019

NO PORC



AL DESEMBRE L'ANY ACABEM I MOLTES FESTES CELEBREM



DILLUNS	2	DIMARTS	3	DIMECRES	4	DIJOUS	5	DIVENDRES	6
Arròs amb salsa de tomàquet Trita de carbassó Amanida variada Pera		Mongeta tendra i patata Bistec de pollastre al forn Enciam i brots de soja logurt natural		Macarrons amb salsa de formatge Filet de lluç arrebossat Enciam, olives i pastanaga Poma		LLIURE DISPOSICIÓ			
DILLUNS	9	DIMARTS	10	DIMECRES	11	DIJOUS	12	DIVENDRES	13
Espaguetis amb beixamel Hamburguesa de verdures Enciam i tomàquet Poma		Llentíes guisades (sofrit de tomàquet, ceba i verdures) Trita de patata i ceba Enciam, olives i blat de moro Mandarina		Sopa de brou vegetal i arròs integral Cuixetes de pollastre al forn Enciam i pipes logurt natural		Crema d'hortalisses de temporada (Carbassó, ceba, pastanaga) Delícies de lluç amb salsa de tomàquet Plàtan		Fesols blancs amb patata i oli d'oliva Bacallà al forn Amanida variada Pera	
DILLUNS	16	DIMARTS	17	DIMECRES	18	DIJOUS	19	DIVENDRES	20
Coliflor i patata al vapor Escalopa de pollastre Enciam, pastanaga i api Taronja		Arròs amb salsa de tomàquet Filet de lluç al forn Enciam, cogombre i pastanaga Plàtan		Crema de pastanaga Mandonguilles d'au amb salsa i xampinyons Macedònia de fruites		Cigrons amb verdures Trita francesa Amanida variada logurt natural		 SOPA D'ESCUDELLA (brou de pollastre, galets i verdures de temporada) POLLASTRE ROSTIT AMB PRUNES POSTRES DE NADAL (torró i neules)	



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

** Cuitat 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 DESEMBRE 2019

NO CARN



AL DESEMBRE L'ANY ACABEM I MOLTES FESTES CELEBREM



DILLUNS	2	DIMARTS	3	DIMECRES	4	DIJOUS	5	DIVENDRES	6
Arròs amb salsa de tomàquet Trita de carbassó Amanida variada Pera		Mongeta tendra i patata Hamburguesa de tonyina Enciam i brots de soja logurt natural		Macarrons amb salsa de formatge Filet de lluç arrebossat Enciam, olives i pastanaga Poma		LLIURE DISPOSICIÓ			
DILLUNS	9	DIMARTS	10	DIMECRES	11	DIJOUS	12	DIVENDRES	13
Espaguetis amb beixamel Hamburguesa de verdures Enciam i tomàquet Poma		Llentíes guisades (sofregit de tomàquet, ceba i verdures) Trita de patata i ceba Enciam, olives i blat de moro Mandarina		Sopa de brou vegetal i arròs integral Croquetes de peix Enciam i pipes logurt natural		Crema d'hortalisses de temporada (Carbassó, ceba, pastanaga) Delícies de lluç amb salsa de tomàquet Plàtan		Fesols blancs amb patata i oli d'oliva Bacallà al forn Amanida variada Pera	
DILLUNS	16	DIMARTS	17	DIMECRES	18	DIJOUS	19	DIVENDRES	20
Mongeta tendra i patata al vapor Calamars a la romana Enciam, pastanaga i api Taronja		Arròs amb salsa de tomàquet Filet de lluç al forn Enciam, cogombre i pastanaga Plàtan		Crema de pastanaga Mandonguilles de lluç amb salsa i xampinyons Macedònia de fruites		Cigrons amb verdures Trita francesa Amanida variada logurt natural		 SOPA D'ESCUDELLA (brou de verdures i galets) CUETES DE RAP AMB SALS A DE TARONJA POSTRES DE NADAL (torró i neules)	



**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.



SOPA D'ESCUDELLA
(brou de verdures i galets)
CUETES DE RAP AMB SALS
A DE TARONJA
POSTRES DE NADAL
(torró i neules)



MENÚ ESCOLES TERRASSA DESEMBRE 2019

NO PEIX



AL DESEMBRE L'ANY ACABEM I MOLTES FESTES CELEBREM



DILLUNS	2	DIMARTS	3	DIMECRES	4	DIJOUS	5	DIVENDRES	6
Arròs amb salsa de tomàquet Trita de carbassó Amanida variada Pera		Mongeta tendra i patata Bistec de pollastre al forn Enciam i brots de soja logurt natural		Macarrons amb salsa de formatge Fingers de pollastre Enciam, olives i pastanaga Poma		LLIURE DISPOSICIÓ			
DILLUNS	9	DIMARTS	10	DIMECRES	11	DIJOUS	12	DIVENDRES	13
Espaguetis amb salsa carbonara (salsa beixamel, bacon) Hamburguesa de verdures Enciam i tomàquet Poma		Llentíes guisades (sofregit de tomàquet, ceba i verdures) Trita de patata i ceba Enciam, olives i blat de moro Mandarina		Sopa de brou i arròs integral Cuixetes de pollastre al forn Enciam i pipes logurt natural		Crema d'hortalisses de temporada (Carbassó, ceba, pastanaga) Daus de llom amb salsa de tomàquet Plàtan		Fesols blancs amb patates i oli d'oliva Pollastre al forn Amanida variada Pera	
DILLUNS	16	DIMARTS	17	DIMECRES	18	DIJOUS	19	DIVENDRES	20
Coliflor i patata al vapor Escalopa de porc Enciam, pastanaga i api Taronja		Arròs amb salsa de tomàquet Trita de carbassó Enciam, cogombre i pastanaga Platan		Crema de pastanaga Mandonguilles d'au amb salsa i xampinyons Macedònia de fruites		Cigrons amb verdures Trita francesa Amanida variada logurt natural		 DINAR DE NADAL SOPA D'ESCUDELLA (brou de pollastre, galets i verdures de temporada) POLLASTRE ROSTIT AMB PRUNES POSTRES DE NADAL (torró i neules)	



**Tots els menús estan acompanyats amb aigua i pa (opció integral).
** Cuitat 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 ALLERGENS 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 DESEMBRE 2019

NO OU



AL DESEMBRE L'ANY ACABEM I MOLTES FESTES CELEBREM



DILLUNS	2	DIMARTS	3	DIMECRES	4	DIJOUS	5	DIVENDRES	6
Arròs amb salsa de tomàquet Llom a la planxa Amanida variada Pera		Mongeta tendra i patata Bistec de pollastre al forn Enciam i brots de soja logurt natural		Macarrons S/OU amb salsa de formatge Fingers de peix Enciam, olives i pastanaga Poma		LLIURE DISPOSICIÓ			
DILLUNS	9	DIMARTS	10	DIMECRES	11	DIJOUS	12	DIVENDRES	13
Espaguetis S/OU amb salsa carbonara Gall d'indi planxa Enciam i tomàquet Poma		Llenties guisades (sofregit de tomàquet, ceba i verdures) Lluç a la planxa Enciam, olives i blat de moro Mandarina		Sopa de brou i arròs integral Cuixetes de pollastre al forn Enciam i pipes logurt natural		Crema d'hortalisses de temporada (Carbassó, ceba, pastanaga) Daus de llom amb salsa de tomàquet Plàtan		Fesols blancs amb patates i oli d'oliva Bacallà al forn Amanida variada Pera	
DILLUNS	16	DIMARTS	17	DIMECRES	18	DIJOUS	19	DIVENDRES	20
Coliflor i patata al vapor Escalopa de porc Enciam, pastanaga i api Taronja		Arròs amb salsa de tomàquet Filet de lluç al forn Enciam, cogombre i pastanaga Plàtan		Crema de pastanaga Bistec d'au amb salsa i xampinyons Macedònia de fruites		Cigrons amb verdures Truita francesa Amanida variada logurt natural			



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

** Cuitat 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.

SOPA DE NADAL*

POLLASTRE ROSTIT*

POSTRES DE NADAL*

*Menú adaptat a la dieta





MENÚ ESCOLES TERRASSA DESEMBRE 2019



AL DESEMBRE L'ANY ACABEM
I MOLTES FESTES CELEBREM



DILLUNS	2	DIMARTS	3	DIMECRES	4	DIJOUS	5	DIVENDRES	6
Arròs amb salsa de tomàquet Trita de carbassó Amanida variada Pera		Mongeta tendra i patata Bistec de pollastre al forn Enciam i brots de soja iogurt natural		Macarrons S/G amb salsa de formatge Fingers de peix Enciam, olives i pastanaga Poma		LLIURE DISPOSICIÓ			
DILLUNS	9	DIMARTS	10	DIMECRES	11	DIJOUS	12	DIVENDRES	13
Espaguetis S/G amb salsa carbonara (salsa beixamel S/G, bacon) Gall d'indi planxa Enciam i tomàquet Poma		Llentíes guisades (sofregit de tomàquet, ceba i verdures) Trita de patata i ceba Enciam, olives i blat de moro Mandarina		Sopa de brou i arròs integral Cuixetes de pollastre al forn Enciam i pipes iogurt natural		Crema d'hortalisses de temporada (Carbassó, ceba, pastanaga) Daus de llom amb salsa de tomàquet Plàtan		Fesols blancs amb patates i oli d'oliva Bacallà al forn Amanida variada Pera	
DILLUNS	16	DIMARTS	17	DIMECRES	18	DIJOUS	19	DIVENDRES	20
Coliflor i patata al vapor Escalopa de porc Enciam, pastanaga i api Taronja		Arròs amb salsa de tomàquet Filet de lluç al forn Enciam, cogombre i pastanaga Platan		Crema de pastanaga Bistec d'au amb salsa i xampinyons Macedònia de fruites		Cigrons amb verdures Trita francesa Amanida variada iogurt natural			



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

** 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.



SOPA DE NADAL*

POLLASTRE ROSTIT*

POSTRES DE NADAL*

*Menú adaptat a la dieta



MENÚ ESCOLES TERRASSA DESEMBRE 2019



AL DESEMBRE L'ANY ACABEM I MOLTES FESTES CELEBREM



DILLUNS	2	DIMARTS	3	DIMECRES	4	DIJOUS	5	DIVENDRES	6
Arròs amb salsa de tomàquet LLom a la planxa Amanida variada Pera		Mongeta tendra i patata Bistec de pollastre al forn Enciam i brots de soja logurt natural		Macarrons S/G S/OU amb salsa de formatge Fingers de peix Enciam, olives i pastanaga Poma		LLIURE DISPOSICIÓ			
DILLUNS	9	DIMARTS	10	DIMECRES	11	DIJOUS	12	DIVENDRES	13
Espaguetis S/G S/OU a la carbonara (salsa beixamel S/G, bacon) Gall d'indi planxa Enciam i tomàquet Poma		Llentíes guisades (sofregit de tomàquet, ceba i verdutetes) Lluç a la planxa Enciam, olives i blat de moro Mandarina		Sopa de brou i arròs integral Cuixetes de pollastre al forn Enciam i pipes logurt natural		Crema d'hortalisses de temporada (Carbassó, ceba, pastanaga) Daus de llom amb salsa de tomàquet Plàtan		Fesols blancs amb patates i oli d'oliva Bacallà al forn Amanida variada Pera	
DILLUNS	16	DIMARTS	17	DIMECRES	18	DIJOUS	19	DIVENDRES	20
Coliflor i patata al vapor Escalopa de porc Enciam, pastanaga i api Taronja		Arròs amb salsa de tomàquet Filet de lluç al forn Enciam, cogombre i pastanaga Platan		Crema de pastanaga Bistec d'au amb salsa i xampinyons Macedònia de fruites		Cigrons amb verdures Truita francesa Amanida variada logurt natural			



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

** Cuitat 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 **ALLERGENS** 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.



SOPA DE NADAL*

POLLASTRE ROSTIT*

POSTRES DE NADAL*

*Menú adaptat a la dieta



MENÚ ESCOLES TERRASSA DESEMBRE 2019



NO GLUTEN, NO LACTOSA



AL DESEMBRE L'ANY ACABEM I MOLTES FESTES CELEBREM



DILLUNS	2	DIMARTS	3	DIMECRES	4	DIJOUS	5	DIVENDRES	6
Arròs amb salsa de tomàquet Trita de carbassó Amanida variada Pera		Mongeta tendra i patata Bistec de pollastre al forn Enciam i brots de soja logurt natural S/L		Macarrons S/G amb salsa de formatge S/L Fingers de peix Enciam, olives i pastanaga Poma		LLIURE DISPOSICIÓ			
DILLUNS	9	DIMARTS	10	DIMECRES	11	DIJOUS	12	DIVENDRES	13
Espaguetis S/G amb salsa carbonara (salsa beixamel S/G S/L, bacon) Gall d'indi planxa Enciam i tomàquet Poma		Llentíes guisades (sofregit de tomàquet, ceba i verdures) Trita de patata i ceba Enciam, olives i blat de moro Mandarina		Sopa de brou i arròs integral Cuixetes de pollastre al forn Enciam i pipes logurt natural S/L		Crema d'hortalisses de temporada S/L (Carbassó, ceba, pastanaga) Daus de llom amb salsa de tomàquet Plàtan		Fesols blancs amb patates i oli d'oliva Bacallà al forn Amanida variada Pera	
DILLUNS	16	DIMARTS	17	DIMECRES	18	DIJOUS	19	DIVENDRES	20
Coliflor i patata al vapor Escalopa de porc Enciam, pastanaga i api Taronja		Arròs amb salsa de tomàquet Filet de lluç al forn Enciam, cogombre i pastanaga Platan		Crema de pastanaga S/L Bistec d'au amb salsa i xampinyons Macedònia de fruites		Cigrons amb verdures Trita francesa Amanida variada logurt natural		 SOPA DE NADAL*	



***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.



POLLASTRE ROSTIT*
POSTRES DE NADAL*

*Menú adaptat a la dieta



MENÚ ESCOLES TERRASSA DESEMBRE 2019



AL DESEMBRE L'ANY ACABEM I MOLTES FESTES CELEBREM



DILLUNS	2	DIMARTS	3	DIMECRES	4	DIJOUS	5	DIVENDRES	6
Arròs amb salsa de tomàquet Trita de carbassó Amanida variada Pera		Mongeta tendra i patata Bistec de pollastre al forn Enciam i brots de soja Compota de fruita		Macarrons amb oli i orenga Fingers de peix Enciam, olives i pastanaga Poma		LLIURE DISPOSICIÓ			
DILLUNS	9	DIMARTS	10	DIMECRES	11	DIJOUS	12	DIVENDRES	13
Espaguetis saltejats amb bacó Gall d'indi planxa Enciam i tomàquet Poma		Llentíes guisades (sofregit de tomàquet, ceba i verdures) Trita de patata i ceba Enciam, olives i blat de moro Mandarina		Sopa de brou i arròs integral Cuixetes de pollastre al forn Enciam i pipes Compota de fruita		Crema d'hortalisses de temporada S/LL (Carbassó, ceba, pastanaga) Daus de llom amb salsa de tomàquet Plàtan		Fesols blancs amb patates i oli d'oliva Bacallà al forn Amanida variada Pera	
DILLUNS	16	DIMARTS	17	DIMECRES	18	DIJOUS	19	DIVENDRES	20
Coliflor i patata al vapor Escalopa de porc Enciam, pastanaga i api Taronja		Arròs amb salsa de tomàquet Filet de lluç al forn Enciam, cogombre i pastanaga Platan		Crema de pastanaga S/LL Bistec d'au amb salsa i xampinyons Macedònia de fruites		Cigrons amb verdures Trita francesa Amanida variada logurt natural		 SOPA DE NADAL* POLLASTRE ROSTIT* POSTRES DE NADAL* *Menú adaptat a la dieta	



**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 DESEMBRE 2019

NO PLV (NO VEDELLA)



AL DESEMBRE L'ANY ACABEM I MOLTES FESTES CELEBREM



DILLUNS	2	DIMARTS	3	DIMECRES	4	DIJOUS	5	DIVENDRES	6
Arròs amb salsa de tomàquet Trita de carbassó Amanida variada Pera		Mongeta tendra i patata Bistec de pollastre al forn Enciam i brots de soja Compota de fruita		Macarrons amb oli i orenga Fingers de peix Enciam, olives i pastanaga Poma		LLIURE DISPOSICIÓ			
DILLUNS	9	DIMARTS	10	DIMECRES	11	DIJOUS	12	DIVENDRES	13
Espaguetis saltejats amb bacó Gall d'indi planxa Enciam i tomàquet Poma		Llentíes guisades (sofregit de tomàquet, ceba i verdures) Trita de patata i ceba Enciam, olives i blat de moro Mandarina		Sopa de brou i arròs integral Cuixetes de pollastre al forn Enciam i pipes Compota de fruita		Crema d'hortalisses de temporada S/LL (Carbassó, ceba, pastanaga) Daus de llom amb salsa de tomàquet Plàtan		Fesols blancs amb patates i oli d'oliva Bacallà al forn Amanida variada Pera	
DILLUNS	16	DIMARTS	17	DIMECRES	18	DIJOUS	19	DIVENDRES	20
Coliflor i patata al vapor Escalopa de porc Enciam, pastanaga i api Taronja		Arròs amb salsa de tomàquet Filet de lluç al forn Enciam, cogombre i pastanaga Platan		Crema de pastanaga S/LL Bistec d'au amb salsa i xampinyons Macedònia de fruites		Cigrons amb verdures Trita francesa Amanida variada logurt natural		 SOPA DE NADAL*	



**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.



POLLASTRE ROSTIT*
POSTRES DE NADAL*

*Menú adaptat a la dieta



MENÚ ESCOLES TERRASSA DESEMBRE 2019

NO FRUITS SECS



AL DESEMBRE L'ANY ACABEM I MOLTES FESTES CELEBREM



DILLUNS	2	DIMARTS	3	DIMECRES	4	DIJOUS	5	DIVENDRES	6
Arròs amb salsa de tomàquet Truita de carbassó Amanida variada Pera		Mongeta tendra i patata Bistec de pollastre al forn Enciam i brots de soja logurt natural		Macarrons amb salsa de formatge Filet de lluç arrebossat Enciam, olives i pastanaga Poma		LLIURE DISPOSICIÓ			
DILLUNS	9	DIMARTS	10	DIMECRES	11	DIJOUS	12	DIVENDRES	13
Espaguetis amb salsa carbonara (salsa beixamel, bacon) Hamburguesa de verdures Enciam i tomàquet Poma		Llentíes guisades (sofrit de tomàquet, ceba i verdures) Truita de patata i ceba Enciam, olives i blat de moro Mandarina		Sopa de brou i arròs integral Cuixetes de pollastre al forn Enciam i cogombre logurt natural		Crema d'hortalisses de temporada (Carbassó, ceba, pastanaga) Daus de llom amb salsa de tomàquet Plàtan		Fesols blancs amb patates i oli d'oliva Bacallà al forn Amanida variada Pera	
DILLUNS	16	DIMARTS	17	DIMECRES	18	DIJOUS	19	DIVENDRES	20
Coliflor i patata al vapor Escalopa de porc Enciam, pastanaga i api Taronja		Arròs amb salsa de tomàquet Filet de lluç al forn Enciam, cogombre i pastanaga Platan		Crema de pastanaga Mandonguilles d'au amb salsa i xampinyons Macedònia de fruites		Cigrons amb verdures Truita francesa Amanida variada logurt natural		 SOPA DE NADAL* POLLASTRE ROSTIT* POSTRES DE NADAL* *Menú adaptat a la dieta	



**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 DESEMBRE 2019



AL DESEMBRE L'ANY ACABEM I MOLTES FESTES CELEBREM



DILLUNS	2	DIMARTS	3	DIMECRES	4	DIJOUS	5	DIVENDRES	6
Arròs amb salsa de tomàquet Trita de carbassó Amanida variada Pera		Mongeta tendra i patata Bistec de pollastre al forn Enciam i brots de soja Compota de fruita		Macarrons S/G amb oli i orenga Fingers de peix Enciam, olives i pastanaga Poma		LLIURE DISPOSICIÓ			
DILLUNS	9	DIMARTS	10	DIMECRES	11	DIJOUS	12	DIVENDRES	13
Espaguetis S/G saltejats amb bacó Gall d'indi planxa Enciam i tomàquet Poma		Llentíes guisades (sofregit de tomàquet, ceba i verdures) Trita de patata i ceba Enciam, olives i blat de moro Mandarina		Sopa de brou i arròs integral Cuixetes de pollastre al forn Enciam i pipes Compota de fruita		Crema d'hortalisses de temporada S/LL (Carbassó, ceba, pastanaga) Daus de llonganissa amb salsa de tomàquet Plàtan		Fesols blancs amb patates i oli d'oliva Bacallà al forn Amanida variada Pera	
DILLUNS	16	DIMARTS	17	DIMECRES	18	DIJOUS	19	DIVENDRES	20
Coliflor i patata al vapor Escalopa de porc Enciam, pastanaga i api Taronja		Arròs amb salsa de tomàquet Filet de lluç al forn Enciam, cogombre i pastanaga Platan		Crema de pastanaga S/LL Bistec d'au amb salsa i xampinyons Macedònia de fruites		Cigrons amb verdures Trita francesa Amanida variada iogurt natural		 SOPA DE NADAL*	



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

POLLASTRE ROSTIT*
POSTRES DE NADAL*

*Menú adaptat a la dieta





MENÚ ESCOLES TERRASSA DESEMBRE 2019



AL DESEMBRE L'ANY ACABEM I MOLTES FESTES CELEBREM



DILLUNS	2	DIMARTS	3	DIMECRES	4	DIJOUS	5	DIVENDRES	6
Arròs amb salsa de tomàquet Llom a la planxa Amanida variada Pera		Mongeta tendra i patata Bistec de pollastre al forn Enciam i brots de soja Compota de fruita		Macarrons S/OU amb oli i orenga Fingers de peix Enciam, olives i pastanaga Poma		LLIURE DISPOSICIÓ			
DILLUNS	9	DIMARTS	10	DIMECRES	11	DIJOUS	12	DIVENDRES	13
Espaguetis S/OU saltejats amb bacó Gall d'indi planxa Enciam i tomàquet Poma		Llentíes guisades (sofregit de tomàquet, ceba i verdutetes) Lluç a la planxa Enciam, olives i blat de moro Mandarina		Sopa de brou i arròs integral Cuixetes de pollastre al forn Enciam i pipes Compota de fruita		Crema d'hortalisses de temporada S/LL (Carbassó, ceba, pastanaga) Daus de llom amb salsa de tomàquet Plàtan		Fesols blancs amb patates i oli d'oliva Bacallà al forn Amanida variada Pera	
DILLUNS	16	DIMARTS	17	DIMECRES	18	DIJOUS	19	DIVENDRES	20
Coliflor i patata al vapor Escalopa de porc Enciam, pastanaga i api Taronja		Arròs amb salsa de tomàquet Filet de lluç al forn Enciam, cogombre i pastanaga Platan		Crema de pastanaga S/LL Bistec d'au amb salsa i xampinyons Macedònia de fruites		Cigrons amb verdures Truita francesa Amanida variada logurt natural			



**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.

SOPA DE NADAL*

POLLASTRE ROSTIT*
POSTRES DE NADAL*

*Menú adaptat a la dieta





MENÚ ESCOLES TERRASSA DESEMBRE 2019

SERHS food educa
 Restauració integral

NO VEDELLA, FRUITA



AL DESEMBRE L'ANY ACABEM I MOLTES FESTES CELEBREM



DILLUNS	2	DIMARTS	3	DIMECRES	4	DIJOUS	5	DIVENDRES	6
Arròs amb salsa de tomàquet Trita de carbassó Amanida variada Làctic		Mongeta tendra i patata Bistec de pollastre al forn Enciam i brots de soja iogurt natural		Macarrons amb salsa de formatge Filet de lluç arrebossat Enciam, olives i pastanaga Làctic		LLIURE DISPOSICIÓ			
DILLUNS	9	DIMARTS	10	DIMECRES	11	DIJOUS	12	DIVENDRES	13
Espaguetis amb salsa carbonara (salsa beixamel, bacon) Hamburguesa de verdures Enciam i tomàquet Làctic		Llentíes guisades (sofregit de tomàquet, ceba i verdutetes) Trita de patata i ceba Enciam, olives i blat de moro Làctic		Sopa de brou i arròs integral Cuixetes de pollastre al forn Enciam i pipes iogurt natural		Crema d'hortalisses de temporada (Carbassó, ceba, pastanaga) Daus de llom amb salsa de tomàquet Làctic		Fesols blancs amb patates i oli d'oliva Bacallà al forn Amanida variada Làctic	
DILLUNS	16	DIMARTS	17	DIMECRES	18	DIJOUS	19	DIVENDRES	20
Coliflor i patata al vapor Escalopa de porc Enciam, pastanaga i api Làctic		Arròs amb salsa de tomàquet Filet de lluç al forn Enciam, cogombre i pastanaga Làctic		Crema de pastanaga Mandonguilles d'au amb salsa i xampinyons Làctic		Cigrons amb verdures Trita francesa Amanida variada iogurt natural			



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

** Cuitat 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.



SOPA DE NADAL*

POLLASTRE ROSTIT*

POSTRES DE NADAL*

***Menú adaptat a la dieta**



MENÚ ESCOLES TERRASSA DESEMBRE 2019

NO FRUCTOSA



AL DESEMBRE L'ANY ACABEM I MOLTES FESTES CELEBREM



DILLUNS	2	DIMARTS	3	DIMECRES	4	DIJOUS	5	DIVENDRES	6
Arròs amb oli i orenga Truita de carbassó (s/ceba) Mesclum d'enciams logurt natural sense sucre		Patates estofades amb carxofes (màx. 50g) Bistec de pollastre al forn Enciam i tomàquet (màx. 50g) logurt natural sense sucre		Macarrons amb salsa de formatge Filet de lluç arrebossat Enciam i olives negres logurt natural sense sucre		LLIURE DISPOSICIÓ			
DILLUNS	9	DIMARTS	10	DIMECRES	11	DIJOUS	12	DIVENDRES	13
Espaguetis amb beixamel Llom a la planxa Enciam i tomàquet (màx. 50g) logurt natural sense sucre		Llentíes guisades amb carbassó Truita a la francesa Enciam i olives negres logurt natural sense sucre		Sopa de brou i arròs integral Cuixetes de pollastre al forn Enciam i cogombre (màx. 50g) logurt natural sense sucre		Crema de patata i carbassó Daus de llom en el seu suc amb arròs blanc logurt natural sense sucre		Patata bullida amb oli d'oliva Bacallà al forn Mesclum d'enciams logurt natural sense sucre	
DILLUNS	16	DIMARTS	17	DIMECRES	18	DIJOUS	19	DIVENDRES	20
Bròquil i patata al vapor Escalopa de porc (in situ) Enciam i tomàquet (màx. 50g) logurt natural sense sucre		Arròs amb oli i orenga Filet de lluç al forn Enciam i cogombre (màx. 50g) logurt natural sense sucre		Crema d'espínacs Bistec d'au amb xampinyons logurt natural sense sucre		Cigrons amb verdures Truita francesa Amanida variada logurt natural		 SOPA DE NADAL* POLLASTRE ROSTIT* POSTRES DE NADAL* *Menú adaptat a la dieta	



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

** Cuitat 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 DESEMBRE 2019



AL DESEMBRE L'ANY ACABEM I MOLTES FESTES CELEBREM



DILLUNS	2	DIMARTS	3	DIMECRES	4	DIJOUS	5	DIVENDRES	6
Arròs amb oli i orenga Trita a la francesa Amanida variada Pera		Mongeta tendra i patata Bistec de pollastre al forn Enciam i brots de soja logurt natural desnatat		Macarrons amb oli i orenga Filet de lluç al forn Enciam, olives i pastanaga Poma		LLIURE DISPOSICIÓ			
DILLUNS	9	DIMARTS	10	DIMECRES	11	DIJOUS	12	DIVENDRES	13
Espaguetis amb oli i orenga Hamburguesa de verdures Enciam i tomàquet Poma		Llentíes guisades amb verdures Trita francesa Enciam, olives i blat de moro Mandarina		Sopa de brou i arròs integral Cuixetes de pollastre al forn Enciam i pipes logurt natural desnatat		Crema d'hortalisses de temporada (Carbassó, ceba, pastanaga) S/LL Daus de llom amb tomàquet amanit Plàtan		Fesols blancs amb patates i oli d'oliva Bacallà al forn Amanida variada Pera	
DILLUNS	16	DIMARTS	17	DIMECRES	18	DIJOUS	19	DIVENDRES	20
Coliflor i patata al vapor Llom a la planxa Enciam, pastanaga i api Taronja		Arròs amb oli i orenga Filet de lluç al forn Enciam, cogombre i pastanaga Platan		Crema de pastanaga S/LL Mandonguilles d'au en el seu suc amb xampinyons Macedònia de fruites		Cigrons amb verdures Trita francesa Amanida variada logurt natural			



**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 ALLERGENS 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.

SOPA DE NADAL*

POLLASTRE ROSTIT*

POSTRES DE NADAL*

***Menú adaptat a la dieta**





MENÚ ESCOLES TERRASSA DESEMBRE 2019

SERHS food Restoració integral educa

NO LLEGUMS



AL DESEMBRE L'ANY ACABEM I MOLTES FESTES CELEBREM



DILLUNS	2	DIMARTS	3	DIMECRES	4	DIJOUS	5	DIVENDRES	6
Arròs amb salsa de tomàquet Trita de carbassó Amanida variada Pera		Mongeta tendra i patata Bistec de pollastre al forn Enciam i brots de soja Iogurt natural		Macarrons amb salsa de formatge Filet de lluç arrebossat Enciam, olives i pastanaga Poma		LLIURE DISPOSICIÓ			
DILLUNS	9	DIMARTS	10	DIMECRES	11	DIJOUS	12	DIVENDRES	13
Espaguetis amb salsa carbonara (salsa beixamel, bacon) Hamburguesa de verdures Enciam i tomàquet Poma		Patates guisades (sofregit de tomàquet, ceba i verdures) Trita de patata i ceba Enciam, olives i blat de moro Mandarina		Sopa de brou i arròs integral Cuixetes de pollastre al forn Enciam i pipes Iogurt natural		Crema d'hortalisses de temporada (Carbassó, ceba, pastanaga) Daus de llonganissa amb salsa de tomàquet Plàtan		Patata bullida amb oli d'oliva Bacallà al forn Amanida variada Pera	
DILLUNS	16	DIMARTS	17	DIMECRES	18	DIJOUS	19	DIVENDRES	20
Coliflor i patata al vapor Escalopa de porc (in situ) Enciam, pastanaga i api Taronja		Arròs amb salsa de tomàquet Trita francesa Enciam, cogombre i pastanaga Platan		Crema de pastanaga Bistec d'au amb salsa i xampinyons Macedònia de fruites		Cigrons amb verdures Trita francesa Amanida variada Iogurt natural			



***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.



SOPA DE NADAL*

POLLASTRE ROSTIT*

POSTRES DE NADAL*

*Menú adaptat a la dieta



MENÚ ESCOLES TERRASSA DESEMBRE 2019

NO LLEGUMS, OU



AL DESEMBRE L'ANY ACABEM I MOLTES FESTES CELEBREM



DILLUNS	2	DIMARTS	3	DIMECRES	4	DIJOUS	5	DIVENDRES	6
Arròs amb salsa de tomàquet LLom a la planxa Amanida variada Pera		Mongeta tendra i patata Bistec de pollastre al forn Enciam i brots de soja logurt natural		Macarrons S/OU amb salsa de formatge Fingers de peix Enciam, olives i pastanaga Poma		LLIURE DISPOSICIÓ			
DILLUNS	9	DIMARTS	10	DIMECRES	11	DIJOUS	12	DIVENDRES	13
Espaguetis S/OU amb salsa carbonara (salsa beixamel, bacon) Gall dindi planxa Enciam i tomàquet Poma		Patates guisades (sofregit de tomàquet, ceba i verdutetes) Lluç a la planxa Enciam, olives i blat de moro Mandarina		Sopa de brou i arròs integral Cuixetes de pollastre al forn Enciam i pipes logurt natural		Crema d'hortalisses de temporada (Carbassó, ceba, pastanaga) Daus de llom amb salsa de tomàquet Plàtan		Patata bullida amb oli d'oliva Bacallà al forn Amanida variada Pera	
DILLUNS	16	DIMARTS	17	DIMECRES	18	DIJOUS	19	DIVENDRES	20
Coliflor i patata al vapor Escalopa de porc (in situ) Enciam, pastanaga i api Taronja		Arròs amb salsa de tomàquet Filet de lluç al forn Enciam, cogombre i pastanaga Platan		Crema de pastanaga Bistec d'au amb salsa i xampinyons Macedònia de fruites		Cigrons amb verdures Truita francesa Amanida variada logurt natural		 SOPA DE NADAL* POLLASTRE ROSTIT* POSTRES DE NADAL* *Menú adaptat a la dieta	



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

** 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 DESEMBRE 2019

NO SOJA, FS, SÍNDRIA, MELÓ, KIWI



AL DESEMBRE L'ANY ACABEM I MOLTES FESTES CELEBREM



* NO síndria, meló i kiwi.

DILLUNS	2	DIMARTS	3	DIMECRES	4	DIJOUS	5	DIVENDRES	6
Arròs amb salsa de tomàquet Trita de carbassó Amanida variada Pera		Mongeta tendra i patata Bistec de pollastre al forn Enciam i tomàquet logurt natural		Macarrons amb salsa de formatge Fingers de peix Enciam, olives i pastanaga Poma		LLIURE DISPOSICIÓ			
DILLUNS	9	DIMARTS	10	DIMECRES	11	DIJOUS	12	DIVENDRES	13
Espaguetis amb salsa carbonara (salsa beixamel, bacon) Hamburguesa de verdures Enciam i tomàquet Poma		Llentíes guisades (sofrit de tomàquet, ceba i verdures) Trita de patata i ceba Enciam, olives i blat de moro Mandarina		Sopa de brou i arròs integral Cuixetes de pollastre al forn Enciam i cogombre logurt natural		Crema d'hortalisses de temporada (Carbassó, ceba, pastanaga) Daus de llom amb salsa de tomàquet Plàtan		Fesols blancs amb patates i oli d'oliva Bacallà al forn Amanida variada Pera	
DILLUNS	16	DIMARTS	17	DIMECRES	18	DIJOUS	19	DIVENDRES	20
Coliflor i patata al vapor Escalopa de porc Enciam, pastanaga i api Taronja		Arròs amb salsa de tomàquet Filet de lluç al forn Enciam, cogombre i pastanaga Platan		Crema de pastanaga Bistec d'au amb salsa i xampinyons Fruita del temps*		Cigrons amb verdures Trita francesa Amanida variada logurt natural		 SOPA DE NADAL* POLLASTRE ROSTIT* POSTRES DE NADAL* *Menú adaptat a la dieta	



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

** Cuitat 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 DESEMBRE 2019

SERHS food educa
Restauració integral

NO LACTOSA, PRÈSSEC, ALPISTE



AL DESEMBRE L'ANY ACABEM I MOLTES FESTES CELEBREM



DILLUNS	2	DIMARTS	3	DIMECRES	4	DIJOUS	5	DIVENDRES	6
Arròs amb salsa de tomàquet Truita de carbassó Amanida variada Pera		Mongeta tendra i patata Bistec de pollastre al forn Enciam i brots de soja logurt natural S/L		Macarrons amb salsa de formatge S/L Fingers de peix Enciam, olives i pastanaga Poma		LLIURE DISPOSICIÓ			
DILLUNS	9	DIMARTS	10	DIMECRES	11	DIJOUS	12	DIVENDRES	13
Espaguetis amb salsa carbonara (salsa beixamel S/L, bacon) Gall d'indi planxa Enciam i tomàquet Poma		Llentíes guisades (sofrit de tomàquet, ceba i verdures) Truita de patata i ceba Enciam, olives i blat de moro Mandarina		Sopa de brou i arròs integral Cuixetes de pollastre al forn Enciam i pipes logurt natural S/L		Crema d'hortalisses de temporada S/L (Carbassó, ceba, pastanaga) Daus de llom amb salsa de tomàquet Plàtan		Fesols blancs amb patates i oli d'oliva Bacallà al forn Amanida variada Pera	
DILLUNS	16	DIMARTS	17	DIMECRES	18	DIJOUS	19	DIVENDRES	20
Coliflor i patata al vapor Escalopa de porc Enciam, pastanaga i api Taronja		Arròs amb salsa de tomàquet Filet de lluç al forn Enciam, cogombre i pastanaga Platan		Crema de pastanaga S/L Bistec d'au amb salsa i xampinyons Macedònia de fruites s/prèssec		Cigrons amb verdures Truita francesa Amanida variada logurt natural			



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



SOPA DE NADAL*
POLLASTRE ROSTIT*
POSTRES DE NADAL*
*Menú adaptat a la dieta



MENÚ ESCOLES TERRASSA DESEMBRE 2019

SERHS food Restoració integral educa

NO LLEGUMS, FS, PEIX, MARISC



AL DESEMBRE L'ANY ACABEM I MOLTES FESTES CELEBREM



DILLUNS	2	DIMARTS	3	DIMECRES	4	DIJOUS	5	DIVENDRES	6
Arròs amb salsa de tomàquet Truita de carbassó Amanida variada Pera		Mongeta tendra i patata Bistec de pollastre al forn Enciam i brots de soja logurt natural		Macarrons amb salsa de formatge Escalopa de pollastre (in situ) Enciam, olives i pastanaga Poma		LLIURE DISPOSICIÓ			
DILLUNS	9	DIMARTS	10	DIMECRES	11	DIJOUS	12	DIVENDRES	13
Espaguetis amb salsa carbonara (salsa beixamel, bacon) Hamburguesa de verdures Enciam i tomàquet Poma		Patates guisades (sofrit de tomàquet, ceba i verdures) Truita de patata i ceba Enciam, olives i blat de moro Mandarina		Sopa de brou i arròs integral Cuixetes de pollastre al forn Enciam i cogombre logurt natural		Crema d'hortalisses de temporada (Carbassó, ceba, pastanaga) Daus de llom amb salsa de tomàquet Plàtan		Patata bullida amb oli d'oliva Pollastre al forn Amanida variada Pera	
DILLUNS	16	DIMARTS	17	DIMECRES	18	DIJOUS	19	DIVENDRES	20
Coliflor i patata al vapor Escalopa de porc (in situ) Enciam, pastanaga i api Taronja		Arròs amb salsa de tomàquet Truita de carbassó Enciam, cogombre i pastanaga Platan		Crema de pastanaga Bistec d'au amb salsa i xampinyons Macedònia de fruites		Cigrons amb verdures Truita francesa Amanida variada logurt natural			



**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.



SOPA DE NADAL*

POLLASTRE ROSTIT*

POSTRES DE NADAL*

*Menú adaptat a la dieta



MENÚ ESCOLES TERRASSA DESEMBRE 2019



AL DESEMBRE L'ANY ACABEM I MOLTES FESTES CELEBREM



DILLUNS	2	DIMARTS	3	DIMECRES	4	DIJOUS	5	DIVENDRES	6
Arròs amb salsa de tomàquet Trita de carbassó Amanida variada Pera		Mongeta tendra i patata Bistec de pollastre al forn Enciam i brots de soja iogurt natural		Macarrons amb salsa de formatge Fingers de peix Enciam, olives i pastanaga Poma		LLIURE DISPOSICIÓ			
DILLUNS	9	DIMARTS	10	DIMECRES	11	DIJOUS	12	DIVENDRES	13
Espaguetis amb salsa carbonara (salsa beixamel, bacon) Hamburguesa de verdures Enciam i tomàquet Poma		Llentíes guisades (sofregit de tomàquet, ceba i verdures) Trita de patata i ceba Enciam, olives i blat de moro Mandarina		Sopa de brou i arròs integral Cuixetes de pollastre al forn Enciam i pipes iogurt natural		Crema d'hortalisses de temporada (Carbassó, ceba, pastanaga) Daus de llom amb salsa de tomàquet Plàtan		Fesols blancs amb patates i oli d'oliva Bacallà al forn Amanida variada Pera	
DILLUNS	16	DIMARTS	17	DIMECRES	18	DIJOUS	19	DIVENDRES	20
Coliflor i patata al vapor Escalopa de porc Enciam, pastanaga i api Taronja		Arròs amb salsa de tomàquet Filet de lluç al forn Enciam, cogombre i pastanaga Platan		Crema de pastanaga Mandonguilles d'au amb salsa i xampinyons Macedònia de fruites		Cigrons amb verdures Trita francesa Amanida variada iogurt natural		 SOPA DE NADAL*	



**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.

POLLASTRE ROSTIT*

POSTRES DE NADAL*

*Menú adaptat a la dieta







MENÚ ESCOLES TERRASSA DESEMBRE 2019

NO SOJA, POLLASTRE



AL DESEMBRE L'ANY ACABEM I MOLTES FESTES CELEBREM



DILLUNS	2	DIMARTS	3	DIMECRES	4	DIJOUS	5	DIVENDRES	6
Arròs amb salsa de tomàquet Trita de carbassó Amanida variada Pera		Mongeta tendra i patata Llom a la planxa Enciam i tomàquet logurt natural		Macarrons amb salsa de formatge Fingers de peix Enciam, olives i pastanaga Poma		LLIURE DISPOSICIÓ			
DILLUNS	9	DIMARTS	10	DIMECRES	11	DIJOUS	12	DIVENDRES	13
Espaguetis amb salsa carbonara (salsa beixamel, bacon) Hamburguesa de verdures Enciam i tomàquet Poma		Llentíes guisades (sofrit de tomàquet, ceba i verdures) Trita de patata i ceba Enciam, olives i blat de moro Mandarina		Sopa de brou vegetal i arròs integral Lluç al forn Enciam i pipes logurt natural		Crema d'hortalisses de temporada (Carbassó, ceba, pastanaga) Daus de llom amb salsa de tomàquet Plàtan		Fesols blancs amb patates i oli d'oliva Bacallà al forn Amanida variada Pera	
DILLUNS	16	DIMARTS	17	DIMECRES	18	DIJOUS	19	DIVENDRES	20
Coliflor i patata al vapor Escalopa de porc Enciam, pastanaga i api Taronja		Arròs amb salsa de tomàquet Filet de lluç al forn Enciam, cogombre i pastanaga Platan		Crema de pastanaga Llom a la planxa amb salsa i xampinyons Macedònia de fruites		Cigrons amb verdures Trita francesa Amanida variada logurt natural		 SOPA D'ESCUDELLA (brou de verdures i galets) CUETES DE RAP AMB SALS DE TARONJA POSTRES DE NADAL (torró i neules)	



**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.



SOPA D'ESCUDELLA (brou de verdures i galets)
CUETES DE RAP AMB SALS DE TARONJA
POSTRES DE NADAL (torró i neules)



MENÚ ESCOLES TERRASSA DESEMBRE 2019

NO CUSTACIS



AL DESEMBRE L'ANY ACABEM I MOLTES FESTES CELEBREM



DILLUNS	2	DIMARTS	3	DIMECRES	4	DIJOUS	5	DIVENDRES	6
Arròs amb salsa de tomàquet Trita de carbassó Amanida variada Pera		Mongeta tendra i patata Bistec de pollastre al forn Enciam i brots de soja iogurt natural		Macarrons amb salsa de formatge Fingers de peix Enciam, olives i pastanaga Poma		LLIURE DISPOSICIÓ			
DILLUNS	9	DIMARTS	10	DIMECRES	11	DIJOUS	12	DIVENDRES	13
Espaguetis amb salsa carbonara (salsa beixamel, bacon) Hamburguesa de verdures Enciam i tomàquet Poma		Llentíes guisades (sofregit de tomàquet, ceba i verdutetes) Trita de patata i ceba Enciam, olives i blat de moro Mandarina		Sopa de brou i arròs integral Cuixetes de pollastre al forn Enciam i pipes iogurt natural		Crema d'hortalisses de temporada (Carbassó, ceba, pastanaga) Daus de llom amb salsa de tomàquet Plàtan		Fesols blancs amb patates i oli d'oliva Bacallà al forn Amanida variada Pera	
DILLUNS	16	DIMARTS	17	DIMECRES	18	DIJOUS	19	DIVENDRES	20
Coliflor i patata al vapor Escalopa de porc Enciam, pastanaga i api Taronja		Arròs amb salsa de tomàquet Filet de lluç al forn Enciam, cogombre i pastanaga Platan		Crema de pastanaga Mandonguilles d'au amb salsa i xampinyons Macedònia de fruites		Cigrons amb verdures Trita francesa Amanida variada iogurt natural		 SOPA DE NADAL* POLLASTRE ROSTIT* POSTRES DE NADAL* *Menú adaptat a la dieta	



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

** Cuitat 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 DESEMBRE 2019

SERHS food Restoració integral educa

NO CIGRONS



AL DESEMBRE L'ANY ACABEM I MOLTES FESTES CELEBREM



DILLUNS	2	DIMARTS	3	DIMECRES	4	DIJOURS	5	DIVENDRES	6
Arròs amb salsa de tomàquet Trita de carbassó Amanida variada Pera		Mongeta tendra i patata Bistec de pollastre al forn Enciam i brots de soja iogurt natural		Macarrons amb salsa de formatge Filet de lluç arrebossat Enciam, olives i pastanaga Poma		LLIURE DISPOSICIÓ			
DILLUNS	9	DIMARTS	10	DIMECRES	11	DIJOURS	12	DIVENDRES	13
Espaguetis amb salsa carbonara (salsa beixamel, bacon) Hamburguesa de verdures Enciam i tomàquet Poma		Llentíes guisades (sofregit de tomàquet, ceba i verdures) Trita de patata i ceba Enciam, olives i blat de moro Mandarina		Sopa de brou i arròs integral Cuixetes de pollastre al forn Enciam i pipes iogurt natural		Crema d'hortalisses de temporada (Carbassó, ceba, pastanaga) Daus de llom amb salsa de tomàquet Plàtan		Fesols blancs amb patates i oli d'oliva Bacallà al forn Amanida variada Pera	
DILLUNS	16	DIMARTS	17	DIMECRES	18	DIJOURS	19	DIVENDRES	20
Coliflor i patata al vapor Escalopa de porc (in situ) Enciam, pastanaga i api Taronja		Arròs amb salsa de tomàquet Filet de lluç al forn Enciam, cogombre i pastanaga Platan		Crema de pastanaga Mandonguilles d'au amb salsa i xampinyons Macedònia de fruites		Cigrons amb verdures Trita francesa Amanida variada iogurt natural		 SOPA DE NADAL* POLLASTRE ROSTIT* POSTRES DE NADAL* *Menú adaptat a la dieta	



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

** Cuitat 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 DESEMBRE 2019

**NO POLLASTRE,
AUS DE CORRAL**



AL DESEMBRE L'ANY ACABEM I MOLTES FESTES CELEBREM



DILLUNS	2	DIMARTS	3	DIMECRES	4	DIJOUS	5	DIVENDRES	6
Arròs amb salsa de tomàquet Trita de carbassó Amanida variada Pera		Mongeta tendra i patata Llom a la planxa Enciam i brots de soja logurt natural		Macarrons amb salsa de formatge Filet de lluç arrebossat Enciam, olives i pastanaga Poma		LLIURE DISPOSICIÓ			
DILLUNS	9	DIMARTS	10	DIMECRES	11	DIJOUS	12	DIVENDRES	13
Espaguetis amb salsa carbonara (salsa beixamel, bacon) Hamburguesa de verdures Enciam i tomàquet Poma		Llentíes guisades (sofrit de tomàquet, ceba i verdures) Trita de patata i ceba Enciam, olives i blat de moro Mandarina		Sopa de brou i arròs integral LLuç al forn Enciam i pipes logurt natural		Crema d'hortalisses de temporada (Carbassó, ceba, pastanaga) Daus de llom amb salsa de tomàquet Plàtan		Fesols blancs amb patates i oli d'oliva Bacallà al forn Amanida variada Pera	
DILLUNS	16	DIMARTS	17	DIMECRES	18	DIJOUS	19	DIVENDRES	20
Coliflor i patata al vapor Escalopa de porc Enciam, pastanaga i api Taronja		Arròs amb salsa de tomàquet Filet de lluç al forn Enciam, cogombre i pastanaga Platan		Crema de pastanaga Mandonguilles de vedella amb salsa i xampinyons Macedònia de fruites		Cigrons amb verdures Trita francesa Amanida variada logurt natural		 SOPA D'ESCUDELLA (brou de verdures i galets) CUETES DE RAP AMB SALS DE TARONJA POSTRES DE NADAL (torró i neules)	



**Tots els menús estan acompanyats amb aigua i pa (opció integral).
** Cuitat 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 DESEMBRE 2019

NO FS, MARISC, ROSACEES



AL DESEMBRE L'ANY ACABEM I MOLTES FESTES CELEBREM



* NO fruites rosacees: prèsec, albercoc, nectarina, kiwi, meló, prunes, etc.

DILLUNS	2	DIMARTS	3	DIMECRES	4	DIJOUS	5	DIVENDRES	6
Arròs amb salsa de tomàquet Trita de carbassó Amanida variada Pera		Mongeta tendra i patata Bistec de pollastre al forn Enciam i brots de soja iogurt natural		Macarrons amb salsa de formatge Fingers de peix Enciam, olives i pastanaga Poma		LLIURE DISPOSICIÓ			
DILLUNS	9	DIMARTS	10	DIMECRES	11	DIJOUS	12	DIVENDRES	13
Espaguetis amb salsa carbonara (salsa beixamel, bacon) Hamburguesa de verdures Enciam i tomàquet Poma		Llentíes guisades (sofregit de tomàquet, ceba i verdures) Trita de patata i ceba Enciam, olives i blat de moro Mandarina		Sopa de brou i arròs integral Cuixetes de pollastre al forn Enciam i cogombre iogurt natural		Crema d'hortalisses de temporada (Carbassó, ceba, pastanaga) Daus de llom amb salsa de tomàquet Plàtan		Fesols blancs amb patates i oli d'oliva Bacallà al forn Amanida variada Pera	
DILLUNS	16	DIMARTS	17	DIMECRES	18	DIJOUS	19	DIVENDRES	20
Coliflor i patata al vapor Escalopa de porc Enciam, pastanaga i api Taronja		Arròs amb salsa de tomàquet Filet de lluç al forn Enciam, cogombre i pastanaga Platan		Crema de pastanaga Mandonguilles d'au amb salsa i xampinyons Fruita del temps*		Cigrons amb verdures Trita francesa Amanida variada iogurt natural			

* NO fruit



**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.

SOPA DE NADAL*

POLLASTRE ROSTIT*

POSTRES DE NADAL*

***Menú adaptat a la dieta**

