



PROJECTE EDUCATIU 2019-2020

MENÚ ESCOLES TERRASSA NOVEMBRE 2019

AQUEST MES:

Malabaristes



BASAL

DIVENDRES

1

FESTIU

DILLUNS	4	DIMARTS	5	DIMECRES	6	DIJOUS	7	DIVENDRES	8
Menestra de verdures al vapor Escalopa de porc Enciam, pastanaga i api Taronja		Arròs amb salsa de tomàquet Truita de carbassó Enciam, cogombre i pastanaga Platan		Crema de pastanaga Mandonguilles d'au amb salsa i xampinyons Kiwi		Cigrons a la Riojana <small>(verdurettes i xoriç)</small> Filet de lluç al forn Amanida variada logurt natural		Sopa de brou amb fideus Pollastre al forn Enciam, blat de moro i olives Poma	
DILUNS	11	DIMARTS	12	DIMECRES	13	DIJOUS	14	DIVENDRES	15
Arròs a la pagesa <small>(sofregit de ceba, porro, carbassa, pebrot)</small> Truita francesa Enciam, tomàquet amanit i soja Mandarina		Crema de patata i pastanaga Pollastre arrebossat Enciam, cogombre i pipes Plàtan		Tirabuixons de pasta amb salsa de tomàquet Lluç al forn Enciam i pastanaga Pera		Llentíes amb verdures <small>(ceba, pastanaga, tomàquet i pebrot)</small> Salsitxes d'au Enciam, blat de moro i olives logurt natural		Sopa de peix <small>(cap de rap)</small> Vedella estofada amb mossets de patata Plàtan	
DILLUNS	18	DIMARTS	19	DIMECRES	20	DIJOUS	21	DIVENDRES	22
Cigrons guisats amb espinacs <small>(ceba, verdurettes, espinacs i patates)</small> Hamburguesa de vedella Enciam i tomàquet Poma		Arròs amb salsa de tomàquet i remolatxa Truita de tonyina Enciam, brots de soja i olives Taronja		Bròquil amb patates i ceba LLibrets de gall d'indi i formatge 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 <small>(Salsa barbacoa)</small> Enciam, tomàquet i pastanaga logurt natural	
DILLUNS	25	DIMARTS	26	DIMECRES	27	DIJOUS	28	DIVENDRES	29
Fideus a la cassola <small>(sofregit de verdurettes i daus de gall d'indi)</small> Truita de formatge Enciam i olives Pinya en el seu suc		Mongeta blanca amb patata i oli d'oliva Perniells de pollastre al forn Enciam i cogombre Platan		Sopa de peix i arròs <small>(cap de rap)</small> Cap de llom amb samfaina <small>(peberot, ceba, albergínia, carbassó i tomàquet)</small> Pera		Llentíes guisades Salmó al forn Enciam i blat de moro logurt natural		Minestra de verdures <small>(pèsols, patata, pastanaga, mongeta)</small> Croquetes de rostít Enciam, tomàquet i olives Meló	



**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.