

Curs 2020/21
Tot anirà bé



MENÚ ESCOLES TERRASSA SETEMBRE 2020



SERHS food Restauració integral educa

BASAL



DILLUNS	14	DIMARTS	15	DIMECRES	16	DIJOUS	17	DIVENDRES	18
Amanida de lletíes (Tomàquet, pastanaga, olives, tonyina) Trita de patata i ceba Enciam i blat de moro Meló		Espaguetis amb salsa tomàquet Croquetes de rostit Enciam i tomàquet Poma		Mongeta tendra i patata Mandonguilles de vedella amb bolets Plàtan		Amanida d'arròs (blat de moro, pebrot vermell, pastanaga, olives) Cuixetes de pollastre al forn Enciam i pipes logurt natural		Fesols blancs guisats amb patates i verdures Filet de lluç al forn Amanida variada Pera	
DILLUNS	21	DIMARTS	22	DIMECRES	23	DIJOUS	24	DIVENDRES	25
Amanida de pasta (espirals, tonyina, tomàquet, olives) Hamburguesa de verdures Enciam i tomàquet Pinya en el seu suc		Crema de pastanaga Pollastre al forn Enciam, blat de moro i olives Poma		Cigrons a la Riojana (verdures i xoriç) Bacallà al forn Amanida variada logurt natural		Arròs amb salsa de tomàquet Trita de carbassó Enciam, cogombre i pastanaga Platan		Coliflor i patata al vapor Escalopa de porc Enciam, pastanaga i api Sindria	
DILLUNS	28	DIMARTS	29	DIMECRES	30				
Arròs a la pagesa (sofregit de ceba, porro, carbassa, pebrot) Trita francesa Enciam, tomàquet amanit i soja Poma		Mongeta tendra i patata Escalopa de pollastre Enciam, cogombre i pipes Meló		Sopa de peix (cap de rap) Vedella estofada amb mosses de patata Plàtan					



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'obrenen.

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

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

** Cuitat i amanit amb oli d'oliva

