



MENÚ ESCOLES DESEMBRE 2020

NO PORC



DIMARTS		1	DIMECRES		2	DIJOUS		3	DIVENDRES		4			
Patates estofades amb carxofes 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		Mongeta tendra i patata Mandonguilles de vedella amb bolets Plàtan		Cigrons guisats amb verdures Bacallà al forn Enciam, blat de moro i soja Kiwi								
DILLUNS		7	DIMARTS		8	DIMECRES		9	DIJOUS		10	DIVENDRES		11
DIA DE LLIURE DISPOSICIÓ				Espaguetis amb beixamel Hamburguesa de verdures Enciam i tomàquet Poma		Crema d'hortalisses de temporada (Carbassó, ceba, pastanaga) Delícies de lluç amb salsa de tomàquet Plàtan		Llentíes guisades (sofregit de tomàquet, ceba i verdures) Truita de patata i ceba Enciam, olives i blat de moro logurt						
DILLUNS		14	DIMARTS		15	DIMECRES		16	DIJOUS		17	DIVENDRES		18
Coliflor i patata al vapor Escalopa de pollastre Enciam, pastanaga i api Taronja		Arròs amb salsa de tomàquet Truita de carbassó Enciam, cogombre i pastanaga Plàtan		Crema de pastanaga Mandonguilles d'au amb salsa i xampinyons Kiwi		Cigrons amb verdures Filet de lluç al forn Amanida variada logurt natural								
DILLUNS		21										<i>Sopa d'escudella (brou de pollastre i verdures amb galets) Pollastre rostit amb prunes i xips Postres de Nadal (torró i neules)</i>		
Arròs a la pagesa (sofregit de ceba, porro, carbassa, pebrot) Truita francesa Enciam, tomàquet amanit i soja Poma		<small>**Tots els menús estan acompanyats amb aigua i pa (opció integral). ** Cuitat i amanit amb oli d'oliva</small>									<small>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.</small>			



MENÚ ESCOLES DESEMBRE 2020



NO CARN



DILLUNS		DIMARTS		DIMECRES		DIJOUS		DIVENDRES	
	7		8		9		10		11
DIA DE LLIURE DISPOSICIÓ				Espaguetis amb beixamel Hamburguesa de verdures Enciam i tomàquet Poma		Crema d'hortalisses de temporada (Carbassó, ceba, pastanaga) Delícies de lluç amb salsa de tomàquet Plàtan		Llentíes guisades (sofregit de tomàquet, ceba i verdures) Truita de patata i ceba Enciam, olives i blat de moro logurt	
	14		15		16		17		18
Coliflor i patata al vapor Calamars a la romana Enciam, pastanaga i api Taronja		Arròs amb salsa de tomàquet Truita de carbassó Enciam, cogombre i pastanaga Plàtan		Crema de pastanaga Mandonguilles de lluç amb salsa i xampinyons Kiwi		Cigrons amb verdures Filet de lluç al forn Amanida variada logurt natural		<p><i>Sopa de brou vegetal amb galets Bacallà amb prunes i xíps Postres de Nadal</i></p>	
	21								
Arròs a la pagesa (sofregit de ceba, porro, carbassa, pebrot) Truita francesa Enciam, tomàquet amanit i soja Poma									



**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.

** Cuitat i amanit amb oli d'oliva

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



MENÚS ESCOLES DESEMBRE 2020



NO PEIX

DILLUNS		DIMARTS		DIMECRES		DIJOUS		DIVENDRES	
	7		8		9		10		11
DIA DE LLIURE DISPOSICIÓ				Espaguetis amb salsa carbonara (salsa beixamel, bacon) Hamburguesa de verdures Enciam i tomàquet Poma		Crema d'hortalisses de temporada (Carbassó, ceba, pastanaga) Daus de llom amb salsa de tomàquet Plàtan		Llenties guisades (sofregit de tomàquet, ceba i verdures) Truita de patata i ceba Enciam, olives i blat de moro logurt	
	14		15		16		17		18
Coliflor i patata 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 (verdures i xoriç) Truita francesa Amanida variada logurt natural		<p><i>Sopa d'escudella (brou de pollastre i verdures amb galets)</i> <i>Pollastre rostit amb prunes i xips</i> <i>Postres de Nadal (torró i neules)</i></p>	
PRIMERA SETMANA		21							
Arròs a la pagesa (sofregit de ceba, porro, pebrot) Truita francesa Enciam, tomàquet amanit i soja Poma				<p><small>**Tots els menús estan acompanyats amb aigua i pa (opcio integral).</small></p> <p><small>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.</small></p> <p><small>** Cuiinat i amanit amb oli d'oliva</small> <small>L'empresa SERHS vetlla per la utilització de productes de proximitat i ecològics sempre que sigui possible.</small></p>					



PRIMERA SETMANA 21

Arròs a la pagesa (sofregit de ceba, porro, pebrot)
Truita francesa
Enciam, tomàquet amanit i soja
Poma





MENÚS ESCOLES DESEMBRE 2020



NO OU

DILLUNS		DIMARTS		DIMECRES		DIJOUS		DIVENDRES	
	7		8		9		10		11
DIA DE LLIURE DISPOSICIÓ				Espaguetis S/OU amb salsa carbonara Gall d'indi planxa Enciam i tomàquet Poma		Crema d'hortalisses de temporada (Carbassó, ceba, pastanaga) Daus de llom amb salsa de tomàquet Plàtan		Llenties guisades (sofregit de tomàquet, ceba i verdures) Lluç a la planxa Enciam, olives i blat de moro logurt	
	14		15		16		17		18
Coliflor i patata al vapor Escalopa de porc Enciam, pastanaga i api Taronja		Arròs amb salsa de tomàquet Filet de gallineta al forn Enciam, cogombre i pastanaga Plàtan		Crema de pastanaga Bistec d'au amb salsa i xampinyons Kiwi		Cigrons a la riojana (verdures i xoriç) Filet de lluç al forn Amanida variada logurt natural			
PRIMERA SETMANA		21							
Arròs a la pagesa (sofregit de ceba, porro, pebrot) Llom a la planxa Enciam, tomàquet amanit i soja Poma								Sopa d'escudella s/g s/ou (brou de pollastre i verdures) Pollastre rostit amb prunes i xips Postres de Nadal	

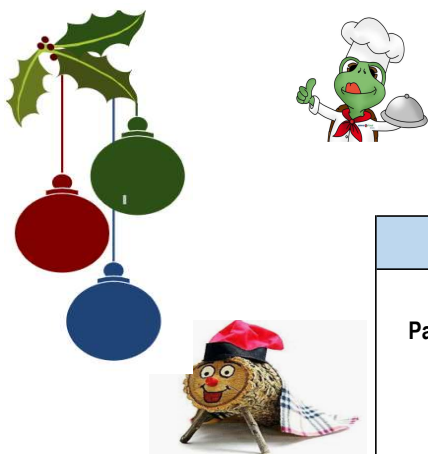


**Tots els menús estan acompanyats amb aigua i pa (opció integral).

** 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.



MENÚ ESCOLES DESEMBRE 2020



NO GLUTEN

		DIMARTS	1	DIMECRES	2	DIJOUS	3	DIVENDRES	4	
		Patates estofades amb carxofes Bistec de pollastre al forn Enciam i brots de soja logurt natural		Macarrons S/G amb salsa de formatge Fingers de peix Enciam, olives i pastanaga Poma		Mongeta tendra i patata Mandonguilles de vedella amb bolets Plàtan		Cigrons guisats amb verdures Bacallà al forn Enciam, blat de moro i soja Kiwi		
DILLUNS	7	DIMARTS	8	DIMECRES	9	DIJOUS	10	DIVENDRES	11	
DIA DE LLIURE DISPOSICIÓ				Espaguetis S/G amb salsa carbonara (salsa beixamel S/G, bacon) Gall d'indi planxa Enciam i tomàquet Poma		Crema d'hortalisses de temporada (Carbassó, ceba, pastanaga) Daus de llom amb salsa de tomàquet Plàtan		Llentíes guisades (sofregit de tomàquet, ceba i verdures) Truita de patata i ceba Enciam, olives i blat de moro logurt		
DILLUNS	14	DIMARTS	15	DIMECRES	16	DIJOUS	17	DIVENDRES	18	
Coliflor i patata 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 Bistec d'au amb salsa i xampinyons Kiwi		Cigrons a la Riojana (verdures i xoriç) Filet de lluç al forn Amanida variada logurt natural				
PRIMERA SETMANA	21								<i>Sopa d'escudella s/g (brou de pollastre i verdures) Pollastre rostit amb prunes i xips Postres de Nadal</i>	
Arròs a la pagesa (sofregit de ceba, porro, pebrot) Truita francesa Enciam, tomàquet amanit i soja Poma										

PER A UNA ALIMENTACIÓ SANA

**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.



MENÚS ESCOLES DESEMBRE 2020



NO GLUTEN, NO OU



		DIMARTS	1	DIMECRES	2	DIJOUS	3	DIVENDRES	4
		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 Fingers de peix Enciam, olives i pastanaga Poma		Mongeta tendra i patata Mandonguilles de vedella amb bolets Plàtan		Cigrons guisats amb verdures Bacallà al forn Enciam, blat de moro i soja Kiwi	
DILLUNS	7	DIMARTS	8	DIMECRES	9	DIJOUS	10	DIVENDRES	11
DIA DE LLIURE DISPOSICIÓ				Espaguetis S/G S/OU a la carbonara (salsa beixamel S/G, bacon) Gall d'indi planxa Enciam i tomàquet Poma		Crema d'hortalisses de temporada (Carbassó, ceba, pastanaga) Daus de llom amb salsa de tomàquet Plàtan		Llenties guisades (sofregit de tomàquet, ceba i verdures) Lluç a la planxa Enciam, olives i blat de moro logurt	
DILLUNS	14	DIMARTS	15	DIMECRES	16	DIJOUS	17	DIVENDRES	18
Coliflor i patata al vapor Escalopa de porc Enciam, pastanaga i api Taronja		Arròs amb salsa de tomàquet Filet de gallineta al forn Enciam, cogombre i pastanaga Platan		Crema de pastanaga Bistec d'au amb salsa i xampinyons Kiwi		Cigrons a la Riojana (verdures i xoriç) Filet de lluç al forn Amanida variada logurt natural			
PRIMERA SETMANA	21								
Arròs a la pagesa (sofregit de ceba, porro, pebrot) Llom a la planxa Enciam, tomàquet amanit i soja Poma		Sopa d'escudella s/g s/ou (brou de pollastre i verdures) Pollastre rostit amb prunes i xips Postres 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 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.



MENÚS ESCOLES DESEMBRE 2020



NO LACTOSA



DIMARTS		1	DIMECRES		2	DIJOUS		3	DIVENDRES		4			
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 Fingers de peix Enciam, olives i pastanaga Poma		Mongeta tendra i patata Mandonguilles de vedella amb bolets Plàtan		Cigrons guisats amb verdures Bacallà al forn Enciam, blat de moro i soja Kiwi								
DILLUNS		7	DIMARTS		8	DIMECRES		9	DIJOUS		10	DIVENDRES		11
DIA DE LLIURE DISPOSICIÓ				Espaguetis amb salsa carbonara (salsa beixamel S/L, bacon) Gall d'indi planxa Enciam i tomàquet Poma		Crema d'hortalisses de temporada S/L (Carbassó, ceba, pastanaga) Daus de llom amb salsa de tomàquet Plàtan		Llenties guisades (sofregit de tomàquet, ceba i verdures) Truita de patata i ceba Enciam, olives i blat de moro logurt natural S/L						
DILLUNS		14	DIMARTS		15	DIMECRES		16	DIJOUS		17	DIVENDRES		18
Coliflor i patata 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 S/L Bistec d'au amb salsa i xampinyons Kiwi		Cigrons amb verdures Filet de lluç al forn Amanida variada logurt natural S/L								
PRIMERA SETMANA		21	Arròs a la pagesa (sofregit de ceba, porro, pebrot) Truita francesa Enciam, tomàquet amanit i soja Poma				Sopa d'escudella (brou de pollastre i verdures amb galets) Pollastre rostit amb prunes i xips Postres 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.



MENÚS ESCOLES DESEMBRE 2020



NO GLUTEN, NO LACTOSA



DIMARTS		1	DIMECRES		2	DIJOUS		3	DIVENDRES		4			
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 Fingers de peix Enciam, olives i pastanaga Poma		Mongeta tendra i patata Mandonguilles de vedella amb bolets Plàtan		Cigrons guisats amb verdures Bacallà al forn Enciam, blat de moro i soja Kiwi								
DILLUNS		7	DIMARTS		8	DIMECRES		9	DIJOUS		10	DIVENDRES		11
DIA DE LLIURE DISPOSICIÓ				Espaguetis S/G amb salsa carbonara (salsa beixamel S/G S/L, bacon) Gall d'indi planxa Enciam i tomàquet Poma		Crema d'hortalisses de temporada S/L (Carbassó, ceba, pastanaga) Daus de llom amb salsa de tomàquet Plàtan		Llenties guisades (sofregit de tomàquet, ceba i verdures) Truita de patata i ceba Enciam, olives i blat de moro logurt natural S/L						
DILLUNS		14	DIMARTS		15	DIMECRES		16	DIJOUS		17	DIVENDRES		18
Coliflor i patata 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 S/L Bistec d'au amb salsa i xampinyons Kiwi		Cigrons amb verdures Filet de lluç al forn Amanida variada logurt natural S/L								
PRIMERA SETMANA		21										Sopa d'escudella s/g (brou de pollastre i verdures) Pollastre rostit amb prunes i xips Postres de Nadal		
Arròs a la pagesa (sofregit de ceba, porro, carbassa, pebrot) Truita francesa Enciam, tomàquet amanit i soja Poma														



**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.



MENÚS ESCOLES DESEMBRE 2020



NO PLV (SI VEDELLA)



DIMARTS		1	DIMECRES		2	DIJOURS		3	DIVENDRES		4
Patates estofades amb carxofes 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		Mongeta tendra i patata Mandonguilles de vedella amb bolets Plàtan		Cigrons guisats amb verdures Bacallà al forn Enciam, blat de moro i soja Kiwi					
DILLUNS	7	DIMARTS	8	DIMECRES	9	DIJOURS	10	DIVENDRES	11		
DIA DE LLIURE DISPOSICIÓ				Espaguetis saltejats amb bacó Gall d'indi planxa Enciam i tomàquet Poma		Crema d'hortalisses de temporada S/LL (Carbassó, ceba, pastanaga) Daus de lllom amb salsa de tomàquet Plàtan		Llenties guisades (sofregit de tomàquet, ceba i verdures) Truita de patata i ceba Enciam, olives i blat de moro Pera			
DILLUNS	14	DIMARTS	15	DIMECRES	16	DIJOURS	17	DIVENDRES	18		
Coliflor i patata 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 S/LL Bistec d'au amb salsa i xampinyons Kiwi		Cigrons amb verdures Filet de lluç al forn Amanida variada Compota de fruita					
PRIMERA SETMANA	21							Sopa d'escudella (brou de pollastre i verdures amb galets) Pollastre rostit amb prunes i xips Postres de Nadal			



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

** Cuiinat i amanit amb oli d'oliva



MENÚ ESCOLES DESEMBRE 2020



NO PLV (NO VEDELLA)



DILLUNS		DIMARTS		DIMECRES		DIJOUS		DIVENDRES	
	7		8		9		10		11
DIA DE LLIURE DISPOSICIÓ				Espaguetis saltejats amb bacó Gall d'indi planxa Enciam i tomàquet Poma		Crema d'hortalisses de temporada S/LL (Carbassó, ceba, pastanaga) Daus de llom amb salsa de tomàquet Plàtan		Llenties guisades (sofregit de tomàquet, ceba i verdures) Truita de patata i ceba Enciam, olives i blat de moro Pera	
	14		15		16		17		18
Coliflor i patata 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 S/LL Bistec d'au amb salsa i xampinyons Kiwi		Cigrons amb verdures Filet de lluç al forn Amanida variada Compota de fruita			
PRIMERA SETMANA		21							
Arròs a la pagesa (sofregit de ceba, porro, carbassa, pebrot) Truita francesa Enciam, tomàquet amanit i soja Poma								Sopa d'escudella (brou de pollastre i verdures amb galets) Pollastre rostit amb prunes i xips Postres de Nadal	



**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 **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.



MENÚS ESCOLES DESEMBRE 2020



NO FRUITS SECS

DIMARTS		1	DIMECRES		2	DIJOUS		3	DIVENDRES		4						
Patates estofades amb carxofes 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		Mongeta tendra i patata Mandonguilles de vedella amb bolets Plàtan		Cigrons guisats amb verdures Bacallà al forn Enciam, blat de moro i soja Kiwi											
DILLUNS		7	DIMARTS		8	DIMECRES		9	DIJOUS		10	DIVENDRES		11			
DIA DE LLIURE DISPOSICIÓ				Espaguetis amb salsa carbonara (salsa beixamel, bacon) Hamburguesa de verdures Enciam i tomàquet Poma		Crema d'hortalisses de temporada (Carbassó, ceba, pastanaga) Daus de llom amb salsa de tomàquet Plàtan		Llentíes guisades (sofregit de tomàquet, ceba i verdures) Trita de patata i ceba Enciam, olives i blat de moro logurt									
DILLUNS		14	DIMARTS		15	DIMECRES		16	DIJOUS		17	DIVENDRES		18			
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 Kiwi		Cigrons a la Riojana (verdures i xoriç) Filet de lluç al forn Amanida variada logurt natural											
PRIMERA SETMANA		21										<i>Sopa d'escudella (brou de pollastre i verdures amb galets)</i> <i>Pollastre rostit amb xíps</i> <i>Postres de Nadal</i>					
Arròs a la pagesa (sofregit de ceba, porro, carbassa, pebrot) Trita francesa Enciam, tomàquet amanit i soja Poma		<small>**Tots els menús estan acompanyats amb aigua i pa (opció integral).</small>				<small>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.</small>				<small>** Cuiinat i amanit amb oli d'oliva</small>				<small>L'empresa SERHS vetlla per la utilització de productes de proximitat i ecològics sempre que sigui possible.</small>			





MENÚS ESCOLES DESEMBRE 2020



NO GLUTEN, PLV



		DIMARTS	1	DIMECRES	2	DIJOUS	3	DIVENDRES	4
		Patates estofades amb carxofes 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		Mongeta tendra i patata Llom a la planxa amb bolets Plàtan		Cigrons guisats amb verdures Bacallà al forn Enciam, blat de moro i soja Kiwi	
DILLUNS	7	DIMARTS	8	DIMECRES	9	DIJOUS	10	DIVENDRES	11
DIA DE LLIURE DISPOSICIÓ				Espaguetis S/G saltejats amb bacó Gall d'indi planxa Enciam i tomàquet Poma		Crema d'hortalisses de temporada S/LL (Carbassó, ceba, pastanaga) Daus de llom amb salsa de tomàquet Plàtan		Llenties guisades (sofregit de tomàquet, ceba i verdures) Truita de patata i ceba Enciam, olives i blat de moro Pera	
DILLUNS	14	DIMARTS	15	DIMECRES	16	DIJOUS	17	DIVENDRES	18
Coliflor i patata 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 S/LL Bistec d'au amb salsa i xampinyons Kiwi		Cigrons amb verdures Filet de lluç al forn Amanida variada Compota de fruita			
PRIMERA SETMANA	21								
Arròs a la pagesa (sofregit de ceba, porro, carbassa, pebrot) Truita francesa Enciam, tomàquet amanit i soja Poma									
		<i>Sopa d'escudella s/g (brou de pollastre i verdures) Pollastre rostit amb prunes i xips Postres de Nadal</i>							



**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.



MENÚS ESCOLES DESEMBRE 2020



NO PLV (SI VEDELLA), OU

DIMARTS	1	DIMECRES	2	DIJOUS	3	DIVENDRES	4
Patates estofades amb carxofes 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		Mongeta tendra i patata Mandonguilles de vedella amb bolets Plàtan		Cigrons guisats amb verdures Bacallà al forn Enciam, blat de moro i soja Kiwi	

DILLUNS	7	DIMARTS	8	DIMECRES	9	DIJOUS	10	DIVENDRES	11
DIA DE LLIURE DISPOSICIÓ				Espaguetis S/OU saltejats amb bacó Gall d'indi planxa Enciam i tomàquet Poma		Crema d'hortalisses de temporada S/LL (Carbassó, ceba, pastanaga) Daus de llom amb salsa de tomàquet Plàtan		Llenties guisades (sofregit de tomàquet, ceba i verdures) Lluç a la planxa Enciam, olives i blat de moro Pera	

DILLUNS	14	DIMARTS	15	DIMECRES	16	DIJOUS	17	DIVENDRES	18
Coliflor i patata al vapor Escalopa de porc Enciam, pastanaga i api Taronja		Arròs amb salsa de tomàquet Filet de gallineta al forn Enciam, cogombre i pastanaga Platan		Crema de pastanaga S/LL Bistec d'au amb salsa i xampinyons Kiwi		Cigrons amb verdures Filet de lluç al forn Amanida variada Compota de fruita			

PRIMERA SETMANA	21							
Arròs a la pagesa (sofregit de ceba, porro, carbassa, pebrot) Llom a la planxa Enciam, tomàquet amanit i soja Poma								<i>Sopa d'escudella (brou de pollastre i verdures amb galets) Pollastre rostit amb prunes i xips Postres de Nadal</i>



**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.



MENÚS ESCOLES DESEMBRE 2020



NO VEDELLA, FRUITA

DIMARTS		1	DIMECRES		2	DIJOUS		3	DIVENDRES		4			
Patates estofades amb carxofes 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 Làctic		Mongeta tendra i patata Llom a la planxa amb bolets Làctic		Cigrons guisats amb verdures Bacallà al forn Enciam, blat de moro i soja Kiwi								
DILLUNS		7	DIMARTS		8	DIMECRES		9	DIJOUS		10	DIVENDRES		11
DIA DE LLIURE DISPOSICIÓ				Espaguetis amb salsa carbonara (salsa beixamel, bacon) Hamburguesa de verdures Enciam i tomàquet Làctic		Crema d'hortalisses de temporada (Carbassó, ceba, pastanaga) Daus de llom amb salsa de tomàquet Làctic		Llentíes guisades (sofregit de tomàquet, ceba i verdures) Truita de patata i ceba Enciam, olives i blat de moro Làctic						
DILLUNS		14	DIMARTS		15	DIMECRES		16	DIJOUS		17	DIVENDRES		18
Coliflor i patata al vapor Escalopa de porc Enciam, pastanaga i api Làctic		Arròs amb salsa de tomàquet Truita de carbassó Enciam, cogombre i pastanaga Làctic		Crema de pastanaga Mandonguilles d'au amb salsa i xampinyons Làctic		Cigrons a la Riojana (verdures i xoriç) Filet de lluç al forn Amanida variada logurt natural								
PRIMERA SETMANA		21										<i>Sopa d'escudella (brou de pollastre i verdures amb galets) Pollastre rostit amb xíps Postres de Nadal</i>		
Arròs a la pagesa (sofregit de ceba, porro, carbassa, pebrot) Truita francesa Enciam, tomàquet amanit i soja Làctic		<small>**Tots els menús estan acompanyats amb aigua i pa (opció integral).</small> <small>** Cuiinat i amanit amb oli d'oliva</small>									<small>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.</small> <small>L'empresa SERHS vetlla per la utilització de productes de proximitat i ecològics sempre que sigui possible.</small>			





MENÚS ESCOLES DESEMBRE 2020



NO FRUCTOSA



DIMARTS	1	DIMECRES	2	DIJOUS	3	DIVENDRES	4		
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		Mongeta tendra (màx. 50g) i patata Daus de vedella en el seu suc amb bolets logurt natural sense sucre		LLenties amb patata Bacallà al forn Enciam, blat de moro i soja Kiwi			
DILLUNS	7	DIMARTS	8	DIMECRES	9	DIJOUS	10	DIVENDRES	11
DIA DE LLIURE DISPOSICIÓ		FESTIU		Espaguetis amb beixamel Llom a la planxa Enciam i tomàquet (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		Llentíes guisades amb carbassó Truita a la francesa Enciam i olives negres logurt natural sense sucre	
DILLUNS	14	DIMARTS	15	DIMECRES	16	DIJOUS	17	DIVENDRES	18
Bròquil i patata al vapor Escalopa de porc (in situ) Enciam i tomàquet (màx. 50g) logurt natural sense sucre		Arròs amb oli i orenga Truita de carbassó (s/ceba) Enciam i cogombre (màx. 50g) logurt natural sense sucre		Crema d'espínacs Bistec d'au amb xampinyons logurt natural sense sucre		LLenties amb patata Filet de lluç al forn Enciam i tomàquet (màx. 50g) logurt natural sense sucre		DINAR DE NADAL	
PRIMERA SETMANA	21	BON NADAL							
Arròs amb oli i orenga Truita francesa Enciam i tomàquet (màx. 50g) logurt natural sense sucre								Sopa de brou amb galets Pollastre al forn Enciam i olives negres logurt natural sense sucre	



**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.



MENÚS ESCOLES DESEMBRE 2020



NO LLEGUMS



DIMARTS	1	DIMECRES	2	DIJOUS	3	DIVENDRES	4		
Patates estofades amb carxofes 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		Mongeta tendra i patata Vedella a la planxa amb bolets Plàtan		Arròs amb verdures Bacallà al forn Enciam, blat de moro i soja Kiwi			
DILLUNS	7	DIMARTS	8	DIMECRES	9	DIJOUS	10	DIVENDRES	11
DIA DE LLIURE DISPOSICIÓ			Espaguetis amb salsa carbonara (salsa beixamel, bacon) Hamburguesa de verdures Enciam i tomàquet Poma	Crema d'hortalisses de temporada (Carbassó, ceba, pastanaga) Daus de llom amb salsa de tomàquet Plàtan	Patates guisades (sofregit de tomàquet, ceba i verdures) Trita de patata i ceba Enciam, olives i blat de moro logurt				
DILLUNS	14	DIMARTS	15	DIMECRES	16	DIJOUS	17	DIVENDRES	18
Coliflor i patata al vapor Escalopa de porc (in situ) Enciam, pastanaga i api Taronja	Arròs amb salsa de tomàquet Trita de carbassó Enciam, cogombre i pastanaga Platan	Crema de pastanaga Bistec d'au amb salsa i xampinyons Kiwi	Patates a la Riojana (verdures i xoriç) Filet de lluç al forn Amanida variada logurt natural						
PRIMERA SETMANA	21						Sopa d'escudella (brou de pollastre i verdures amb galets) Pollastre rostit amb xíps Postres 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.



MENÚS ESCOLES DESEMBRE 2020



NO LLEGUMS, OU



DIMARTS	1	DIMECRES	2	DIJOUS	3	DIVENDRES	4		
Patates estofades amb carxofes 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		Mongeta tendra i patata Vedella a la planxa amb bolets Plàtan		Arròs amb verdures Bacallà al forn Enciam, blat de moro i soja Kiwi			
DILLUNS	7	DIMARTS	8	DIMECRES	9	DIJOUS	10	DIVENDRES	11
DIA DE LLIURE DISPOSICIÓ				Espaguetis S/OU amb salsa carbonara (salsa beixamel, bacon) Gall dindi planxa Enciam i tomàquet Poma		Crema d'hortalisses de temporada (Carbassó, ceba, pastanaga) Daus de llom amb salsa de tomàquet Plàtan		Patates guisades (sofregit de tomàquet, ceba i verdures) Lluç a la planxa Enciam, olives i blat de moro logurt	
DILLUNS	14	DIMARTS	15	DIMECRES	16	DIJOUS	17	DIVENDRES	18
Coliflor i patata al vapor Escalopa de porc (in situ) Enciam, pastanaga i api Taronja		Arròs amb salsa de tomàquet Filet de gallineta al forn Enciam, cogombre i pastanaga Platan		Crema de pastanaga Bistec d'au amb salsa i xampinyons Kiwi		Patates a la Riojana (verdures i xoriç) Filet de lluç al forn Amanida variada logurt natural			
PRIMERA SETMANA	21								
Arròs a la pagesa (sofregit de ceba, porro, carbassa, pebrot) LLom a la planxa Enciam, tomàquet amanit i soja Poma								Sopa d'escudella s/ou (brou de pollastre i verdures) Pollastre rostit amb xips Postres 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·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.



MENÚS ESCOLES DESEMBRE 2020



NO SOJA, FS, SÍNDRIA, MELÓ, KIWI



DIMARTS	1	DIMECRES	2	DIJOUS	3	DIVENDRES	4		
Patates estofades amb carxofes Bistec de pollastre al forn Enciam i brots de soja** logurt natural		Macarrons amb salsa de formatge Fingers de peix Enciam, olives i pastanaga Poma		Mongeta tendra i patata Vedella a la planxa amb bolets Plàtan		Cigrons guisats amb verdures Bacallà al forn Enciam, blat de moro Kiwi			
DILLUNS	7	DIMARTS	8	DIMECRES	9	DIJOUS	10	DIVENDRES	11
DIA DE LLIURE DISPOSICIÓ				Espaguetis amb salsa carbonara (salsa beixamel, bacon) Hamburguesa de verdures Enciam i tomàquet Poma		Crema d'hortalisses de temporada (Carbassó, ceba, pastanaga) Daus de llonganissa amb salsa de tomàquet Plàtan		Llentíes guisades (sofregit de tomàquet, ceba i verdures) Truita de patata i ceba Enciam, olives i blat de moro logurt	
DILLUNS	14	DIMARTS	15	DIMECRES	16	DIJOUS	17	DIVENDRES	18
Coliflor i patata 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 Bistec d'au amb salsa i xampinyons Fruita del temps*		Cigrons a la Riojana (verdures i xoriç) Filet de lluç al forn Amanida variada logurt natural			
PRIMERA SETMANA	21							Sopa d'escudella (brou de pollastre i verdures amb galets) Pollastre rostí amb xips Postres de Nadal	



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



MENÚ ESCOLES DESEMBRE 2020



**NO LACTOSA, PRÈSSEC,
ALPISTE**



		DIMARTS	1	DIMECRES	2	DIJOUS	3	DIVENDRES	4	
		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 Fingers de peix Enciam, olives i pastanaga Poma		Mongeta tendra i patata Mandonguilles de vedella amb bolets Plàtan		Cigrons guisats amb verdures Bacallà al forn Enciam, blat de moro i soja Kiwi		
DILLUNS	7	DIMARTS	8	DIMECRES	9	DIJOUS	10	DIVENDRES	11	
DIA DE LLIURE DISPOSICIÓ				Espaguetis amb salsa carbonara (salsa beixamel S/L, bacon) Gall d'indi planxa Enciam i tomàquet Poma		Crema d'hortalisses de temporada S/L (Carbassó, ceba, pastanaga) Daus de llonganissa amb salsa de tomàquet Plàtan		Lenties guisades (sofregit de tomàquet, ceba i verdures) Truita de patata i ceba Enciam, olives i blat de moro logurt natural S/L		
DILLUNS	14	DIMARTS	15	DIMECRES	16	DIJOUS	17	DIVENDRES	18	
Coliflor i patata 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 S/L Bistec d'au amb salsa i xampinyons Kiwi		Cigrons amb verdures Filet de lluç al forn Amanida variada logurt natural S/L				
PRIMERA SETMANA	21								<i>Sopa d'escudella (brou de pollastre i verdures amb galets) Pollastre rostit amb xíps Postres de Nadal</i>	



**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.



MENÚS ESCOLES DESEMBRE 2020



**NO LLEGUMS, FS, PEIX,
MARISC**



DIMARTS	1	DIMECRES	2	DIJOUS	3	DIVENDRES	4		
Patates estofades amb carxofes 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		Mongeta tendra i patata Vedella a la planxa amb bolets Plàtan		Arròs amb verdures Truita francesa Enciam, blat de moro i soja Kiwi			
DILLUNS	7	DIMARTS	8	DIMECRES	9	DIJOUS	10	DIVENDRES	11
DIA DE LLIURE DISPOSICIÓ				Espaguetis amb salsa carbonara (salsa beixamel, bacon) Hamburguesa de verdures Enciam i tomàquet Poma		Crema d'hortalisses de temporada (Carbassó, ceba, pastanaga) Daus de llonganissa amb salsa de tomàquet Plàtan		Patates guisades (sofregit de tomàquet, ceba i verdures) Truita de patata i ceba Enciam, olives i blat de moro logurt natural	
DILLUNS	14	DIMARTS	15	DIMECRES	16	DIJOUS	17	DIVENDRES	18
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 Kiwi		Patates a la Riojana (verdures i xoriç) Truita francesa Amanida variada logurt natural			
PRIMERA SETMANA	21							Sopa d'escudella (brou de pollastre i verdures amb galets) Pollastre rostí amb xíps Postres 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.



MENÚS ESCOLES DESEMBRE 2020



SENSE MARISC



DIMARTS	1	DIMECRES	2	DIJOUS	3	DIVENDRES	4		
Patates estofades amb carxofes Bistec de pollastre al forn Enciam i brots de soja logurt natural		Macarrons amb salsa de formatge Fingers de peix Enciam, olives i pastanaga Poma		Mongeta tendra i patata Mandonguilles de vedella amb bolets Plàtan		Cigrons guisats amb verdures Bacallà al forn Enciam, blat de moro i soja Kiwi			
DILLUNS	7	DIMARTS	8	DIMECRES	9	DIJOUS	10	DIVENDRES	11
DIA DE LLIURE DISPOSICIÓ				Espaguetis amb salsa carbonara (salsa beixamel, bacon) Hamburguesa de verdures Enciam i tomàquet Poma		Crema d'hortalisses de temporada (Carbassó, ceba, pastanaga) Daus de llom amb salsa de tomàquet Plàtan		Llentíes guisades (sofregit de tomàquet, ceba i verdures) Trita de patata i ceba Enciam, olives i blat de moro logurt natural	
DILLUNS	14	DIMARTS	15	DIMECRES	16	DIJOUS	17	DIVENDRES	18
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 Kiwi		Cigrons a la Riojana (verdures i xoriç) Filet de lluç al forn Amanida variada logurt natural			
PRIMERA SETMANA	21								
Arròs a la pagesa (sofregit de ceba, porro, carbassa, pebrot) Trita francesa Enciam, tomàquet amanit i soja Poma							Sopa d'escudella (brou de pollastre i verdures amb galets) Pollastre rostit amb xíps Postres 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·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.



MENÚS ESCOLES DESEMBRE 2020



NO SOJA, POLLASTRE



DIMARTS	1	DIMECRES	2	DIJOUS	3	DIVENDRES	4		
Patates estofades amb carxofes Llom a la planxa Enciam i brots de soja** logurt natural		Macarrons amb salsa de formatge Fingers de peix Enciam, olives i pastanaga Poma		Mongeta tendra i patata Vedella a la planxa amb bolets Plàtan		Cigrons guisats amb verdures Bacallà al forn Enciam, blat de moro Kiwi			
DILLUNS	7	DIMARTS	8	DIMECRES	9	DIJOUS	10	DIVENDRES	11
DIA DE LLIURE DISPOSICIÓ				Espaguetis amb salsa carbonara (salsa beixamel, bacon) Hamburguesa de verdures Enciam i tomàquet Poma		Crema d'hortalisses de temporada (Carbassó, ceba, pastanaga) Daus de llom amb salsa de tomàquet Plàtan		Llentíes guisades (sofregit de tomàquet, ceba i verdures) Truita de patata i ceba Enciam, olives i blat de moro logurt natural	
DILLUNS	14	DIMARTS	15	DIMECRES	16	DIJOUS	17	DIVENDRES	18
Coliflor i patata 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 Llom a la planxa amb salsa i xampinyons Kiwi		Cigrons a la Riojana (verdures i xoriç) Filet de lluç al forn Amanida variada logurt natural			
PRIMERA SETMANA	21							Sopa vegetal (brou de verdures amb galets) Bacallà al forn amb xips Postres 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.



MENÚS ESCOLES DESEMBRE 2020

NO CUSTACIS



DIMARTS		1	DIMECRES		2	DIJOUS		3	DIVENDRES		4			
Patates estofades amb carxofes Bistec de pollastre al forn Enciam i brots de soja logurt natural		Macarrons amb salsa de formatge Fingers de peix Enciam, olives i pastanaga Poma		Mongeta tendra i patata Mandonguilles de vedella amb bolets Plàtan		Cigrons guisats amb verdures Bacallà al forn Enciam, blat de moro i soja Kiwi								
DILLUNS		7	DIMARTS		8	DIMECRES		9	DIJOUS		10	DIVENDRES		11
DIA DE LLIURE DISPOSICIÓ				Espaguetis amb salsa carbonara (salsa beixamel, bacon) Hamburguesa de verdures Enciam i tomàquet Poma		Crema d'hortalisses de temporada (Carbassó, ceba, pastanaga) Daus de llom amb salsa de tomàquet Plàtan		Llentíes guisades (sofregit de tomàquet, ceba i verdures) Trita de patata i ceba Enciam, olives i blat de moro logurt natural						
DILLUNS		14	DIMARTS		15	DIMECRES		16	DIJOUS		17	DIVENDRES		18
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 Kiwi		Cigrons a la Riojana (verdures i xoriç) Filet de lluç al forn Amanida variada logurt natural								
PRIMERA SETMANA		21										Sopa d'escudella (brou de pollastre i verdures amb galets) Pollastre rostit amb xíps Postres 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·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.






MENÚS ESCOLES DESEMBRE 2020



NO CIGRONS



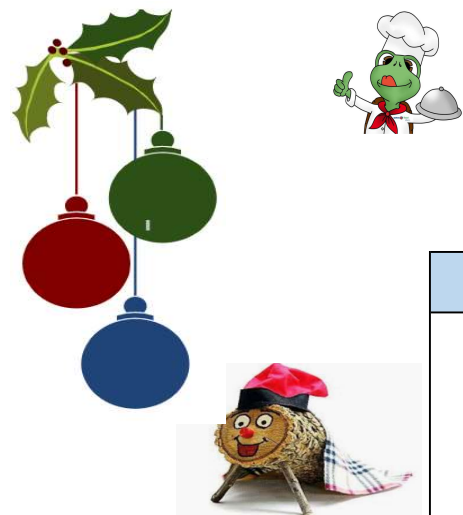
DIMARTS	1	DIMECRES	2	DIJOUS	3	DIVENDRES	4		
Patates estofades amb carxofes Bistec de pollastre al forn Enciam i brots de soja logurt natural		Macarrons amb salsa de formatge Filet de lluç arrebossat Enciam, olives i pastanaga Poma		Mongeta tendra i patata Mandonguilles d'au amb bolets Plàtan		Arròs amb verdures Bacallà al forn Enciam, blat de moro i soja Kiwi			
DILLUNS	7	DIMARTS	8	DIMECRES	9	DIJOUS	10	DIVENDRES	11
DIA DE LLIURE DISPOSICIÓ				Espaguetis amb salsa carbonara (salsa beixamel, bacon) Hamburguesa de verdures Enciam i tomàquet Poma		Crema d'hortalisses de temporada (Carbassó, ceba, pastanaga) Daus de llom amb salsa de tomàquet Plàtan		Llentíes guisades (sofregit de tomàquet, ceba i verdures) Truita de patata i ceba Enciam, olives i blat de moro logurt natural	
DILLUNS	14	DIMARTS	15	DIMECRES	16	DIJOUS	17	DIVENDRES	18
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 Mandonguilles d'au amb salsa i xampinyons Kiwi		Patates a la Riojana (verdures i xoriç) Filet de lluç al forn Amanida variada logurt natural			
PRIMERA SETMANA	21						<i>Sopa d'escudella (brou de pollastre i verdures amb galets) Pollastre rostit amb xíps Postres de Nadal</i>		



**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.



MENÚS ESCOLES DESEMBRE 2020

**NO POLLASTRE,
AUS DE CORRAL**

DIMARTS	1	DIMECRES	2	DIJOUS	3	DIVENDRES	4		
Patates estofades amb carxofes 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		Mongeta tendra i patata Mandonguilles de vedella amb bolets Plàtan		Cigrons guisats amb verdures Bacallà al forn Enciam, blat de moro i soja Kiwi			
DILLUNS	7	DIMARTS	8	DIMECRES	9	DIJOUS	10	DIVENDRES	11
DIA DE LLIURE DISPOSICIÓ				Espaguetis amb salsa carbonara (salsa beixamel, bacon) Hamburguesa de verdures Enciam i tomàquet Poma		Crema d'hortalisses de temporada (Carbassó, ceba, pastanaga) Daus de llom amb salsa de tomàquet Plàtan		Llentíes guisades (sofregit de tomàquet, ceba i verdures) Truita de patata i ceba Enciam, olives i blat de moro logurt natural	
DILLUNS	14	DIMARTS	15	DIMECRES	16	DIJOUS	17	DIVENDRES	18
Coliflor i patata 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 de vedella amb salsa i xampinyons Kiwi		Cigrons a la Riojana (verdures i xoriç) Filet de lluç al forn Amanida variada logurt natural			
PRIMERA SETMANA	21							Sopa vegetal (brou de verdures amb galets) Bacallà al forn amb xíps Postres de Nadal	
Arròs a la pagesa (sofregit de ceba, porro, carbassa, pebrot) Truita francesa Enciam, tomàquet amanit i soja Poma		<small>**Tots els menús estan acompanyats amb aigua i pa (opció integral).</small> <small>** Cuiinat i amanit amb oli d'oliva</small>		<small>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</small> <small>L'empresa SERHS vetlla per la utilització de productes de proximitat i ecològics sempre que sigui possible.</small>					



MENÚS ESCOLES DESEMBRE 2020



NO FS, MARISC, ROSACEES



DIMARTS		1	DIMECRES		2	DIJOUS		3	DIVENDRES		4			
Patates estofades amb carxofes Bistec de pollastre al forn Enciam i brots de soja logurt natural		Macarrons amb salsa de formatge Fingers de peix Enciam, olives i pastanaga Poma		Mongeta tendra i patata Mandonguilles de vedella amb bolets Plàtan		Cigrons guisats amb verdures Bacallà al forn Enciam, blat de moro i soja Kiwi								
DILLUNS		7	DIMARTS		8	DIMECRES		9	DIJOUS		10	DIVENDRES		11
DIA DE LLIURE DISPOSICIÓ				Espaguetis amb salsa carbonara (salsa beixamel, bacon) Hamburguesa de verdures Enciam i tomàquet Poma		Crema d'hortalisses de temporada (Carbassó, ceba, pastanaga) Daus de llom amb salsa de tomàquet Plàtan		Llentíes guisades (sofregit de tomàquet, ceba i verdures) Trita de patata i ceba Enciam, olives i blat de moro logurt natural						
DILLUNS		14	DIMARTS		15	DIMECRES		16	DIJOUS		17	DIVENDRES		18
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 Fruita del temps*		Cigrons a la Riojana (verdures i xoriç) Filet de lluç al forn Amanida variada logurt natural								
PRIMERA SETMANA		21												
Arròs a la pagesa (sofregit de ceba, porro, carbassa, pebrot) Trita francesa Enciam, tomàquet amanit i soja Poma		Sopa d'escudella (brou de pollastre i verdures amb galets) Pollastre rostit amb xíps Postres 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·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.