



MENÚ ESCOLES TERRASSA SETEMBRE 2021



NO GLUTEN

DILLUNS	13	DIMARTS	14	DIMECRES	15	DIJOUS	16	DIVENDRES	17
Macarrons s/gluten amb salsa napolitana (sofregit de ceba i tomàquet) Fingers de peix Enciam, olives i blat de moro Pinya en el seu suc		Llentíes guisades (sofregit de tomàquet, ceba i verdures) Truita de patata i ceba Enciam, olives i blat de moro Poma		Arròs tres delícies (pèsols, pastanaga, pernil dolç) Cuixetes de pollastre al forn Enciam i tomàquet logurt natural		Crema d'hortalisses de temporada (Carbassó, ceba, pastanaga) Hamburguesa de vedella Enciam i brots de soja Plàtan		Empedrat de tonyina (fesols blancs, tomàquet, blat de moro, tonyina) Bacallà al forn Amanida variada Pera	
DILLUNS	20	DIMARTS	21	DIMECRES	22	DIJOUS	23	DIVENDRES	24
Arròs amb salsa de tomàquet Truita de carbassó Enciam, cogombre i pastanaga Platan		Coliflor i patata al vapor Pollastre al forn Enciam, pastanaga i api Síndria		Amanida russa (patata, pastanaga, mongeta, pèsols, maionesa) Daus de gall d'indi amb salsa i xampinyons Kiwi		Sopa de brou amb fideus S/G Llonça de Girona a la planxa Enciam, blat de moro i olives Poma		Amanida de llegums (mongetes, lentilles, tonyina, pastanaga, olives) Fingers de peix Amanida variada logurt natural	
DILLUNS	27	DIMARTS	28	DIMECRES	29	DIJOUS	30		
Crema de patata i pastanaga Escalopa de pollastre s/g Enciam i pipes Poma		Amanida d'arròs (blat de moro, pastanaga, olives i tonyina) Truita francesa Enciam, tomàquet amanit i soja Meló		Tirabuixons de pasta S/G amb salsa de tomàquet Lluç al forn Enciam i pastanaga Pera		Amanida de fesols blancs (ou dur, pebrot vermell, blat de moro i olives) Salsitxes d'au Enciam i cogombre 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.



MENÚ ESCOLES TERRASSA SETEMBRE 2021



NO PORC

DILLUNS	13	DIMARTS	14	DIMECRES	15	DIJOURS	16	DIVENDRES	17
Macarrons amb salsa napolitana <small>(sofregit de ceba i tomàquet)</small> Filet de lluç arrebossat Enciam, olives i blat de moro Pinya en el seu suc		Llentíes guisades <small>(sofregit de tomàquet, ceba i verdures)</small> Truita de patata i ceba Enciam, olives i blat de moro Poma		Arròs tres delícies <small>(pèsols, pastanaga, olives)</small> Cuixetes de pollastre al forn Enciam i tomàquet logurt natural		Crema d'hortalisses de temporada <small>(Carbassó, ceba, pastanaga)</small> Hamburguesa de vedella Enciam i brots de soja Plàtan		Empedrat de tonyina <small>(fesols blancs, tomàquet, blat de moro, tonyina)</small> Bacallà al forn Amanida variada Pera	
DILLUNS	20	DIMARTS	21	DIMECRES	22	DIJOURS	23	DIVENDRES	24
Arròs amb salsa de tomàquet Truita de carbassó Enciam, cogombre i pastanaga Plàtan		Coliflor i patata al vapor Pollastre al forn Enciam, pastanaga i api Síndria		Amanida russa <small>(patata, pastanaga, mongeta, pèsols, maionesa)</small> Daus de gall d'indi amb salsa i xampinyons Kiwi		Sopa de brou vegetal amb fideus Truita de formatge Enciam, blat de moro i olives Poma		Amanida de llegums <small>(mongetes, llenties, tonyina, pastanaga, olives)</small> Calamars a la romana Amanida variada logurt natural	
DILLUNS	27	DIMARTS	28	DIMECRES	29	DIJOURS	30		
Crema de patata i pastanaga Escalopa de pollastre Enciam i pipes Poma		Amanida d'arròs <small>(blat de moro, pastanaga, olives i tonyina)</small> Truita francesa Enciam, tomàquet amanit i soja Meló		Tirabuixons de pasta amb salsa de tomàquet Lluç al forn Enciam i pastanaga Pera		Amanida de fesols blancs <small>(ou dur, pebrot vermell, blat de moro i olives)</small> Salsitxes d'au Enciam i cogombre logurt natural			

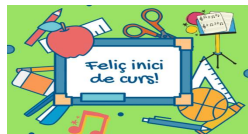


**Tots els menús estan acompanyats amb aigua i pa (opció integral).

** 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.



MENÚ ESCOLES TERRASSA SETEMBRE 2021



NO CARN

DILLUNS	13	DIMARTS	14	DIMECRES	15	DIJOURS	16	DIVENDRES	17
Macarrons amb salsa napolitana (sofregit de ceba i tomàquet) Filet de lluç arrebossat Enciam, olives i blat de moro Pinya en el seu suc		Llentíes guisades (sofregit de tomàquet, ceba i verdures) Truita de patata i ceba Enciam, olives i blat de moro Poma		Arròs tres delícies (pèsols, pastanaga, olives) Filet de lluç planxa Enciam i tomàquet logurt natural		Crema d'hortalisses de temporada (Carbassó, ceba, pastanaga) Hamburguesa de verdures Enciam i brots de soja Plàtan		Empedrat de tonyina (fesols blancs, tomàquet, blat de moro, tonyina) Bacallà al forn Amanida variada Pera	
DILLUNS	20	DIMARTS	21	DIMECRES	22	DIJOURS	23	DIVENDRES	24
Arròs amb salsa de tomàquet Truita de carbassó Enciam, cogombre i pastanaga Plàtan		Coliflor i patata al vapor Fingers de peix Enciam, pastanaga i api Síndria		Amanida russa (patata, pastanaga, mongeta, pèsols, maionesa) Lluç al forn amb salsa i xampinyons Kiwi		Sopa de brou vegetal amb fideus Truita de formatge Enciam, blat de moro i olives Poma		Amanida de llegums (mongetes, llenties, tonyina, pastanaga, olives) Calamars a la romana Amanida variada logurt natural	
DILLUNS	27	DIMARTS	28	DIMECRES	29	DIJOURS	30		
Crema de patata i pastanaga Filet de gallineta al forn Enciam i pipes Poma		Amanida d'arròs (blat de moro, pastanaga, olives i tonyina) Truita francesa Enciam, tomàquet amanit i soja Meló		Tirabuixons de pasta amb salsa de tomàquet Lluç al forn Enciam i pastanaga Pera		Amanida de fesols blancs (ou dur, pebrot vermell, blat de moro i olives) Truita de carbassó Enciam i cogombre 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 **ALERGENS** 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 SETEMBRE 2021



NO PEIX

DILLUNS	13	DIMARTS	14	DIMECRES	15	DIJOUS	16	DIVENDRES	17
Macarrons amb salsa napolitana (sofregit de ceba i tomàquet) Pollastre planxa Enciam, olives i blat de moro Pinya en el seu suc		Llentíes guisades (sofregit de tomàquet, ceba i verdures)	Truita de patata i ceba Enciam, olives i blat de moro Poma	Arròs tres delícies (pèsols, pastanaga, pernil dolç)	Cuixetes de pollastre al forn Enciam i tomàquet logurt natural	Crema d'hortalisses de temporada (Carbassó, ceba, pastanaga) Hamburguesa de vedella Enciam i brots de soja Plàtan		Amanida de fesols blancs (fesols blancs, tomàquet, blat de moro) Truita francesa Amanida variada Pera	
DILLUNS	20	DIMARTS	21	DIMECRES	22	DIJOUS	23	DIVENDRES	24
Arròs amb salsa de tomàquet Truita de carbassó Enciam, cogombre i pastanaga Platan		Coliflor i patata al vapor Pollastre al forn Enciam, pastanaga i api Síndria		Amanida russa (patata, pastanaga, mongeta, pèsols, maionesa) Daus de gall d'indi amb salsa i xampinyons Kiwi		Sopa de brou amb fideus Llonça de Girona a la planxa Enciam, blat de moro i olives Poma		Amanida de llegums (mongetes, llentíes, pastanaga, olives) Fingers de pollastre Amanida variada logurt natural	
DILLUNS	27	DIMARTS	28	DIMECRES	29	DIJOUS	30		
Crema de patata i pastanaga Escalopa de pollastre (insitu) Enciam i pipes Poma		Amanida d'arròs (blat de moro, pastanaga, olives i tonyina) Truita francesa Enciam, tomàquet amanit i soja Meló		Tirabuixons de pasta amb salsa de tomàquet Llom a la planxa Enciam i pastanaga Pera		Amanida de fesols blancs (ou dur, pebrot vermell, blat de moro i olives) Salsitxes d'au Enciam i cogombre logurt natural			



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

** Cuinat i amanit amb oli d'oliva

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

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



MENÚ ESCOLES TERRASSA SETEMBRE 2021



NO OU

DILLUNS	13	DIMARTS	14	DIMECRES	15	DIJOUS	16	DIVENDRES	17
Macarrons s/ou amb salsa napolitana (sofregit de ceba i tomàquet) Fingers de peix Enciam, olives i blat de moro Pinya en el seu suc		Llenties guisades (sofregit de tomàquet, ceba i verdures) Lluç a la planxa Enciam, olives i blat de moro Poma		Arròs tres delícies (pèsols, pastanaga, pernil dolç) Cuixetes de pollastre al forn Enciam i tomàquet logurt natural		Crema d'hortalisses de temporada (Carbassó, ceba, pastanaga) Hamburguesa de vedella Enciam i brots de soja Plàtan		Empedrat de tonyina (fesols blancs, tomàquet, blat de moro, tonyina) Bacallà al forn Amanida variada Pera	
DILLUNS	20	DIMARTS	21	DIMECRES	22	DIJOUS	23	DIVENDRES	24
Arròs amb salsa de tomàquet Filet de gallineta al forn Enciam, cogombre i pastanaga Plàtan		Coliflor i patata al vapor Pollastre al forn Enciam, pastanaga i api Síndria		Amanida russa (patata, pastanaga, mongeta, pèsols, (s/maionesa) Daus de gall d'indi amb salsa i xampinyons Kiwi		Sopa de brou amb fideus (s/ou) Llonça de Girona a la planxa Enciam, blat de moro i olives Poma		Amanida de llegums (mongetes, llenties, tonyina, pastanaga, olives) Calamars a la romana Amanida variada logurt natural	
DILLUNS	27	DIMARTS	28	DIMECRES	29	DIJOUS	30		
Crema de patata i pastanaga Escalopa de pollastre (s/ou) Enciam i pipes Poma		Amanida d'arròs (blat de moro, pastanaga, olives i tonyina) Truita francesa Enciam, tomàquet amanit i soja Meló		Tirabuixons de pasta S/OU amb salsa de tomàquet Lluç al forn Enciam i pastanaga Pera		Amanida de fesols blancs (pebot vermell, blat de moro i olives) Salsitxes d'au Enciam i cogombre logurt natural			



**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 **ALERGENS** 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 SETEMBRE 2021



NO GLUTEN, NO OU

DILLUNS	13	DIMARTS	14	DIMECRES	15	DIJOURS	16	DIVENDRES	17
Macarrons s/gluten-s/ou amb salsa napolitana (sofregit de ceba i tomàquet) Fingers de peix Enciam, olives i blat de moro Pinya en el seu suc		Llentíes guisades (sofregit de tomàquet, ceba i verdures) Lluç a la planxa Enciam, olives i blat de moro Poma		Arròs tres delícies (pèsols, pastanaga, pernil dolç) Cuixetes de pollastre al forn Enciam i tomàquet logurt natural		Crema d'hortalisses de temporada (Carbassó, ceba, pastanaga) Hamburguesa de vedella Enciam i brots de soja Plàtan		Empedrat de tonyina (fesols blancs, tomàquet, blat de moro, tonyina) Bacallà al forn Amanida variada Pera	
DILLUNS	20	DIMARTS	21	DIMECRES	22	DIJOURS	23	DIVENDRES	24
Arròs amb salsa de tomàquet Filet de gallineta al forn Enciam, cogombre i pastanaga Platan		Coliflor i patata al vapor Pollastre al forn Enciam, pastanaga i api Síndria		Amanida russa (patata, pastanaga, mongeta, pèsols, (s/maionesa) Daus de gall d'indi amb salsa i xampinyons Kiwi		Sopa de brou amb fideus (S/G)(S/OU) Llonça de Girona a la planxa Enciam, blat de moro i olives Poma		Amanida de llegums (mongetes, llenties, tonyina, pastanaga, olives) Fingers de peix Amanida variada logurt natural	
DILLUNS	27	DIMARTS	28	DIMECRES	29	DIJOURS	30		
Crema de patata i pastanaga Escalopa de pollastre (s/g-s/ou) Enciam i pipes Poma		Amanida d'arròs (blat de moro, pastanaga, olives i tonyina) Truita francesa Enciam, tomàquet amanit i soja Meló		Tirabuixons de pasta S/G S/OU amb salsa de tomàquet Lluç al forn Enciam i pastanaga Pera		Amanida de fesols blancs (pebrot vermell, blat de moro i olives) Salsitxes d'au Enciam i cogombre 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.



MENÚ ESCOLES TERRASSA SETEMBRE 2021



NO LACTOSA

DILLUNS	13	DIMARTS	14	DIMECRES	15	DIJOUS	16	DIVENDRES	17
Macarrons amb salsa napolitana (sofregit de ceba i tomàquet) Fingers de peix Enciam, olives i blat de moro Pinya en el seu suc		Llentíes guisades (sofregit de tomàquet, ceba i verdures)	Truita de patata i ceba Enciam, olives i blat de moro Poma	Arròs tres delícies (pèsols, pastanaga, pernil dolç) Cuixetes de pollastre al forn Enciam i tomàquet logurt natural S/L		Crema d'hortalisses de temporada S/L (Carbassó, ceba, pastanaga) Hamburguesa de vedella Enciam i brots de soja Plàtan		Empedrat de tonyina (fesols blancs, tomàquet, blat de moro, tonyina) Bacallà al forn Amanida variada Pera	
DILLUNS	20	DIMARTS	21	DIMECRES	22	DIJOUS	23	DIVENDRES	24
Arròs amb salsa de tomàquet Truita de carbassó Enciam, cogombre i pastanaga Platan		Coliflor i patata al vapor Pollastre al forn Enciam, pastanaga i api Síndria		Amanida russa (patata, pastanaga, mongeta, pèsols, maionesa) Daus de gall d'indi amb salsa i xampinyons Kiwi		Sopa de brou amb fideus Llonça de Girona a la planxa Enciam, blat de moro i olives Poma		Amanida de llegums (mongetes, llenties, tonyina, pastanaga, olives) Calamars a la romana Amanida variada logurt natural S/L	
DILLUNS	27	DIMARTS	28	DIMECRES	29	DIJOUS	30		
Crema de patata i pastanaga S/L Escalopa de pollastre (insitu) Enciam i pipes Poma		Amanida d'arròs (blat de moro, pastanaga, olives i tonyina) Truita francesa Enciam, tomàquet amanit i soja Meló		Tirabuixons de pasta amb salsa de tomàquet Lluç al forn Enciam i pastanaga Pera		Amanida de fesols blancs (ou dur, pebrot vermell, blat de moro i olives) Salsitxes d'au Enciam i cogombre logurt natural S/L			



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

** Cuinat i amanit amb oli d'oliva

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

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



MENÚ ESCOLES TERRASSA SETEMBRE 2021



NO GLUTEN, NO LACTOSA

DILLUNS	13	DIMARTS	14	DIMECRES	15	DIJOUS	16	DIVENDRES	17
Macarrons s/gluten amb salsa napolitana (sofregit de ceba i tomàquet) Fingers de peix Enciam, olives i blat de moro Pinya en el seu suc		Llentíes guisades (sofregit de tomàquet, ceba i verdures) Truita de patata i ceba Enciam, olives i blat de moro Poma		Arròs tres delícies (pèsols, pastanaga, pernil dolç) Cuixetes de pollastre al forn Enciam i tomàquet logurt natural S/L		Crema d'hortalisses de temporada S/L (Carbassó, ceba, pastanaga) Hamburguesa de vedella Enciam i brots de soja Plàtan		Empedrat de tonyina (fesols blancs, tomàquet, blat de moro, tonyina) Bacallà al forn Amanida variada Pera	
DILLUNS	20	DIMARTS	21	DIMECRES	22	DIJOUS	23	DIVENDRES	24
Arròs amb salsa de tomàquet Truita de carbassó Enciam, cogombre i pastanaga Platan		Coliflor i patata al vapor Pollastre al forn Enciam, pastanaga i api Síndria		Amanida russa (patata, pastanaga, mongeta, pèsols, maionesa) Daus de gall d'indi amb salsa i xampinyons Kiwi		Sopa de brou amb fideus S/G Llonça de Girona a la planxa Enciam, blat de moro i olives Poma		Amanida de llegums (mongetes, llenties, tonyina, pastanaga, olives) Fingers de peix Amanida variada logurt natural S/L	
DILLUNS	27	DIMARTS	28	DIMECRES	29	DIJOUS	30		
Crema de patata i pastanaga S/L Escalopa de pollastre s/g-s/l Enciam i pipes Poma		Amanida d'arròs (blat de moro, pastanaga, olives i tonyina) Truita francesa Enciam, tomàquet amanit i soja Meló		Tirabuixons de pasta S/G amb salsa de tomàquet Lluç al forn Enciam i pastanaga Pera		Amanida de fesols blancs (ou dur, pebrot vermell, blat de moro i olives) Salsitxes d'au Enciam i cogombre logurt natural S/L			



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

*** Cuinat i amanit amb oli d'oliva

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

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



MENÚ ESCOLES TERRASSA SETEMBRE 2021



NO PLV (SI VEDELLA)

DILLUNS	13	DIMARTS	14	DIMECRES	15	DIJOUS	16	DIVENDRES	17
Macarrons amb salsa napolitana (sofregit de ceba i tomàquet) Fingers de peix Enciam, olives i blat de moro Pinya en el seu suc		Llentíes guisades (sofregit de tomàquet, ceba i verdures)		Arròs tres delícies (pèsols, pastanaga, pernil dolç) Cuixetes de pollastre al forn Enciam i tomàquet Fruita del temps		Crema d'hortalisses de temporada S/LL (Carbassó, ceba, pastanaga) Hamburguesa de vedella Enciam i brots de soja Plàtan		Empedrat de tonyina (fesols blancs, tomàquet, blat de moro, tonyina) Bacallà al forn Amanida variada Pera	
DILLUNS	20	DIMARTS	21	DIMECRES	22	DIJOUS	23	DIVENDRES	24
Arròs amb salsa de tomàquet Truita de carbassó Enciam, cogombre i pastanaga Platan		Coliflor i patata al vapor Pollastre al forn Enciam, pastanaga i api Síndria		Amanida russa (patata, pastanaga, mongeta, pèsols, maionesa) Daus de gall d'indi amb salsa i xampinyons Kiwi		Sopa de brou vegetal amb fideus Llonça de Girona a la planxa Enciam, blat de moro i olives Poma		Amanida de llegums (mongetes, llenties, tonyina, pastanaga, olives) Calamars a la romana Amanida variada Fruita del temps	
DILLUNS	27	DIMARTS	28	DIMECRES	29	DIJOUS	30		
Crema de patata i pastanaga S/LL Escalopa de pollastre s/ Enciam i pipes Poma		Amanida d'arròs (blat de moro, pastanaga, olives i tonyina) Truita francesa Enciam, tomàquet amanit i soja Meló		Tirabuixons de pasta amb salsa de tomàquet Lluç al forn Enciam i pastanaga Pera		Amanida de fesols blancs (ou dur, pebrot vermell, blat de moro i olives) Salsitxes d'au Enciam i cogombre Fruita del temps			



**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.



MENÚ ESCOLES TERRASSA SETEMBRE 2021



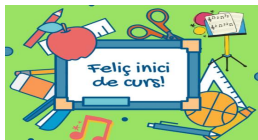
NO PLV (NO VEDELLA)

DILLUNS	13	DIMARTS	14	DIMECRES	15	DIJOUS	16	DIVENDRES	17
Macarrons amb salsa napolitana (sofregit de ceba i tomàquet) Fingers de peix Enciam, olives i blat de moro Pinya en el seu suc		Llentíes guisades (sofregit de tomàquet, ceba i verdures)	Truita de patata i ceba Enciam, olives i blat de moro Poma	Arròs tres delícies (pèsols, pastanaga, pernil dolç)	Cuixetes de pollastre al forn Enciam i tomàquet Fruita del temps	Crema d'hortalisses de temporada S/LL (Carbassó, ceba, pastanaga) Pollastre planxa Enciam i brots de soja Plàtan		Empedrat de tonyina (fesols blancs, tomàquet, blat de moro, tonyina) Bacallà al forn Amanida variada Pera	
DILLUNS	20	DIMARTS	21	DIMECRES	22	DIJOUS	23	DIVENDRES	24
Arròs amb salsa de tomàquet Truita de carbassó Enciam, cogombre i pastanaga Platan		Coliflor i patata al vapor Pollastre al forn Enciam, pastanaga i api Síndria		Amanida russa (patata, pastanaga, mongeta, pèsols, maionesa) Daus de gall d'indi amb salsa i xampinyons Kiwi		Sopa de brou vegetal amb fideus Llonça de Girona a la planxa Enciam, blat de moro i olives Poma		Amanida de llegums (mongetes, llenties, tonyina, pastanaga, olives) Calamars a la romana Amanida variada Fruita del temps	
DILLUNS	27	DIMARTS	28	DIMECRES	29	DIJOUS	30		
Crema de patata i pastanaga S/LL Escalopa de pollastre (insitu) Enciam i pipes Poma		Amanida d'arròs (blat de moro, pastanaga, olives i tonyina) Truita francesa Enciam, tomàquet amanit i soja Meló		Tirabuixons de pasta amb salsa de tomàquet Lluç al forn Enciam i pastanaga Pera		Amanida de fesols blancs (ou dur, pebrot vermell, blat de moro i olives) Salsitxes d'au Enciam i cogombre Fruita del temps			



**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 **ALERGENS** 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 SETEMBRE 2021



NO FRUITS SECS

DILLUNS	13	DIMARTS	14	DIMECRES	15	DIJOUS	16	DIVENDRES	17
Macarrons amb salsa napolitana (sofregit de ceba i tomàquet) Fingers de peix Enciam, olives i blat de moro Pinya en el seu suc		Llentíes guisades (sofregit de tomàquet, ceba i verdures)	Truita de patata i ceba Enciam, olives i blat de moro Poma	Arròs tres delícies (pèsols, pastanaga, pernil dolç)	Cuixetes de pollastre al forn Enciam i tomàquet logurt natural	Crema d'hortalisses de temporada (Carbassó, ceba, pastanaga) Hamburguesa de vedella Enciam i brots de soja Plàtan	Empedrat de tonyina (fesols blancs, tomàquet, blat de moro, tonyina) Bacallà al forn Amanida variada Pera		
DILLUNS	20	DIMARTS	21	DIMECRES	22	DIJOUS	23	DIVENDRES	24
Arròs amb salsa de tomàquet Truita de carbassó Enciam, cogombre i pastanaga Platan		Coliflor i patata al vapor Pollastre al forn Enciam, pastanaga i api Síndria		Amanida russa (patata, pastanaga, mongeta, pèsols, maionesa) Daus de gall d'indi amb salsa i xampinyons Kiwi		Sopa de brou amb fideus Llonça de Girona a la planxa Enciam, blat de moro i olives Poma		Amanida de llegums (mongetes, llenties, tonyina, pastanaga, olives) Calamars a la romana Amanida variada logurt natural	
DILLUNS	27	DIMARTS	28	DIMECRES	29	DIJOUS	30		
Crema de patata i pastanaga Escalopa de pollastre Enciam i cogombre Poma		Amanida d'arròs (blat de moro, pastanaga, olives i tonyina) Truita francesa Enciam, tomàquet amanit i soja Meló		Tirabuixons de pasta amb salsa de tomàquet Lluç al forn Enciam i pastanaga Pera		Amanida de fesols blancs (ou dur, pebrot vermell, blat de moro i olives) Salsitxes d'au Enciam i cogombre logurt natural			

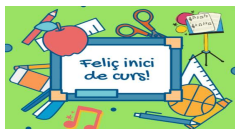


*Tots els menús estan acompanyats amb aigua i pa (opció integral).

** 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 **ALERGENS** 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 SETEMBRE 2021



NO PLV (SI VEDELLA), OU

DILLUNS	13	DIMARTS	14	DIMECRES	15	DIJOURS	16	DIVENDRES	17
Macarrons s/ou amb salsa napolitana (sofregit de ceba i tomàquet) Fingers de peix Enciam, olives i blat de moro Pinya en el seu suc		Llentíes guisades (sofregit de tomàquet, ceba i verdures) Lluç a la planxa Enciam, olives i blat de moro Poma		Arròs tres delícies (pèsols, pastanaga, pernil dolç) Cuixetes de pollastre al forn Enciam i tomàquet Fruita del temps		Crema d'hortalisses de temporada S/LL (Carbassó, ceba, pastanaga) Hamburguesa de vedella Enciam i brots de soja Plàtan		Empedrat de tonyina (fesols blancs, tomàquet, blat de moro, tonyina) Bacallà al forn Amanida variada Pera	
DILLUNS	20	DIMARTS	21	DIMECRES	22	DIJOURS	23	DIVENDRES	24
Arròs amb salsa de tomàquet Filet de gallineta al forn Enciam, cogombre i pastanaga Platan		Coliflor i patata al vapor Pollastre al forn Enciam, pastanaga i api Síndria		Amanida russa (patata, pastanaga, mongeta, pèsols, (s/ maionesa) Daus de gall d'indi amb salsa i xampinyons Kiwi		Sopa de brou vegetal amb fideus (s/ou) Llonça de Girona a la planxa Enciam, blat de moro i olives Poma		Amanida de llegums (mongetes, llenties, tonyina, pastanaga, olives) Calamars a la romana Amanida variada Fruita del temps	
DILLUNS	27	DIMARTS	28	DIMECRES	29	DIJOURS	30		
Crema de patata i pastanaga S/LL Escalopa de pollastre (insitu)(s/ou) Enciam i pipes Poma		Amanida d'arròs (blat de moro, pastanaga, olives i tonyina) Truita francesa Enciam, tomàquet amanit i soja Meló		Tirabuixons S/OU de pasta amb salsa de tomàquet Lluç al forn Enciam i pastanaga Pera		Amanida de fesols blancs (pebrot vermell, blat de moro i olives) Salsitxes d'au Enciam i cogombre Fruita del temps			



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

** Cuinat i amanit amb oli d'oliva

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

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



MENÚ ESCOLES TERRASSA SETEMBRE 2021



NO GLUTEN, PLV

DILLUNS	13	DIMARTS	14	DIMECRES	15	DIJOUS	16	DIVENDRES	17
Macarrons s/gluten amb salsa napolitana (sofregit de ceba i tomàquet) Fingers de peix Enciam, olives i blat de moro Pinya en el seu suc		Llentíes guisades (sofregit de tomàquet, ceba i verdures) Truita de patata i ceba Enciam, olives i blat de moro Poma		Arròs tres delícies (pèsols, pastanaga, pernil dolç) Cuixetes de pollastre al forn Enciam i tomàquet Fruita del temps		Crema d'hortalisses de temporada S/LL (Carbassó, ceba, pastanaga) Hamburguesa de vedella Enciam i brots de soja Plàtan		Empedrat de tonyina (fesols blancs, tomàquet, blat de moro, tonyina) Bacallà al forn Amanida variada Pera	
DILLUNS	20	DIMARTS	21	DIMECRES	22	DIJOUS	23	DIVENDRES	24
Arròs amb salsa de tomàquet Truita de carbassó Enciam, cogombre i pastanaga Platan		Coliflor i patata al vapor Pollastre al forn Enciam, pastanaga i api Síndria		Amanida russa (patata, pastanaga, mongeta, pèsols, maionesa) Daus de gall d'indi amb salsa i xampinyons Kiwi		Sopa de brou vegetal amb fideus S/G Llonça de Girona a la planxa Enciam, blat de moro i olives Poma		Amanida de llegums (mongetes, llenties, tonyina, pastanaga, olives) Fingers de peix Amanida variada Fruita del temps	
DILLUNS	27	DIMARTS	28	DIMECRES	29	DIJOUS	30		
Crema de patata i pastanaga S/LL Escalopa de pollastre (insitu)(a)farina de blat de moro) Enciam i pipes Poma		Amanida d'arròs (blat de moro, pastanaga, olives i tonyina) Truita francesa Enciam, tomàquet amanit i soja Meló		Tirabuixons de pasta S/G amb salsa de tomàquet Lluç al forn Enciam i pastanaga Pera		Amanida de fesols blancs (ou dur, pebrot vermell, blat de moro i olives) Salsitxes d'au Enciam i cogombre Fruita del temps			



**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 **ALERGENS** 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 SETEMBRE 2021



NO VEDELLA, FRUITA

DILLUNS	13	DIMARTS	14	DIMECRES	15	DIJOUS	16	DIVENDRES	17
Macarrons amb salsa napolitana (sofregit de ceba i tomàquet) Filet de lluç arrebossat Enciam, olives i blat de moro logurt natural		Llentíes guisades (sofregit de tomàquet, ceba i verdures)	Truita de patata i ceba Enciam, olives i blat de moro logurt natural	Arròs tres delícies (pèsols, pastanaga, pernil dolç) Cuixetes de pollastre al forn Enciam i tomàquet logurt natural		Crema d'hortalisses de temporada (Carbassó, ceba, pastanaga) Pollastre a la planxa Enciam i brots de soja logurt natural		Empedrat de tonyina (fesols blancs, tomàquet, blat de moro, tonyina) Bacallà al forn Amanida variada logurt natural	
DILLUNS	20	DIMARTS	21	DIMECRES	22	DIJOUS	23	DIVENDRES	24
Arròs amb salsa de tomàquet Truita de carbassó Enciam, cogombre i pastanaga logurt natural		Coliflor i patata al vapor Pollastre al forn Enciam, pastanaga i api logurt natural		Amanida russa (patata, pastanaga, mongeta, pèsols, maionesa) Daus de gall d'indi amb salsa i xampinyons logurt natural		Sopa de brou de pollastre amb fideus Llonça de Girona a la planxa Enciam, blat de moro i olives logurt natural		Amanida de llegums (mongetes, llenties, tonyina, pastanaga, olives) Calamars a la romana Amanida variada logurt natural	
DILLUNS	27	DIMARTS	28	DIMECRES	29	DIJOUS	30		
Crema de patata i pastanaga Escalopa de pollastre Enciam i pipes logurt natural		Amanida d'arròs (blat de moro, pastanaga, olives i tonyina) Truita francesa Enciam, tomàquet amanit i soja logurt natural		Tirabuixons de pasta amb salsa de tomàquet Lluç al forn Enciam i pastanaga logurt natural		Amanida de fesols blancs (ou dur, pebrot vermell, blat de moro i olives) Salsitxes d'au Enciam i cogombre logurt natural			



**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 **ALERGENS** 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 SETEMBRE 2021



HIPOCALÒRICA

DILLUNS	13	DIMARTS	14	DIMECRES	15	DIJOUS	16	DIVENDRES	17
Macarrons amb salsa napolitana (sofregit de ceba i tomàquet) Filet de lluç planxa Enciam, olives i blat de moro Pinya en el seu suc		Llentíes guisades amb verdures Truita francesa Enciam, olives i blat de moro Poma		Arròs tres delícies (pèsols, pastanaga, pernil dolç) Cuixetes de pollastre al forn Enciam i tomàquet logurt desnatat		Crema d'hortalisses de temporada (Carbassó, ceba, pastanaga) S/LL Hamburguesa de vedella Enciam i brots de soja Plàtan		Empedrat de tonyina (fesols blancs, tomàquet, blat de moro, tonyina) Bacallà al forn Amanida variada Pera	
DILLUNS	20	DIMARTS	21	DIMECRES	22	DIJOUS	23	DIVENDRES	24
Arròs amb oli i orenga Truita francesa Enciam, cogombre i pastanaga Platan		Coliflor i patata al vapor Pollastre al forn Enciam, pastanaga i api Síndria		Amanida russa (patata, pastanaga, mongeta, pèsols, (s/ maionesa) Daus de gall d'indi amb salsa i xampinyons Kiwi		Sopa de brou amb fideus Llonça de Girona a la planxa Enciam, blat de moro i olives Poma		Amanida de llegums (mongetes, llenties, tonyina, pastanaga, olives) Lluç al forn Amanida variada logurt desnatat	
DILLUNS	27	DIMARTS	28	DIMECRES	29	DIJOUS	30		
Crema de patata i pastanaga S/LL Bistec de pollastre a la planxa Enciam i pipes Poma		Amanida d'arròs (blat de moro, pastanaga, olives i tonyina) Truita francesa Enciam, tomàquet amanit i soja Meló		Tirabuixons de pasta amb orenga Lluç al forn Enciam i pastanaga Pera		Amanida de fesols blancs (ou dur, pebrot vermell, blat de moro i olives) Salsitxes d'au Enciam i cogombre logurt desnatat			



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

** Cuinat i amanit amb oli d'oliva

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

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



MENÚ ESCOLES TERRASSA SETEMBRE 2021



NO LLEGUMS

DILLUNS	13	DIMARTS	14	DIMECRES	15	DIJOUS	16	DIVENDRES	17
Macarrons amb salsa napolitana (sofregit de ceba i tomàquet) Fingers de peix Enciam, olives i blat de moro Pinya en el seu suc		Patates guisades (sofregit de tomàquet, ceba i verdures) Truita de patata i ceba Enciam, olives i blat de moro Poma		Arròs tres delícies (pastanaga, pemil dolç) Cuixetes de pollastre al forn Enciam i tomàquet logurt natural		Crema d'hortalisses de temporada (Carbassó, ceba, pastanaga) Hamburguesa de vedella Varietat d'enciams Plàtan		Amanida de pasta (pasta, tomàquet, blat de moro, tonyina) Bacallà al forn Amanida variada Pera	
DILLUNS	20	DIMARTS	21	DIMECRES	22	DIJOUS	23	DIVENDRES	24
Arròs amb salsa de tomàquet Truita de carbassó Enciam, cogombre i pastanaga Platan		Coliflor i patata al vapor Pollastre al forn Enciam, pastanaga i api Síndria		Amanida russa (patata, pastanaga, mongeta, (s/pèsols), maionesa) Daus de gall d'indi amb salsa i xampinyons Kiwi		Sopa de brou amb fideus Llonça de Girona a la planxa Enciam, blat de moro i olives Poma		Amanida de pasta (mongetes, lletíes, tonyina, pastanaga, olives) Calamars a la romana Amanida variada logurt natural	
DILLUNS	27	DIMARTS	28	DIMECRES	29	DIJOUS	30		
Crema de patata i pastanaga Escalopa de pollastre (in situ) Enciam i pipes Poma		Amanida d'arròs (blat de moro, pastanaga, olives i tonyina) Truita francesa Enciam, tomàquet amanit i soja Meló		Tirabuixons de pasta amb salsa de tomàquet Lluç al forn Enciam i pastanaga Pera		Amanida de patates (ou dur, pebrot vermell, blat de moro i olives) Gall dindi a la planxa Enciam i cogombre logurt natural			



**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 **ALERGENS** 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 SETEMBRE 2021



NO LLEGUMS, OU

DILLUNS	13	DIMARTS	14	DIMECRES	15	DIJOUS	16	DIVENDRES	17
Macarrons s/ou amb salsa napolitana (sofregit de ceba i tomàquet) Fingers de peix Enciam, olives i blat de moro Pinya en el seu suc		Patates guisades (sofregit de tomàquet, ceba i verdures) Lluç a la planxa Enciam, olives i blat de moro Poma		Arròs tres delícies (pastanaga, pernil dolç) Cuixetes de pollastre al forn Enciam i tomàquet logurt natural		Crema d'hortalisses de temporada (Carbassó, ceba, pastanaga) Hamburguesa de vedella Varietat d'enciams Plàtan		Amanida de pasta (s/ou) (tomàquet, blat de moro, tonyina) Bacallà al forn Amanida variada Pera	
DILLUNS	20	DIMARTS	21	DIMECRES	22	DIJOUS	23	DIVENDRES	24
Arròs amb salsa de tomàquet Filet de gallineta al forn Enciam, cogombre i pastanaga Platan		Coliflor i patata al vapor Bistec de pollastre a la planxa Enciam, pastanaga i api Sindria		Amanida russa (patata, pastanaga, mongeta, (s/pèsols), (s/maionesa) Daus de gall d'indi amb salsa i xampinyons Kiwi		Sopa de brou amb fideus (s/ou) Llonça de Girona a la planxa Enciam, blat de moro i olives Poma		Amanida de pasta (s/ou) (tonyina, pastanaga, olives) Calamars a la romana Amanida variada logurt natural	
DILLUNS	27	DIMARTS	28	DIMECRES	29	DIJOUS	30		
Crema de patata i pastanaga Escalopa de pollastre (in situ) Enciam i pipes Poma		Amanida d'arròs (blat de moro, pastanaga, olives i tonyina) Truita francesa Enciam, tomàquet amanit i soja Meló		Tirabuixons de pasta S/OU amb salsa de tomàquet Lluç al forn Enciam i pastanaga Pera		Amanida de patata (patata, pebrot vermell, blat de moro i olives) Gall dindi a la planxa Enciam i cogombre 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 **ALERGENS** 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 SETEMBRE 2021



NO SOJA, FS, SÍNDRIA, MELÓ, KIWI

DILLUNS	13	DIMARTS	14	DIMECRES	15	DIJOUS	16	DIVENDRES	17
Macarrons amb salsa napolitana (sofregit de ceba i tomàquet) Fingers de peix Enciam, olives i blat de moro logurt natural		Llentíes guisades (sofregit de tomàquet, ceba i verdures)	Truita de patata i ceba Enciam, olives i blat de moro Poma	Arròs tres delícies (pèsols, pastanaga, permil dolç)	Cuixetes de pollastre al forn Enciam i tomàquet logurt natural	Crema d'hortalisses de temporada (Carbassó, ceba, pastanaga)	Pollastre a la planxa Varietat d'enciams Plàtan	Empedrat de tonyina (fesols blancs, tomàquet, blat de moro, tonyina) Bacallà al forn Amanida variada Pera	
DILLUNS	20	DIMARTS	21	DIMECRES	22	DIJOUS	23	DIVENDRES	24
Arròs amb salsa de tomàquet Truita de carbassó Enciam, cogombre i pastanaga Platan		Coliflor i patata al vapor Pollastre al forn Enciam, pastanaga i api Síndria		Amanida russa (patata, pastanaga, mongeta, pèsols, maionesa)	Daus de gall d'indi amb salsa i xampinyons Pera	Sopa de brou amb fideus Llonça de Girona a la planxa Enciam, blat de moro i olives Poma		Amanida de llegums (mongetes, llenties, tonyina, pastanaga, olives)	Calamars a la romana Amanida variada logurt natural
DILLUNS	27	DIMARTS	28	DIMECRES	29	DIJOUS	30		
Crema de patata i pastanaga Escalopa de pollastre (insitu) Enciam i cogombre Poma		Amanida d'arròs (blat de moro, pastanaga, olives i tonyina)	Truita francesa Enciam, tomàquet amanit i soja Fruita del temps*	Tirabuixons de pasta amb salsa de tomàquet Lluç al forn Enciam i pastanaga Pera	Amanida de fesols blancs (ou dur, pebrot vermell, blat de moro i olives)	Gall dindi a la planxa Enciam i cogombre logurt natural			

* NO síndria, meló i kiwi.

** Brots de Judia Mungo



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

** Cuitat i anant 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·LÈRGIC 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 SETEMBRE 2021



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

DILLUNS	13	DIMARTS	14	DIMECRES	15	DIJOUS	16	DIVENDRES	17
Macarrons amb salsa napolitana (sofregit de ceba i tomàquet) Fingers de pollastre Enciam, olives i blat de moro Pinya en el seu suc		Patates guisades (sofregit de tomàquet, ceba i verdures) Truita de patata i ceba Enciam, olives i blat de moro Poma		Arròs tres delícies (pastanaga, permil dolç) Cuixetes de pollastre al forn Enciam i tomàquet logurt natural		Crema d'hortalisses de temporada (Carbassó, ceba, pastanaga) Hamburguesa de vedella Varietat d'enciams Plàtan		Amanida de pasta (tomàquet, blat de moro, olives) Truita francesa Amanida variada Pera	
DILLUNS	20	DIMARTS	21	DIMECRES	22	DIJOUS	23	DIVENDRES	24
Arròs amb salsa de tomàquet Truita de carbassó Enciam, cogombre i pastanaga Platan		Coliflor i patata al vapor Pollastre al forn Enciam, pastanaga i api Síndria		Amanida russa (patata, pastanaga, mongeta, (s/pèsols), maionesa) Daus de gall d'indi amb salsa i xampinyons Kiwi		Sopa de brou amb fideus Llonça de Girona a la planxa Enciam, blat de moro i olives Poma		Amanida de pasta (tomàquet, pastanaga, olives) Fingers de pollastre Amanida variada logurt natural	
DILLUNS	27	DIMARTS	28	DIMECRES	29	DIJOUS	30		
Crema de patata i pastanaga Escalopa de pollastre (in situ) Enciam i cogombre Poma		Amanida d'arròs (blat de moro, pastanaga, olives i tonyina) Truita francesa Enciam, tomàquet amanit i soja Meló		Tirabuixons de pasta amb salsa de tomàquet Llom a la planxa Enciam i pastanaga Pera		Amanida de patata (ou dur, pebrot vermell, blat de moro i olives) Gall dindi a la planxa Enciam i cogombre 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 **ALERGENS** 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 SETEMBRE 2021



SENSE MARISC

DILLUNS	13	DIMARTS	14	DIMECRES	15	DIJOUS	16	DIVENDRES	17
Macarrons amb salsa napolitana (sofregit de ceba i tomàquet) Fingers de peix Enciam, olives i blat de moro Pinya en el seu suc		Llentíes guisades (sofregit de tomàquet, ceba i verdures)	Truita de patata i ceba Enciam, olives i blat de moro Poma	Arròs tres delícies (pèsols, pastanaga, pernil dolç)	Cuixetes de pollastre al forn Enciam i tomàquet logurt natural	Crema d'hortalisses de temporada (Carbassó, ceba, pastanaga) Hamburguesa de vedella Enciam i brots de soja Plàtan	Empedrat de tonyina (fesols blancs, tomàquet, blat de moro, tonyina) Bacallà al forn Amanida variada Pera		
DILLUNS	20	DIMARTS	21	DIMECRES	22	DIJOUS	23	DIVENDRES	24
Arròs amb salsa de tomàquet Truita de carbassó Enciam, cogombre i pastanaga Platan		Coliflor i patata al vapor Pollastre al forn Enciam, pastanaga i api Síndria		Amanida russa (patata, pastanaga, mongeta, pèsols, maionesa) Daus de gall d'indi amb salsa i xampinyons Kiwi		Sopa de brou amb fideus Llonça de Girona a la planxa Enciam, blat de moro i olives Poma		Amanida de llegums (mongetes, llenties, tonyina, pastanaga, olives) Fingers de peix Amanida variada logurt natural	
DILLUNS	27	DIMARTS	28	DIMECRES	29	DIJOUS	30		
Crema de patata i pastanaga Escalopa de pollastre Enciam i pipes Poma		Amanida d'arròs (blat de moro, pastanaga, olives i tonyina) Truita francesa Enciam, tomàquet amanit i soja Meló		Tirabuixons de pasta amb salsa de tomàquet Lluç al forn Enciam i pastanaga Pera		Amanida de fesols blancs (ou dur, pebrot vermell, blat de moro i olives) Salsitxes d'au Enciam i cogombre logurt natural			



**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 **ALERGENS** 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 SETEMBRE 2021



NO SOJA, POLLASTRE

DILLUNS	13	DIMARTS	14	DIMECRES	15	DIJOUS	16	DIVENDRES	17
Macarrons amb salsa napolitana (sofregit de ceba i tomàquet) Fingers de peix Enciam, olives i blat de moro Pinya en el seu suc		Llentíes guisades (sofregit de tomàquet, ceba i verdures) Truita de patata i ceba Enciam, olives i blat de moro Poma		Arròs tres delícies (pèsols, pastanaga, permil dolç) Lluç a la planxa Enciam i tomàquet logurt natural		Crema d'hortalisses de temporada (Carbassó, ceba, pastanaga) Llom a la planxa Varietat d'enciams Plàtan		Empedrat de tonyina (fesols blancs, tomàquet, blat de moro, tonyina) Bacallà al forn Amanida variada Pera	
DILLUNS	20	DIMARTS	21	DIMECRES	22	DIJOUS	23	DIVENDRES	24
Arròs amb salsa de tomàquet Truita de carbassó Enciam, cogombre i pastanaga Platan		Coliflor i patata al vapor Llom a la planxa Enciam, pastanaga i api Sindria		Amanida russa (patata, pastanaga, mongeta, pèsols, maionesa) Daus de gall d'indi amb salsa i xampinyons Kiwi		Sopa de brou vegetal amb fideus Llonça de Girona a la planxa Enciam, blat de moro i olives Poma		Amanida de llegums (mongetes, llentíes, tonyina, pastanaga, olives) Calamars a la romana Amanida variada logurt natural	
DILLUNS	27	DIMARTS	28	DIMECRES	29	DIJOUS	30		
Crema de patata i pastanaga Escalopa de porc Enciam i pipes Poma		Amanida d'arròs (blat de moro, pastanaga, olives i tonyina) Truita francesa Enciam, tomàquet amanit Meló		Tirabuixons de pasta amb salsa de tomàquet Lluç al forn Enciam i pastanaga Pera		Amanida de fesols blancs (ou dur, pebrot vermell, blat de moro i olives) Gall dindi a la planxa Enciam i cogombre logurt natural			

** Brots de Judia Mungo

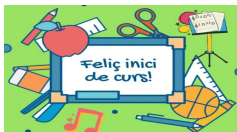


**Tots els menús estan acompanyats amb aigua i pa (opció integral).

** 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 **ALERGENS** 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 SETEMBRE 2021



NO CUSTACIS

DILLUNS	13	DIMARTS	14	DIMECRES	15	DIJOURS	16	DIVENDRES	17
Macarrons amb salsa napolitana (sofregit de ceba i tomàquet) Fingers de peix Enciam, olives i blat de moro Pinya en el seu suc		Llentíes guisades (sofregit de tomàquet, ceba i verdures) Truita de patata i ceba Enciam, olives i blat de moro Poma		Arròs tres delícies (pèsols, pastanaga, pernil dolç) Cuixetes de pollastre al forn Enciam i tomàquet logurt natural		Crema d'hortalisses de temporada (Carbassó, ceba, pastanaga) Hamburguesa de vedella Enciam i brots de soja Plàtan		Empedrat de tonyina (fesols blancs, tomàquet, blat de moro, tonyina) Bacallà al forn Amanida variada Pera	
DILLUNS	20	DIMARTS	21	DIMECRES	22	DIJOURS	23	DIVENDRES	24
Arròs amb salsa de tomàquet Truita de carbassó Enciam, cogombre i pastanaga Platan		Coliflor i patata al vapor Pollastre al forn Enciam, pastanaga i api Síndria		Amanida russa (patata, pastanaga, mongeta, pèsols, maionesa) Daus de gall d'indi amb salsa i xampinyons Kiwi		Sopa de brou amb fideus Llonça de Girona a la planxa Enciam, blat de moro i olives Poma		Amanida de llegums (mongetes, llenties, tonyina, pastanaga, olives) Fingers de peix Amanida variada logurt natural	
DILLUNS	27	DIMARTS	28	DIMECRES	29	DIJOURS	30		
Crema de patata i pastanaga Escalopa de pollastre Enciam i pipes Poma		Amanida d'arròs (blat de moro, pastanaga, olives i tonyina) Truita francesa Enciam, tomàquet amanit i soja Meló		Tirabuixons de pasta amb salsa de tomàquet Lluç al forn Enciam i pastanaga Pera		Amanida de fesols blancs (ou dur, pebrot vermell, blat de moro i olives) Salsitxes d'au Enciam i cogombre logurt natural			

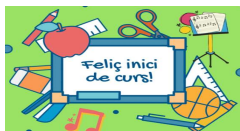


*Tots els menús estan acompanyats amb aigua i pa (opció integral).

** 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 **ALERGENS** 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 SETEMBRE 2021



NO CIGRONS

DILLUNS	13	DIMARTS	14	DIMECRES	15	DIJOUS	16	DIVENDRES	17
Macarrons amb salsa napolitana (sofregit de ceba i tomàquet) Fingers de peix Enciam, olives i blat de moro Pinya en el seu suc		Llentíes guisades (sofregit de tomàquet, ceba i verdures)		Arròs tres delícies (pèsols, pastanaga, pernil dolç) Cuixetes de pollastre al forn Enciam i tomàquet logurt natural		Crema d'hortalisses de temporada (Carbassó, ceba, pastanaga) Hamburguesa de vedella Enciam i brots de soja Plàtan		Empedrat de tonyina (fesols blancs, tomàquet, blat de moro, tonyina) Bacallà al forn Amanida variada Pera	
DILLUNS	20	DIMARTS	21	DIMECRES	22	DIJOUS	23	DIVENDRES	24
Arròs amb salsa de tomàquet Truita de carbassó Enciam, cogombre i pastanaga Platan		Coliflor i patata al vapor Pollastre al forn Enciam, pastanaga i api Síndria		Amanida russa (patata, pastanaga, mongeta, pèsols, maionesa) Daus de gall d'indi amb salsa i xampinyons Kiwi		Sopa de brou amb fideus Llonça de Girona a la planxa Enciam, blat de moro i olives Poma		Amanida de llegums (mongetes, llenties, tonyina, pastanaga, olives) Calamars a la romana Amanida variada logurt natural	
DILLUNS	27	DIMARTS	28	DIMECRES	29	DIJOUS	30		
Crema de patata i pastanaga Escalopa de pollastre (in situ) Enciam i pipes Poma		Amanida d'arròs (blat de moro, pastanaga, olives i tonyina) Truita francesa Enciam, tomàquet amanit i soja Meló		Tirabuixons de pasta amb salsa de tomàquet Lluç al forn Enciam i pastanaga Pera		Amanida de fesols blancs (ou dur, pebrot vermell, blat de moro i olives) Gall dindi a la planxa Enciam i cogombre logurt natural			



**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 **ALERGENS** 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 SETEMBRE 2021



**NO POLLASTRE,
AUS DE CORRAL**

DILLUNS	13	DIMARTS	14	DIMECRES	15	DIJOUS	16	DIVENDRES	17
Macarrons amb salsa napolitana <small>(sofregit de ceba i tomàquet)</small> Lluç arrebossat Enciam, olives i blat de moro Pinya en el seu suc		Llentíes guisades <small>(sofregit de tomàquet, ceba i verdures)</small> Truita de patata i ceba Enciam, olives i blat de moro Poma		Arròs tres delícies <small>(pèsols, pastanaga, permil dolç)</small> Lluç a la planxa Enciam i tomàquet logurt natural		Crema d'hortalisses de temporada <small>(Carbassó, ceba, pastanaga)</small> Hamburguesa de vedella Enciam i brots de soja Plàtan		Empedrat de tonyina <small>(fesols blancs, tomàquet, blat de moro, tonyina)</small> Bacallà al forn Amanida variada Pera	
DILLUNS	20	DIMARTS	21	DIMECRES	22	DIJOUS	23	DIVENDRES	24
Arròs amb salsa de tomàquet Truita de carbassó Enciam, cogombre i pastanaga Platan		Coliflor i patata al vapor Llom a la planxa Enciam, pastanaga i api Sindria		Amanida russa <small>(patata, pastanaga, mongeta, pèsols, maionesa)</small> Daus de vedella amb salsa i xampinyons Kiwi		Sopa de brou amb fideus Llonça de Girona a la planxa Enciam, blat de moro i olives Poma		Amanida de llegums <small>(mongetes, llentíes, tonyina, pastanaga, olives)</small> Calamars a la romana Amanida variada logurt natural	
DILLUNS	27	DIMARTS	28	DIMECRES	29	DIJOUS	30		
Crema de patata i pastanaga Escalopa de porc Enciam i pipes Poma		Amanida d'arròs <small>(blat de moro, pastanaga, olives i tonyina)</small> Truita francesa Enciam, tomàquet amanit i soja Meló		Tirabuixons de pasta amb salsa de tomàquet Lluç al forn Enciam i pastanaga Pera		Amanida de fesols blancs <small>(ou dur, pebrot vermell, blat de moro i olives)</small> Salsitxes de porc Enciam i cogombre logurt natural			



**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 **ALERGENS** 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.