



MENÚ ESCOLES TERRASSA SETEMBRE 2021



BASAL

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 i pastanaga Poma		Arròs tres delícies <small>(pèsols, pastanaga, permil dolç)</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	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 Sindria		Amanida russa <small>(patata, pastanaga, mongeta, pèsols, maionesa)</small> Daus de gall d'indi amb salsa i xampinyons Kiwi		Sopa de brou amb fideus Cap de llom a la planxa Enciam, blat de moro i olives Poma		Amanida de llegums <small>(mongetes, lentíes, 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 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, olives)</small> Salsitxes d'au Enciam i cogombre logurt natural			



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