

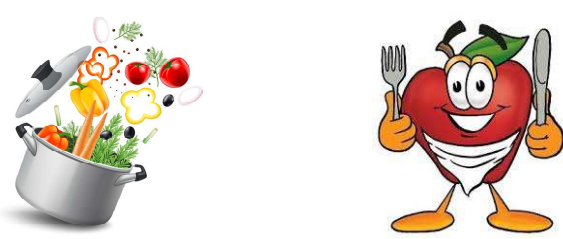


MENÚ ESCOLES TERRASSA SETEMBRE 2020



NO GLUTEN



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

D'acord amb el Reglament (UE) 1169/2011 del Parlament Europeu i del Consell de 20 d'Octubre de 2011, aquest establiment disposa de la informació sobre els AL·LÈRGENS dels aliments que componen els menús que s'elaboren. L'empresa SERHS vetlla per la utilització de productes de proximitat i ecològics sempre que sigui possible.





MENÚ ESCOLES TERRASSA SETEMBRE 2020



NO CARN



DILLUNS	14	DIMARTS	15	DIMECRES	16	DIJOUS	17	DIVENDRES	18
Amanida de llentíes (Tomàquet, pastanaga, olives, tonyina) Truita de patata i ceba Enciam i blat de moro Poma		Espaguetis amb salsa tomàquet Lluç a la planxa Enciam i tomàquet Meló		Mongeta tendra i patata Mandonguilles de lluç amb bolets Plàtan		Amanida d'arròs (blat de moro, pebrot vermell, pastanaga, oleves) Truita francesa Enciam i pipes logurt natural		Fesols blancs guisats amb patates i verdures Lluç al forn Amanida variada Pera	
DILLUNS	21	DIMARTS	22	DIMECRES	23	DIJOUS	24	DIVENDRES	25
Amanida de pasta (espirals, tonyina, tomàquet, olives) Hamburguesa de verdures Enciam i tomàquet Pinya en el seu suc		Arròs amb salsa de tomàquet Truita de carbassó Enciam, cogombre i pastanaga Poma		Cigrons amb verdures Bacallà al forn Amanida variada logurt natural		Crema de pastanaga Truita de patata i ceba Enciam, blat de moro i olives Poma		Coliflor i patata al vapor Calamars a la romana Enciam, pastanaga i api Síndria	
DILLUNS	28	DIMARTS	29	DIMECRES	30				
Arròs a la pagesa (sofregit de ceba, porro, carbassa, pebrot) Truita francesa Enciam, tomàquet amanit i soja Poma		Mongeta tendra i patata Filet de lluç arrebossat Enciam, cogombre i pipes Meló		Sopa de peix (cap de rap) Truita de carbassó amb mossets de patata Plàtan					



D'acord amb el reglament (UE) 1169/2011 del Parlament Europeu i del Consell de 20 d'Octubre de 2011, aquest establiment disposa de la informació sobre els AL·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.

**Tots els menús estan acompanyats amb aigua i pa (opció integral).
 ** Cuminat amanit amb oli d'oliva



Curs 2020/21
Tot anirà bé





MENÚ ESCOLES TERRASSA SETEMBRE 2020



NO PORC



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

D'acord amb el reglament (UE) 1169/2011 del Parlament Europeu i del Consell de 20 d'octubre de 2011, aquest establiment disposa de la informació sobre els AL·LÈRGENS dels aliments que componen els menús que s'elaboren a l'empresa SERHS vetlla per la utilització de productes de proximitat i ecològics sempre que sigui possible.





MENÚ ESCOLES TERRASSA SETEMBRE 2020



NO PEIX



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



*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 2020



DILLUNS	14	DIMARTS	15	DIMECRES	16	DIJOUS	17	DIVENDRES	18
Espaguetis S/OU amb salsa de tomàquet Llom a la planxa Enciam i tomàquet Poma		Amanida de lleties (Tomàquet, pastanaga, olives, tonyina) Lluç a la planxa Enciam i blat de moro Meló		Mongeta tendra i patata Mandonguilles de vedella amb bolets Plàtan		Amanida d'arròs (blat de moro, pebrot vermell, pastanaga, olives) Cuixetes de pollastre al forn Enciam i pipes logurt natural		Fesols blancs guisats amb patates i verdures Bacallà al forn Amanida variada Pera	
DILLUNS	21	DIMARTS	22	DIMECRES	23	DIJOUS	24	DIVENDRES	25
Coliflor i patata al vapor Escalopa de porc s/ou Enciam, pastanaga i api Pinya en el seu suc		Arròs amb salsa de tomàquet Filet de gallineta al forn Enciam, cogombre i pastanaga Poma		Cigrons a la riojana (verdures i xoriç) Filet de lluç al forn Amanida variada logurt natural		Amanida de pasta (espirals s/ou, tonyina, tomàquet, olives) Bistec d'au Enciam i tomàquet Plàtan		Crema de pastanaga Pollastre al forn Enciam, blat de moro i olives Síndria	
DILLUNS	28	DIMARTS	29	DIMECRES	30				
Arròs a la pagesa (sofregit de ceba, porro, carbassa, pebrot) Llom a la planxa Enciam, tomàquet amanit i soja Poma		Mongeta tendra i patata Escalopa de pollastre s/ou Enciam, cogombre i pipes Meló		Sopa de peix (cap de rap) Vedella estofada amb mossets de patata Plàtan					



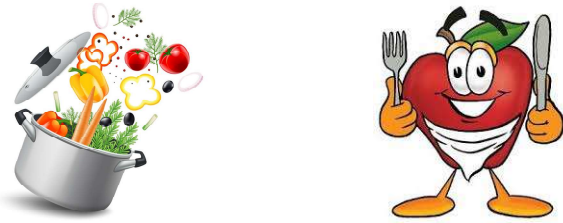


MENÚ ESCOLES TERRASSA SETEMBRE 2020



NO GLUTEN, NO OU



DILLUNS	14	DIMARTS	15	DIMECRES	16	DIJOUS	17	DIVENDRES	18
Espaguetis S/G S/OU amb salsa de tomàquet Llom a la planxa Enciam i tomàquet Poma		Amanida de lleties (Tomàquet, pastanaga, olives, tonyina) Lluç a la planxa Enciam i blat de moro Meló		Mongeta tendra i patata Mandonguilles de vedella amb bolets Plàtan		Amanida d'arròs (blat de moro, pebrot vermell, pastanaga, olives) Cuixetes de pollastre al forn Enciam i pipes logurt natural		Fesols blancs guisats amb patates i verdures Filet de lluç al forn Amanida variada Pera	
DILLUNS	21	DIMARTS	22	DIMECRES	23	DIJOUS	24	DIVENDRES	25
Coliflor i patata al vapor Escalopa de porc s/ou Enciam, pastanaga i api Pinya en el seu suc		Arròs amb salsa de tomàquet Filet de gallineta al forn Enciam, cogombre i pastanaga Poma		Cigrons a la Riojana (verdures i xoriç) Bacallà al forn Amanida variada logurt natural		Amanida de pasta (espirals s/ou s/g, tonyina, tomàquet, olives) Bistec d'au Enciam i tomàquet Plàtan		Crema de pastanaga Pollastre al forn Enciam, blat de moro i olives Síndria	
DILLUNS	28	DIMARTS	29	DIMECRES	30				
Arròs a la pagesa (sofregit de ceba, porro, carbassa, pebrot) Llom a la planxa Enciam, tomàquet amanit i soja Poma		Mongeta tendra i patata Escalopa de pollastre s/ou Enciam, cogombre i pipes Meló		Sopa de peix (cap de rap) Vedella estofada amb mossets de patata Plàtan					



MENÚ ESCOLES TERRASSA SETEMBRE 2020



NO LACTOSA



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



**Tots els menús estan acompanyats amb aigua i pa (opció integral).
*** Cuiat 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 2020



NO GLUTEN, NO LACTOSA



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

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

** Guinat 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 2020



NO PLV (SI VEDELLA)



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







MENÚ ESCOLES TERRASSA SETEMBRE 2020



NO PLV (NO VEDELLA)



DILLUNS	14	DIMARTS	15	DIMECRES	16	DIJOUS	17	DIVENDRES	18
Amanida de llentíes (Tomàquet, pastanaga, olives, tonyina) Truita de patata i ceba Enciam i blat de moro Poma		Espaguetis salsa de tomàquet Llom a la planxa Enciam i tomàquet Meló		Mongeta tendra i patata Pit de pollastre amb bolets Plàtan		Amanida d'arròs (blat de moro, pebrot vermell, pastanaga, olives) Cuixetes de pollastre al forn Enciam i pipes Compota de fruita		Fesols blancs guisats amb patates i verdures Filet de lluç al forn Amanida variada Pera	
DILLUNS	21	DIMARTS	22	DIMECRES	23	DIJOUS	24	DIVENDRES	25
Coliflor i patata al vapor Escalopa de porc Enciam, pastanaga i api Pinya en el seu suc		Arròs amb salsa de tomàquet Truita de carbassó Enciam, cogombre i pastanaga Poma		Cigrons amb verdures Bacallà al forn Amanida variada Compota de fruita		Amanida de pasta (espirals, tonyina, tomàquet, olives) Bistec d'au Enciam i tomàquet Plàtan		Crema de pastanaga S/LL Pollastre al forn Enciam, blat de moro i olives Síndria	
DILLUNS	28	DIMARTS	29	DIMECRES	30				
Arròs a la pagesa (sofregit de ceba, porro, carbassa, pebrot) Truita francesa Enciam, tomàquet amanit i soja Poma		Mongeta tendra i patata Escalopa de pollastre Enciam, cogombre i pipes Meló		Sopa de peix (cap de rap) Gall dindi estofat amb mossets de patata Plàtan					

D'acord amb el Reglament (UE) 1169/2011 del Parlament Europeu i del Consell de 20 d'Octubre de 2011, aquest establiment disposa de la informació sobre els AL·LÈRGICS 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.

*Tots els menús estan acompanyats amb aigua i pa (opció integral).
 ** Cuinat i amanit amb oli d'oliva



MENÚ ESCOLES TERRASSA SETEMBRE 2020



NO FRUITS SECS



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



*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 2020



NO GLUTEN, PLV



DILLUNS	14	DIMARTS	15	DIMECRES	16	DIJOUS	17	DIVENDRES	18
Amanida de lletíes (Tomàquet, pastanaga, olives, tonyina) Truita de patata i ceba Enciam i blat de moro Poma		Espaguetis S/G salsa de tomàquet Llom a la planxa Enciam i tomàquet Meló		Mongeta tendra i patata Pit de pollastre amb bolets Plàtan		Amanida d'arròs (blat de moro, pebrot vermell, pastanaga, olives) Cuixetes de pollastre al forn Enciam i pipes Compota de fruita		Fesols blancs guisats amb patates i verdures Filet de lluç al forn Amanida variada Pera	
DILLUNS	21	DIMARTS	22	DIMECRES	23	DIJOUS	24	DIVENDRES	25
Coliflor i patata al vapor Escalopa de porc Enciam, pastanaga i api Pinya en el seu suc		Arròs amb salsa de tomàquet Truita de carbassó Enciam, cogombre i pastanaga Poma		Cigrons amb verdures Bacallà al forn Amanida variada Compota de fruita		Amanida de pasta (espirals s/g, tonyina, tomàquet, olives) Bistec d'au Enciam i tomàquet Plàtan		Crema de pastanaga S/LL Pollastre al forn Enciam, blat de moro i olives Síndria	
DILLUNS	28	DIMARTS	29	DIMECRES	30				
Arròs a la pagesa (sofregit de ceba, porro, carbassa, pebrot) Truita francesa Enciam, tomàquet amanit i soja Poma		Mongeta tendra i patata Escalopa de pollastre Enciam, cogombre i pipes Meló		Sopa de peix (cap de rap) Gall dindi estofat amb mossets de patata Compota de fruita					

*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 TERRASSA SETEMBRE 2020



NO VEDELLA, FRUITA



DILLUNS	14	DIMARTS	15	DIMECRES	16	DIJOUS	17	DIVENDRES	18
Amanida de lletíes (Tomàquet, pastanaga, olives, tonyina) Truita de patata i ceba Enciam i blat de moro logurt natural		Espaguetis amb salsa de tomàquet Llom a la planxa Enciam i tomàquet logurt natural		Mongeta tendra i patata Pit de pollastre amb bolets logurt natural		Amanida d'arròs (blat de moro, pebrot vermell, pastanaga, olives) Cuixetes de pollastre al forn Enciam i pipes logurt natural		Fesols blancs guisats amb patates i verdureses Filet de lluç al forn Amanida variada logurt natural	
DILLUNS	21	DIMARTS	22	DIMECRES	23	DIJOUS	24	DIVENDRES	25
Coliflor i patata al vapor Escalopa de porc Enciam, pastanaga i api logurt natural		Arròs amb salsa de tomàquet Truita de carbassó Enciam, cogombre i pastanaga logurt natural		Cigrons a la Riojana (verdureses i xoriç) Bacallà al forn Amanida variada logurt natural		Amanida de pasta (espirals, tonyina, tomàquet, olives) Bistec d'au Enciam i tomàquet logurt natural		Crema de pastanaga Pollastre al forn Enciam, blat de moro i olives logurt natural	
DILLUNS	28	DIMARTS	29	DIMECRES	30				
Arròs a la pagesa (sofregit de ceba, porro, carbassa, pebrot) Truita francesa Enciam, tomàquet amanit i soja logurt natural		Mongeta tendra i patata Escalopa de pollastre Enciam, cogombre i pipes logurt natural		Sopa de peix (cap de rap) Gall dindi estofat amb mossets de patata logurt natural					





MENÚ ESCOLES TERRASSA SETEMBRE 2020



NO FRUCTOSA



DILLUNS	14	DIMARTS	15	DIMECRES	16	DIJOUS	17	DIVENDRES	18
Amanida de llentíes (Llentíes, tonyina, olives negres) Truita a la francesa Enciam i olives negres logurt natural sense sucre		Espaguetis amb oli i orenga Llom a la planxa Enciam i tomàquet (màx. 50g) logurt natural sense sucre		Mongeta tendra (màx. 50g) i patata Pit de pollastre amb bolets logurt natural sense sucre		Sopa de brou i arròs Cuixetes de pollastre al forn Enciam i cogombre (màx. 50g) logurt natural sense sucre		Patata bullida amb oli d'oliva Filet de lluç al forn Mesclum d'enciams logurt natural sense sucre	
DILLUNS	21	DIMARTS	22	DIMECRES	23	DIJOUS	24	DIVENDRES	25
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		LLentíes amb patata Bacallà al forn Enciam i tomàquet (màx. 50g) logurt natural sense sucre		Espirals amb tonyina Bistec d'au Amanida verda logurt natural sense sucre		Crema d'espínacs Pollastre al forn Enciam i olives negres logurt natural sense sucre	
DILLUNS	28	DIMARTS	29	DIMECRES	30				
Arròs amb oli i orenga Truita francesa Enciam i tomàquet (màx. 50g) logurt natural sense sucre		Mongeta tendra (màx. 50g) i patata Escalopa de pollastre (in situ) Enciam i cogombre (màx. 50g) logurt natural sense sucre		Sopa de peix (s/tomàquet) (cap de rap) Daus de vedella en el seu suc amb mossets de patata logurt natural sense sucre					

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 2020



HIPOCALÒRICA



DILLUNS	14	DIMARTS	15	DIMECRES	16	DIJOUS	17	DIVENDRES	18
Amanida de lletíes (Tomàquet, pastanaga, olives, tonyina) Truita francesa Enciam, olives i blat de moro Poma		Espaguetis amb oli i orenga Llom a la planxa Enciam i tomàquet Meló		Mongeta tendra i patata Mandonguilles de vedella amb bolets Plàtan		Sopa de brou i arròs Cuixetes de pollastre al forn Enciam i pipes logurt natural desnatat		Fesols blancs amb patates i oli d'oliva Filet de lluç al forn Amanida variada Pera	
DILLUNS	21	DIMARTS	22	DIMECRES	23	DIJOUS	24	DIVENDRES	25
Coliflor i patata al vapor Llom a la planxa Enciam, pastanaga i api Pinya en el seu suc		Arròs amb oli i orenga Truita francesa Enciam, cogombre i pastanaga Poma		Cigrons amb verdures Bacallà al forn Amanida variada logurt natural desnatat		Amanida de pasta (espirals, tonyina, tomàquet, olives) Hamburguesa de verdures Enciam i tomàquet Plàtan		Crema de pastanaga S/LL Pollastre al forn Enciam, blat de moro i olives Síndria	
DILLUNS	28	DIMARTS	29	DIMECRES	30				
Arròs amb verdures Truita francesa Enciam, tomàquet amanit i soja Poma		Mongeta tendra i patata Bistec de pollastre a la planxa Enciam, cogombre i pipes Meló		Sopa de peix (cap de rap) Vedella estofada amb mossets de patata Plàtan					



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

** Cúmat 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 2020



NO LLEGUMS



DILLUNS	14	DIMARTS	15	DIMECRES	16	DIJOUS	17	DIVENDRES	18
Amanida de patata (Tomàquet, pastanaga, olives, tonyina) Truita de formatge Enciam i blat de moro Poma		Espaguetis amb salsa de tomàquet Llom a la planxa Enciam i tomàquet Meló		Mongeta tendra i patata Pit de pollastre amb bolets Plàtan		Sopa de brou i arròs Cuixetes de pollastre al forn Enciam i pipes logurt natural		Patata bullida amb oli d'oliva Filet de lluç al forn Amanida variada Pera	
DILLUNS	21	DIMARTS	22	DIMECRES	23	DIJOUS	24	DIVENDRES	25
Coliflor i patata al vapor Escalopa de porc (in situ) Enciam, pastanaga i api Pinya en el seu suc		Arròs amb salsa de tomàquet Truita de carbassó Enciam, cogombre i pastanaga Poma		Patates a la Riojana (verdurettes i xoriç) Bacallà al forn Amanida variada logurt natural		Amanida de pasta (espirals, tonyina, tomàquet, olives) Bistec d'au Enciam i tomàquet Plàtan		Crema de pastanaga Pollastre al forn Enciam, blat de moro i olives Síndria	
DILLUNS	28	DIMARTS	29	DIMECRES	30				
Arròs a la pagesa (sofregit de ceba, porro, carbassa, pebrot) Truita francesa Enciam, tomàquet amanit i soja Poma		Mongeta tendra i patata Escalopa de pollastre (in situ) Enciam, cogombre i pipes Meló		Sopa de peix (cap de rap) Vedella estofada amb mossets de patata Plàtan					





MENÚ ESCOLES TERRASSA SETEMBRE 2020



NO LLEGUMS, OU



DILLUNS	14	DIMARTS	15	DIMECRES	16	DIJOUS	17	DIVENDRES	18
Amanida de patata (Tomàquet, pastanaga, olives, tonyina) Lluç a la planxa Enciam, olives i blat de moro Poma		Espaguets S/OU salsa de tomàquet Llom a la planxa Enciam i tomàquet Meló		Mongeta tendra i patata Pit de pollastre amb bolets Plàtan		Amanida d'arròs (blat de moro, pebrot vermell, pastanaga, olives) Cuixetes de pollastre al forn Enciam i pipes logurt natural		Patata bullida amb oli d'oliva Filet de lluç al forn Amanida variada Pera	
DILLUNS	21	DIMARTS	22	DIMECRES	23	DIJOUS	24	DIVENDRES	25
Coliflor i patata al vapor Escalopa de porc (in situ) Enciam, pastanaga i api Pinya en el seu suc		Arròs amb salsa de tomàquet Filet de gallineta al forn Enciam, cogombre i pastanaga Poma		Patates a la Riojana (verduretets i xoriç) Bacallà al forn Amanida variada logurt natural		Amanida de pasta (espirals s/ou, tonyina, tomàquet, olives) Bistec d'au Enciam i tomàquet Plàtan		Crema de pastanaga Pollastre al forn Enciam, blat de moro i olives Síndria	
DILLUNS	28	DIMARTS	29	DIMECRES	30				
Arròs a la pagesa (sofregit de ceba, porro, carbassa, pebrot) LLom a la planxa Enciam, tomàquet amanit i soja Poma		Mongeta tendra i patata Escalopa de pollastre (in situ) Enciam, cogombre i pipes Taronja		Sopa de peix (cap de rap) Vedella estofada amb mossets de patata Plàtan					



D'acord amb el Reglament (UE) 1169/2011 del Parlament Europeu i del Consell de 20 d'Octubre de 2011, aquest establiment disposa de la informació sobre els AL·LÈRGENS dels aliments que componen els menús que s'elaboren. L'empresa SERHS vetlla per la utilització de productes de proximitat i ecològics sempre que sigui possible.

*Tots els menús estan acompanyats amb aigua i pa (opció integral).
 ** Cuiinat i amanit amb oli d'oliva







MENÚ ESCOLES TERRASSA SETEMBRE 2020





NO SOJA, FS, SÍNDRIA, MELÓ, KIWI



DILLUNS	14	DIMARTS	15	DIMECRES	16	DIJOURS	17	DIVENDRES	18
Amanida de lletíes (Tomàquet, pastanaga, olives, tonyina) Truita de patata i ceba Enciam i blat de moro logurt natural		Espaguetis amb salsa de tomàquet Llom a la planxa Enciam i tomàquet Poma		Mongeta tendra i patata Pit de pollastre amb bolets Plàtan		Sopa de brou i arròs Cuixetes de pollastre al forn Enciam i cogombre logurt natural		Fesols blancs guisats amb patates i verdures Filet de lluç al forn Amanida variada Pera	
DILLUNS	21	DIMARTS	22	DIMECRES	23	DIJOURS	24	DIVENDRES	25
Coliflor i patata al vapor Escalopa de porc Enciam, pastanaga i api Pinya en el seu suc		Arròs amb salsa de tomàquet Truita de carbassó Enciam, cogombre i pastanaga Poma		Cigrons a la Riojana (verdures i xoriç) Bacallà al forn Amanida variada logurt natural		Amanida de pasta (espirals, tonyina, tomàquet, olives) Bistec d'au Enciam i tomàquet Fruita del temps*		Crema de pastanaga Pollastre al forn Enciam, blat de moro i olives Fruita del temps*	
DILLUNS	28	DIMARTS	29	DIMECRES	30				
Arròs a la pagesa (sofregit de ceba, porro, carbassa, pebrot) Truita francesa Enciam, tomàquet amanit i soja** Poma		Mongeta tendra i patata Escalopa de pollastre Enciam i cogombre Fruita del temps*		Sopa de peix (cap de rap) Vedella estofada amb mossets de patata Plàtan		 			

D'acord amb el Reglament (UE) 1169/2011 del Parlament Europeu i del Consell de 20 d'Octubre de 2011, aquest establiment disposa de la informació sobre els AL·LÈRGENS dels aliments que componen els menús que s'elaboren. L'empresa SERHS vetlla per la utilització de productes de proximitat i ecològics sempre que sigui possible.

**Tots els menús estan acompanyats amb aigua i pa (opció integral).
 ** Cuinat i amanit amb oli d'oliva



MENÚ ESCOLES TERRASSA SETEMBRE 2020



**NO LACTOSA, PRÈSSEC,
ALPISTE**



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







MENÚ ESCOLES TERRASSA SETEMBRE 2020



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



DILLUNS	14	DIMARTS	15	DIMECRES	16	DIJOURS	17	DIVENDRES	18
Patates guisades (sofregit de tomàquet, ceba i verduretetes) Truita de patata i ceba Enciam, olives i blat de moro Poma		Espaguetis amb salsa de tomàquet Llom a la planxa Enciam i tomàquet Meló		Mongeta tendra i patata Pit de pollastre amb bolets Plàtan		Sopa de brou i arròs Cuixetes de pollastre al forn Enciam i cogombre logurt natural		Patata bullida amb oli d'oliva Truita francesa amb formatge Amanida variada Pera	
DILLUNS	21	DIMARTS	22	DIMECRES	23	DIJOURS	24	DIVENDRES	25
Coliflor i patata al vapor Escalopa de porc (in situ) Enciam, pastanaga i api Pinya en el seu suc		Arròs amb salsa de tomàquet Truita de carbassó Enciam, cogombre i pastanaga Poma		Patates a la Riojana (verduretetes i xoriç) Truita francesa Amanida variada logurt natural		Amanida de pasta (espivals, pastanaga, tomàquet, olives) Bistec d'au Enciam i tomàquet Plàtan		Crema de pastanaga Pollastre al forn Enciam, blat de moro i olives Síndria	
DILLUNS	28	DIMARTS	29	DIMECRES	30				
Arròs a la pagesa (sofregit de ceba, porro, carbassa, pebrot) Truita francesa Enciam, tomàquet amanit i soja Poma		Mongeta tendra i patata Escalopa de pollastre (in situ) Enciam i cogombre Meló		Sopa de brou amb fideus Vedella estofada amb mossets de patata Plàtan					

***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 2020



SENSE MARISC



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







MENÚ ESCOLES TERRASSA SETEMBRE 2020



NO SOJA, POLLASTRE



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





MENÚ ESCOLES TERRASSA SETEMBRE 2020



NO CUSTACIS



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

D'acord amb el reglament (UE) 1169/2011 del Parlament Europeu i del Consell de 20 d'Octubre de 2011, aquest establiment disposa de la informació sobre els AL·LÈRGENS dels aliments que componen els menús que s'elaboren. L'empresa SERHS vetlla per la utilització de productes de proximitat i ecològics sempre que sigui possible.

**Tots els menús estan acompanyats amb aigua i pia (opcio integral).
 *** Cuinat i amanit amb oli d'oliva





MENÚ ESCOLES TERRASSA SETEMBRE 2020



NO CIGRONS



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







MENÚ ESCOLES TERRASSA SETEMBRE 2020



**NO POLLASTRE,
AUS DE CORRAL**



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



MENÚ ESCOLES TERRASSA SETEMBRE 2020



NO FS, MARISC, ROSACEES



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



D'acord amb el reglament (UE) 1169/2011 del Parlament Europeu i del Consell de 20 d'Octubre de 2011, aquest establiment disposa de la informació sobre els AL·LÈRGENS dels aliments que componen els menús que s'elaboren. L'empresa SERHS vetlla per la utilització de productes de proximitat i ecològics sempre que sigui possible.





MENÚ ESCOLES TERRASSA SETEMBRE 2020

SERHS food Restauració integral educa

NO FRUCTOSA, LACTOSA, SORBITOL



DILLUNS	14	DIMARTS	15	DIMECRES	16	DIJOUS	17	DIVENDRES	18
<p>jats icesa olor I S/L</p>		<p>Espaguetis amb oli i orenga Llom a la planxa Patata dau logurt natural S/L</p>		<p>Patata bullida amb oli Pit de pollastre amb arròs blanc logurt natural S/L</p>		<p>Sopa de brou (s/verdures) i arròs Cuixetes de pollastre al forn Patata caliu logurt natural S/L</p>		<p>Patata bullida amb oli d'oliva Filet de lluç al forn Pèsols logurt natural S/L</p>	
DILLUNS	21	DIMARTS	22	DIMECRES	23	DIJOUS	24	DIVENDRES	25
<p>Patates gratinades amb formatge S/L Escalopa de porc (in situ) Espirals tricolor logurt natural S/L</p>		<p>Arròs amb oli i orenga Truita de carbassó (s/ceba) Patata dau logurt natural S/L</p>		<p>Pèsols amb patata Bacallà al forn Arròs pilaf logurt natural S/L</p>		<p>Espirals amb tonyina Bistec d'au Patata d'au logurt natural S/L</p>		<p>Puré de patata Pollastre al forn Patata caliu logurt natural S/L</p>	
DILLUNS	28	DIMARTS	29	DIMECRES	30				
<p>Arròs amb oli i orenga Truita francesa Patata dau logurt natural S/L</p>		<p>Patata bullida amb oli Escalopa de pollastre (in situ) Espirals tricolor logurt natural S/L</p>		<p>Sopa de peix (s/verdures) (cap de rap) Daus de vedella en el seu suc amb mossets de patata logurt natural S/L</p>					

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.

**Tots els menús estan acompanyats amb aigua i pa (opció integral).
 ** Cuitat i amanit amb oli d'oliva





MENÚ ESCOLES TERRASSA SETEMBRE 2020



**NO LLEGUMS, PLV, OU,
PEIX, PLÀTAN, PRÈSSEC**



DILLUNS	14	DIMARTS	15	DIMECRES	16	DIJOURS	17	DIVENDRES	18
<p>Patates guisades (sofregit de tomàquet, ceba i verdures)</p> <p>Gall d'indi a la planxa</p> <p>Enciam, olives i blat de moro</p> <p>Poma</p>		<p>Espaguetis S/OU salsa de tomàquet</p> <p>Llom a la planxa</p> <p>Enciam i tomàquet</p> <p>Meló</p>		<p>Mongeta tendra i patata</p> <p>Pit de pollastre amb bolets</p> <p>Fruita del temps*</p>		<p>Sopa de brou i arròs</p> <p>Cuixetes de pollastre al forn</p> <p>Enciam i pipes</p> <p>Compota de fruita</p>		<p>Patata bullida amb oli d'oliva</p> <p>Bistec de pollastre al forn</p> <p>Amanida variada</p> <p>Pera</p>	
DILLUNS	21	DIMARTS	22	DIMECRES	23	DIJOURS	24	DIVENDRES	25
<p>Coliflor i patata al vapor</p> <p>Escalopa de porc (in situ)</p> <p>Enciam, pastanaga i api</p> <p>Pinya en el seu suc</p>		<p>Arròs amb salsa de tomàquet</p> <p>Cuixetes de pollastre al forn</p> <p>Enciam, cogombre i pastanaga</p> <p>Fruita del temps*</p>		<p>Patates amb verdures</p> <p>Cap de llom al forn</p> <p>Amanida variada</p> <p>Compota de fruita</p>		<p>Espirals amb tonyina</p> <p>Bistec d'au</p> <p>Amanida verda</p> <p>Fruita del temps*</p>		<p>Crema de pastanaga S/LL</p> <p>Pollastre al forn</p> <p>Enciam, blat de moro i olives</p> <p>Poma</p>	
DILLUNS	28	DIMARTS	29	DIMECRES	30				
<p>Arròs a la pagesa (sofregit de ceba, porro, carbassa, pebrot)</p> <p>Cap de llom al forn</p> <p>Enciam, tomàquet amanit i soja</p> <p>Poma</p>		<p>Mongeta tendra i patata</p> <p>Escalopa de pollastre (in situ)</p> <p>Enciam, cogombre i pipes</p> <p>Fruita del temps*</p>		<p>Sopa de brou amb fideus S/OU</p> <p>Gall dindi estofat amb mossets de patata</p> <p>Fruita del temps*</p>					

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.

*Tots els menús estan acompanyats amb aigua i pa (opcio integral).
 ** Cuiat i amanit amb oli d'oliva

