



MENÚ ESCOLES TERRASSA NOVEMBRE 2020



BASAL

DILLUNS	2	DIMARTS	3	DIMECRES	4	DIJOUS	5	DIVENDRES	6
Coliflor i patata al vapor Escalopa de porc Enciam, pastanaga i api Taronja		Arròs amb salsa de tomàquet Truita de carbassó Enciam, cogombre i pastanaga Platan		Crema de pastanaga Mandonguilles d'au amb salsa i bolets Kiwi		Cigrons a la Riojana (verduretes i xoriç) Filet de lluç al forn Amanida variada logurt natural		Sopa de brou amb fideus Pollastre al forn Enciam, blat de moro i olives Poma	
DILLUNS	9	DIMARTS	10	DIMECRES	11	DIJOUS	12	DIVENDRES	13
Arròs amb salsa de tomàquet i remolatxa Truita de tonyina Enciam, brots de soja i olives Mandarina		Mongeta verda, patata i pastanaga Escalopa de pollastre Enciam, cogombre i pipes Poma		Tirabuixons de pasta amb salsa de xampinyons Lluç al forn Enciam i pastanaga Pera		Llentíes amb verdures (ceba, pastanaga, tomàquet i pebrot) Salsitxes d'au Enciam, blat de moro i olives logurt natural		Sopa de peix (cap de rap) Vedella estofada amb mossets de patata Plàtan	
DILLUNS	16	DIMARTS	17	DIMECRES	18	DIJOUS	19	DIVENDRES	20
Cigrons guisats amb espinacs (ceba, verduretes, espinacs i patates) Hamburguesa de vedella Enciam i tomàquet Poma		Paella marinera (sofregit, musclos, calamar, gamba, almeja) Truita francesa Enciam, tomàquet amanit i soja Taronja		Bròquil amb patates i ceba LLibrets de gall d'indi i formatge Enciam, pinya i pipes Macedònia de fruites		Espaguetis amb xampinyons Cuetes de rap al forn amb llit de pèsols ceba Pera		Mongeta tendra i patata Aletes de pollastre a l'estil Americà (Salsa barbacoa) Enciam, tomàquet i pastanaga logurt natural	
DILLUNS	23	DIMARTS	24	DIMECRES	25	DIJOUS	26	DIVENDRES	27
Fideus a la cassola (sofregit de verduretes i daus de gall d'indi) Truita francesa amb carbassó Amanida verda Pinya en el seu suc		Mongeta blanca estofada amb patata Pernilets de pollastre al forn Enciam i cogombre Platan		Crema de carbassa Cap de llom amb samfaina (pebrot, ceba, albergínia, carbassó i tomàquet) Pera		Llentíes guisades amb arròs Salmó al forn Enciam i blat de moro logurt natural		Minestra de verdures (pèsols, patata, pastanaga, mongeta) Croquetes de rostít Enciam, tomàquet i olives Mandarina	
DILLUNS	30								
Arròs amb salsa de tomàquet Truita de patata i ceba Amanida variada Pera									



**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.