



MENÚ ESCOLES TERRASSA OCTUBRE 2021



NO GLUTEN

DIVENDRES

1

Mongeta tendra i patata
Vedella estofada
amb bolets
Plàtan

DILLUNS	4	DIMARTS	5	DIMECRES	6	DIJOUS	7	DIVENDRES	8
Arròs amb salsa de tomàquet i remolatxa Truita de tonyina Enciam, brots de soja i olives Taronja		Crema de patata i pastanaga Fesols guisats amb hortalisses (tomàquet, pastanaga, ceba i pebrot) Enciam, tomàquet i pastanaga Pera		Bròquil, patata i ceba Escalopa de pollastre Enciam, pinya i pipes Macedònia de fruites		Espaguetis S/G amb xampinyons Lluç al forn amb lilit de pèsols ceba logurt natural		Cigrons guisats amb espinacs (ceba, verdures, espinacs i patates) Hamburguesa de vedella Enciam i tomàquet Poma	
DILLUNS	11	DIMARTS	12	DIMECRES	13	DIJOUS	14	DIVENDRES	15
DIA DE LLIURE DISPOSICIÓ		FESTIU		Crema de carbassa Fideus S/G a la cassola amb verdures (sofregit de verdures i pèsols) Pinya en el seu suc Pera		Llentíes guisades amb arròs Salmó al forn Enciam i blat de moro logurt natural		Minestra de verdures (pèsols, patata, pastanaga, mongeta) Fingers de pollastre Enciam, tomàquet i olives Mandarina	
DILLUNS	18	DIMARTS	19	DIMECRES	20	DIJOUS	21	DIVENDRES	22
Arròs amb salsa de tomàquet Truita de carbassó Amanida variada Pera		Patates estofades amb carxofes Bistec de pollastre al forn Enciam i brots de soja logurt natural		Macarrons S/G amb salsa de formatge Fingers de peix Enciam, olives i pastanaga Poma		Crema de bròquil, ceba i pastanaga Fesols i xampinyons amb daus de patata saltejats a l'allet Plàtan		Cigrons guisats amb verdures Cuetes de rap al forn Enciam, blat de moro i soja Kiwi	
DILLUNS	25	DIMARTS	26	DIMECRES	27	DIJOUS	28	DIVENDRES	29
Espaguetis S/G amb salsa carbonara (salsa beixamel S/G, bacon) Gall d'indi planxa Enciam i tomàquet Poma		Llentíes guisades (sofregit de tomàquet, ceba i verdures) Truita de patata i ceba Enciam, olives i blat de moro Taronja		Sopa de brou i arròs integral Cuixetes de pollastre al forn Enciam i pipes logurt natural		Crema d'hortalisses de temporada (Carbassó, ceba, pastanaga) Cigrons guisats amb patata Plàtan		Fesols blancs amb patates i oli d'oliva Bacallà al forn Amanida variada Moniato	



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

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

Bona castanyada!



MENÚ ESCOLES TERRASSA OCTUBRE 2021



NO PORC	
DIVENDRES	1
Mongeta tendra i patata Vedella estofada amb bolets Plàtan	

DILLUNS	4	DIMARTS	5	DIMECRES	6	DIJOUS	7	DIVENDRES	8
Arròs amb salsa de tomàquet i remolatxa Truita de tonyina Enciam, brots de soja i olives Taronja		Crema de patata i pastanaga Fesols guisats amb hortalisses (tomàquet, pastanaga, ceba i pebrot) Enciam, tomàquet i pastanaga Pera		Bròquil, patata i ceba Cordon blue de gall d'indi i formatge Enciam, pinya i pipes Macedònia de fruites		Espaguetis amb xampinyons Lluc al forn amb lilit de pèsols ceba logurt natural		Cigrons guisats amb espinacs (ceba, verdures, espinacs i patates) Hamburguesa de vedella Enciam i tomàquet Poma	
DILLUNS	11	DIMARTS	12	DIMECRES	13	DIJOUS	14	DIVENDRES	15
DIA DE LLIURE DISPOSICIÓ		FESTIU		Crema de carbassa Fideus a la cassola amb verdures (sofregit de verdures i pèsols) Pinya en el seu suc Pera		Llentis guisades amb arròs Salmó al forn Enciam i blat de moro logurt natural		Minestra de verdures (pèsols, patata, pastanaga, mongeta) Croquetes de bacallà Enciam, tomàquet i olives Mandarina	
DILLUNS	18	DIMARTS	19	DIMECRES	20	DIJOUS	21	DIVENDRES	22
Arròs amb salsa de tomàquet Truita de carbassó Amanida variada Pera		Patates estofades amb carxofes Bistec de pollastre al forn Enciam i brots de soja logurt natural		Macarrons amb salsa de formatge Filet de lluç arrebossat Enciam, olives i pastanaga Poma		Crema de bròquil, ceba i pastanaga Fesols i xampinyons amb daus de patata saltejats a l'alet Plàtan		Cigrons guisats amb verdures Cuetes de rap al forn Enciam, blat de moro i soja Kiwi	
DILLUNS	25	DIMARTS	26	DIMECRES	27	DIJOUS	28	DIVENDRES	29
Espaguetis amb beixamel Hamburguesa de verdures Enciam i tomàquet Poma		Llentis guisades (sofregit de tomàquet, ceba i verdures) Truita de patata i ceba Enciam, olives i blat de moro Taronja		Sopa de brou vegetal i arròs integral Cuixetes de pollastre al forn Enciam i pipes logurt natural		Crema d'hortalisses de temporada (Carbassó, ceba, pastanaga) Cigrons guisats amb patata Plàtan		Fesols blancs amb patata i oli d'oliva Bacallà al forn Amanida variada Moniato	



**Tots els menús estan acompanyats amb aigua i 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
 ** Cuitat i amanit amb oli d'oliva L'empresa SERHS vetlla per la utilització de productes de proximitat i ecològics sempre que sigui possible.

Bona castanyada!



MENÚ ESCOLES TERRASSA OCTUBRE 2021



NO CARN

DIVENDRES

1

Mongeta tendra i patata
Mandonguilles de peix
amb bolets
Plàtan

DILLUNS	4	DIMARTS	5	DIMECRES	6	DIJOUS	7	DIVENDRES	8
Arròs amb salsa de tomàquet i remolatxa Truita de tonyina Enciam, brots de soja i olives Taronja		Crema de patata i pastanaga Fesols guisats amb hortalisses (tomàquet, pastanaga, ceba i pebrot) Enciam, tomàquet i pastanaga Pera		Bròquil, patata i ceba Peix arrebossat Enciam, pinya i pipes Macedònia de fruites		Espaguetis amb xampinyons Lluç al forn amb llit de pèsols ceba logurt natural		Cigrons guisats amb espinacs (ceba, verdures, espinacs i patates) Hamburguesa vegetal Enciam i tomàquet Poma	
DILLUNS	11	DIMARTS	12	DIMECRES	13	DIJOUS	14	DIVENDRES	15
DIA DE LLIURE DISPOSICIÓ		FESTIU		Crema de carbassa Fideus a la cassola amb verdures (sofregit de verdures i pèsols) Pinya en el seu suc Pera		Llentis guisades amb arròs Salmó al forn Enciam i blat de moro logurt natural		Minestra de verdures (pèsols, patata, pastanaga, mongeta) Croquetes de bacallà Enciam, tomàquet i olives Mandarina	
DILLUNS	18	DIMARTS	19	DIMECRES	20	DIJOUS	21	DIVENDRES	22
Arròs amb salsa de tomàquet Truita de carbassó Amanida variada Pera		Patates estofades amb carxofes Varetes de verdures Enciam i brots de soja logurt natural		Macarrons amb salsa de formatge Filet de lluç arrebossat Enciam, olives i pastanaga Poma		Crema de bròquil, ceba i pastanaga Fesols i xampinyons amb daus de patata saltejats a l'allet Plàtan		Cigrons guisats amb verdures Cuetes de rap al forn Enciam, blat de moro i soja Kiwi	
DILLUNS	25	DIMARTS	26	DIMECRES	27	DIJOUS	28	DIVENDRES	29
Espaguetis amb beixamel Hamburguesa de verdures Enciam i tomàquet Poma		Llentis guisades (sofregit de tomàquet, ceba i verdures) Truita de patata i ceba Enciam, olives i blat de moro Kiwi		Sopa de brou vegetal i arròs integral Croquetes de peix Enciam i pipes logurt natural		Crema d'hortalisses de temporada (Carbassó, ceba, pastanaga) Cigrons guisats amb patata Plàtan		Fesols blancs amb patata i oli d'oliva Bacallà al forn Amanida variada Moniato	



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

** Culinat 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.

Bona castanyada!



MENÚ ESCOLES TERRASSA OCTUBRE 2021



SERHS food educa	
OVOLACTEOVEGETARIA	
DIVENDRES	1
Mongeta tendra i patata Pèsols amb ceba Saltejat de bolets Plàtan	
DIVENDRES	8
Cigrons guisats amb espinacs (ceba, verdures, espinacs i patates) Hamburguesa vegetal Enciam i tomàquet Poma	
DIVENDRES	15
Minestra de verdures (pèsols, patata, pastanaga, mongeta) Falafels de cigrons Enciam, tomàquet i olives Mandarina	
DIVENDRES	22
Cigrons guisats amb verdures Truita francesa Enciam, blat de moro i soja Kiwi	
DIVENDRES	29
Verdura tricolor al vapor Fesols blancs amb patata i oli d'oliva Amanida variada Moniato	

DILLUNS	4	DIMARTS	5	DIMECRES	6	DIJOUS	7	DIVENDRES	8
Arròs amb salsa de tomàquet i remolatxa Truita de francesa Enciam, brots de soja i olives Taronja		Crema de patata i pastanaga Fesols guisats amb hortalisses (tomàquet, pastanaga, ceba i pebrot) Enciam, tomàquet i pastanaga Pera		Bròquil, patata i ceba Macarrons amb bolonyesa de llenties Enciam, pinya i pipes Macedònia de fruites		Espaguetis amb xampinyons Ous durs amb lliit de pèsols i ceba logurt natural			
DILLUNS	11	DIMARTS	12	DIMECRES	13	DIJOUS	14	DIVENDRES	15
DIA DE LLIURE DISPOSICIÓ		FESTIU		Crema de carbassa Fideus a la cassola amb verdures (sofregit de verdures i pèsols) Pinya en el seu suc Pera		Llenties guisades amb arròs Truita francesa Enciam i blat de moro logurt natural			
DILLUNS	18	DIMARTS	19	DIMECRES	20	DIJOUS	21	DIVENDRES	22
Arròs amb salsa de tomàquet Truita de carbassó Amanida variada Pera		Patates estofades amb carxofes i pèsols Varettes de verdures Enciam i brots de soja logurt natural		Macarrons amb salsa de formatge Hamburguesa de verdures Enciam, olives i pastanaga Poma		Crema de bròquil, ceba i pastanaga Fesols i xampinyons amb daus de patata saltejats a l'alet Plàtan			
DILLUNS	25	DIMARTS	26	DIMECRES	27	DIJOUS	28	DIVENDRES	29
Espaguetis amb beixamel Hamburguesa de verdures Enciam i tomàquet Poma		Llenties guisades (sofregit de tomàquet, ceba i verdures) Truita de patata i ceba Enciam, olives i blat de moro Kiwi		Sopa de brou vegetal i arròs integral Falafels Enciam i pipes logurt natural		Crema d'hortalisses de temporada (Carbassó, ceba, pastanaga) Cigrons guisats amb patata Plàtan			

Bona castanyada!



*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 OCTUBRE 2021



NO PEIX

DIVENDRES

1

Mongeta tendra i patata
Vedella estofada
amb bolets
Plàtan

DILLUNS	4	DIMARTS	5	DIMECRES	6	DIJOUS	7	DIVENDRES	8
Arròs amb salsa de tomàquet i remolatxa Truita francesa Enciam, brots de soja i olives Taronja		Crema de patata i pastanaga Fesols guisats amb hortalisses (tomàquet, pastanaga, ceba i pebrot) Enciam, tomàquet i pastanaga Pera		Bròquil, patata i ceba Llibrets de gall dindi i formatge Enciam, pinya i pipes Macedònia de fruites		Espaguetis amb xampinyons Llom a la planxa Pèsols i ceba logurt natural		Cigrons guisats amb espinacs (ceba, verdures, espinacs i patates) Hamburguesa de vedella Enciam i tomaquet Poma	
DILLUNS	11	DIMARTS	12	DIMECRES	13	DIJOUS	14	DIVENDRES	15
DIA DE LLIURE DISPOSICIÓ		FESTIU		Crema de carbassa Fideus a la cassola amb verdures (sofregit de verdures i pèsols) Pinya en el seu suc Pera		Llentíes guisades amb arròs Truita francesa Enciam i blat de moro logurt natural		Minestra de verdures (pèsols, patata, pastanaga, mongeta) Fingers de pollastre Enciam, tomàquet i olives Mandarina	
DILLUNS	18	DIMARTS	19	DIMECRES	20	DIJOUS	21	DIVENDRES	22
Arròs amb salsa de tomàquet Truita de carbassó Amanida variada Pera		Patates estofades amb carxofes Bistec de pollastre al forn Enciam i brots de soja logurt natural		Macarrons amb salsa de formatge Fingers de pollastre Enciam, olives i pastanaga Poma		Crema de bròquil, ceba i pastanaga Fesols i xampinyons amb daus de patata saltejats a l'allet Plàtan		Cigrons guisats amb verdures Truita francesa Enciam, blat de moro i soja Kiwi	
DILLUNS	25	DIMARTS	26	DIMECRES	27	DIJOUS	28	DIVENDRES	29
Espaguetis amb salsa carbonara (salsa beixamel, bacon) Hamburguesa de verdures Enciam i tomàquet Poma		Llentíes guisades (sofregit de tomàquet, ceba i verdures) Truita de patata i ceba Enciam, olives i blat de moro Taronja		Sopa de brou i arròs integral Cuixetes de pollastre al forn Enciam i pipes logurt natural		Crema d'hortalisses de temporada (Carbassó, ceba, pastanaga) Cigrons guisats amb patata Plàtan		Fesols blancs amb patates i oli d'oliva Pollastre al forn Amanida variada Moniato	



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

** Culinat 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.

Bona castanyada!



MENÚ ESCOLES TERRASSA OCTUBRE 2021



NO OU	
DIVENDRES	1
Mongeta tendra i patata Vedella estofada amb bolets Plàtan	

DILLUNS	4	DIMARTS	5	DIMECRES	6	DIJOUS	7	DIVENDRES	8
Arròs amb salsa de tomàquet i remolatxa Filet de lluç al forn Enciam, brots de soja i olives Taronja		Crema de patata i pastanaga Fesols guisats amb hortalisses (tomàquet, pastanaga, ceba i pebrot) Enciam, tomàquet i pastanaga Pera		Bròquil, patata i ceba Escalopa de pollastre Enciam, pinya i pipes Macedònia de fruites		Espaguetis S/OU amb xampinyons Lluç al forn amb lilit de pèsols ceba logurt natural		Cigrons guisats amb espinacs (ceba, verdures, espinacs i patates) Hamburguesa de vedella Enciam i tomàquet Poma	
DILLUNS	11	DIMARTS	12	DIMECRES	13	DIJOUS	14	DIVENDRES	15
DIA DE LLIURE DISPOSICIÓ		FESTIU		Crema de carbassa Fideus S/OU a la cassola amb verdures (sofregit de verdures i pèsols) Pinya en el seu suc Pera		Llentíes amb arròs Salmó al forn Enciam i blat de moro logurt natural		Minestra de verdures (pèsols, patata, pastanaga, mongeta) Fingers de pollastre Enciam, tomàquet i olives Mandarina	
DILLUNS	18	DIMARTS	19	DIMECRES	20	DIJOUS	21	DIVENDRES	22
Arròs amb salsa de tomàquet Llom a la planxa Amanida variada Pera		Patates estofades amb carxofes Bistec de pollastre al forn Enciam i brots de soja logurt natural		Macarrons S/OU amb salsa de formatge Fingers de peix Enciam, olives i pastanaga Poma		Crema de bròquil, ceba i pastanaga Fesols i xampinyons amb daus de patata saltejats a l'allet Plàtan		Cigrons guisats amb verdures Cuetes de rap al forn Enciam, blat de moro i soja Kiwi	
DILLUNS	25	DIMARTS	26	DIMECRES	27	DIJOUS	28	DIVENDRES	29
Espaguetis S/OU amb salsa carbonara Gall d'indi planxa Enciam i tomàquet Poma		Llentíes guisades (sofregit de tomàquet, ceba i verdures) Lluç a la planxa Enciam, olives i blat de moro Taronja		Sopa de brou i arròs integral Cuixetes de pollastre al forn Enciam i pipes logurt natural		Crema d'hortalisses de temporada (Carbassó, ceba, pastanaga) Cigrons guisats amb patata Plàtan		Fesols blancs amb patates i oli d'oliva Bacallà al forn Amanida variada Moniato	



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

Bona castanyada!



MENÚ ESCOLES TERRASSA OCTUBRE 2021



NO GLUTEN, NO OU	
DIVENDRES	1
Mongeta tendra i patata Vedella estofada amb bolets Plàtan	

DILLUNS	4	DIMARTS	5	DIMECRES	6	DIJOUS	7	DIVENDRES	8
Arròs amb salsa de tomàquet i remolatxa Filet de lluç al forn Enciam, brots de soja i olives Taronja		Crema de patata i pastanaga Fesols guisats amb hortalisses (tomàquet, pastanaga, ceba i pebrot) Enciam, tomàquet i pastanaga Pera		Bròquil, patata i ceba Escalopa de pollastre Enciam, pinya i pipes Macedònia de fruites		Espaguetis S/G S/OU amb xampinyons Lluç al forn amb lilit de pèsols ceba logurt natural		Cigrons guisats amb espinacs (ceba, verdurettes, espinacs i patates) Hamburguesa de vedella Enciam i tomàquet Poma	
DILLUNS	11	DIMARTS	12	DIMECRES	13	DIJOUS	14	DIVENDRES	15
DIA DE LLIURE DISPOSICIÓ		FESTIU		Crema de carbassa Fideus S/G S/OU a la cassola amb verdures (sofregit de verdurettes i pèsols) Pinya en el seu suc Pera		Llentíes guisades amb arròs Salmó al forn Enciam i blat de moro logurt natural		Minestra de verdures (pèsols, patata, pastanaga, mongeta) Fingers de pollastre Enciam, tomàquet i olives Mandarina	
DILLUNS	18	DIMARTS	19	DIMECRES	20	DIJOUS	21	DIVENDRES	22
Arròs amb salsa de tomàquet Llom a la planxa Amanida variada Pera		Patates estofades amb carxofes Bistec de pollastre al forn Enciam i brots de soja logurt natural		Macarrons S/G S/OU amb salsa de formatge Fingers de peix Enciam, olives i pastanaga Poma		Crema de bròquil, ceba i pastanaga Fesols i xampinyons amb daus de patata saltejats a l'allet Plàtan		Cigrons guisats amb verdurettes Cuetes de rap al forn Enciam, blat de moro i soja Kiwi	
DILLUNS	25	DIMARTS	26	DIMECRES	27	DIJOUS	28	DIVENDRES	29
Espaguetis S/G S/OU a la carbonara (salsa beixamel S/G, bacon) Gall d'indi planxa Enciam i tomàquet Poma		Llentíes guisades (sofregit de tomàquet, ceba i verdurettes) Lluç a la planxa Enciam, olives i blat de moro Taronja		Sopa de brou i arròs integral Cuixetes de pollastre al forn Enciam i pipes logurt natural		Crema d'hortalisses de temporada (Carbassó, ceba, pastanaga) Cigrons guisats amb patata Plàtan		Fesols blancs amb patates i oli d'oliva Bacallà al forn Amanida variada Moniato	



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

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

** Cuinat i amanit amb oli d'oliva

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

Bona castanyada!



MENÚ ESCOLES TERRASSA OCTUBRE 2021



NO LACTOSA

DIVENDRES 1

Mongeta tendra i patata
Vedella estofada
amb bolets
Plàtan

DILLUNS	4	DIMARTS	5	DIMECRES	6	DIJOUS	7	DIVENDRES	8
Arròs amb salsa de tomàquet i remolatxa Truita de tonyina Enciam, brots de soja i olives Taronja		Crema de patata i pastanaga (S/L) Fesols guisats amb hortalisses (tomàquet, pastanaga, ceba i pebrot) Enciam, tomàquet i pastanaga Pera		Bròquil, patata i ceba Escalopa de pollastre Enciam, pinya i pipes Macedònia de fruites		Espaguetis amb xampinyons Lluç al forn amb llit de pèsols ceba Plàtan		Cigrons guisats amb espinacs (ceba, verdures, espinacs i patates) Hamburguesa de vedella Enciam i tomàquet Poma	
DILLUNS	11	DIMARTS	12	DIMECRES	13	DIJOUS	14	DIVENDRES	15
DIA DE LLIURE DISPOSICIÓ		FESTIU		Crema de carbassa S/L Fideus a la cassola amb verdures (sofregit de verdures i pèsols) Pinya en el seu suc Pera		Llenties amb arròs Salmó al forn Enciam i blat de moro logurt natural S/L		Minestra de verdures (pèsols, patata, pastanaga, mongeta) Fingers de pollastre Enciam, tomàquet i olives Mandarina	
DILLUNS	18	DIMARTS	19	DIMECRES	20	DIJOUS	21	DIVENDRES	22
Arròs amb salsa de tomàquet Truita de carbassó Amanida variada Pera		Patates estofades amb carxofes Bistec de pollastre al forn Enciam i brots de soja logurt natural S/L		Macarrons amb salsa de formatge S/L Fingers de peix Enciam, olives i pastanaga Poma		Crema de bròquil, ceba i pastanaga S/L Fesols i xampinyons amb daus de patata saltejats a l'allet Plàtan		Cigrons guisats amb verdures Cuetes de rap al forn Enciam, blat de moro i soja Kiwi	
DILLUNS	25	DIMARTS	26	DIMECRES	27	DIJOUS	28	DIVENDRES	29
Espaguetis amb salsa carbonara (salsa beixamel S/L, bacon) Gall d'indi planxa Enciam i tomàquet Poma		Llenties guisades (sofregit de tomàquet, ceba i verdures) Truita de patata i ceba Enciam, olives i blat de moro Taronja		Sopa de brou i arròs integral Cuixetes de pollastre al forn Enciam i pipes logurt natural S/L		Crema d'hortalisses de temporada (S/L) (Carbassó, ceba, pastanaga) Cigrons guisats amb patata Plàtan		Fesols blancs amb patates i oli d'oliva Bacallà al forn Amanida variada Moniato	



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

Bona castanyada!



MENÚ ESCOLES TERRASSA OCTUBRE 2021



NO GLUTEN, NO LACTOSA

DIVENDRES

1

Mongeta tendra i patata
Vedella estofada
amb bolets
Plàtan

DILLUNS	4	DIMARTS	5	DIMECRES	6	DIJOUS	7	DIVENDRES	8
Arròs amb salsa de tomàquet i remolatxa Truita de tonyina Enciam, brots de soja i olives Taronja		Crema de patata i pastanaga (S/L) Fesols guisats amb hortalisses (tomàquet, pastanaga, ceba i pebrot) Enciam, tomàquet i pastanaga Pera		Bròquil, patata i ceba Escalopa de pollastre Enciam, pinya i pipes Macedònia de fruites		Espaguetis S/G amb xampinyons Lluc al forn amb llit de pèsols ceba Plàtan		Cigrons guisats amb espinacs (ceba, verdurettes, espinacs i patates) Hamburguesa de vedella Enciam i tomàquet Poma	
DILLUNS	11	DIMARTS	12	DIMECRES	13	DIJOUS	14	DIVENDRES	15
DIA DE LLIURE DISPOSICIÓ		FESTIU		Crema de carbassa S/LLET Fideus S/G a la cassola amb verdures (sofregit de verdurettes i pèsols) Pinya en el seu suc Pera		Llentíes guisades amb arròs Salmó al forn Enciam i blat de moro logurt natural S/L		Minestra de verdures (pèsols, patata, pastanaga, mongeta) Fingers de pollastre Enciam, tomàquet i olives Mandarina	
DILLUNS	18	DIMARTS	19	DIMECRES	20	DIJOUS	21	DIVENDRES	22
Arròs amb salsa de tomàquet Truita de carbassó Amanida variada Pera		Patates estofades amb carxofes Bistec de pollastre al forn Enciam i brots de soja logurt natural S/L		Macarrons S/G amb salsa de formatge S/L Fingers de peix Enciam, olives i pastanaga Poma		Crema de bròquil, ceba i pastanaga S/LL Fesols i xampinyons amb daus de patata saltejats a l'allet Plàtan		Cigrons guisats amb verdurettes Cuetes de rap al forn Enciam, blat de moro i soja Kiwi	
DILLUNS	25	DIMARTS	26	DIMECRES	27	DIJOUS	28	DIVENDRES	29
Espaguetis S/G amb salsa carbonara (salsa beixamel S/G S/L, bacon) Gall d'indi planxa Enciam i tomàquet Poma		Llentíes guisades (sofregit de tomàquet, ceba i verdurettes) Truita de patata i ceba Enciam, olives i blat de moro Taronja		Sopa de brou i arròs integral Cuixetes de pollastre al forn Enciam i pipes logurt natural S/L		Crema d'hortalisses de temporada (S/LLET) (Carbassó, ceba, pastanaga) Cigrons guisats amb patata Plàtan		Fesols blancs amb patates i oli d'oliva Bacallà al forn Amanida variada Moniato	



**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.

Bona castanyada!



MENÚ ESCOLES TERRASSA OCTUBRE 2021



NO PLV (SI VEDELLA)

DIVENDRES

1

Mongeta tendra i patata
Vedella estofada
amb bolets
Plàtan

DILLUNS	4	DIMARTS	5	DIMECRES	6	DIJOUS	7	DIVENDRES	8
Arròs amb salsa de tomàquet i remolatxa Truita de tonyina Enciam, brots de soja i olives Taronja		Crema de patata i pastanaga (s/llet) Fesols guisats amb hortalisses (tomàquet, pastanaga, ceba i pebrot) Enciam, tomàquet i pastanaga Pera		Bròquil, patata i ceba Escalopa de pollastre Enciam, pinya i pipes Macedònia de fruites		Espaguetis amb xampinyons Luç al forn amb llet de pèsols ceba Plàtan		Cigrons guisats amb espinacs (ceba, verdures, espinacs i patates) Hamburguesa de vedella Enciam i tomàquet Poma	
DILLUNS	11	DIMARTS	12	DIMECRES	13	DIJOUS	14	DIVENDRES	15
DIA DE LLIURE DISPOSICIÓ		FESTIU		Crema de carbassa S/LLET Fideus a la cassola amb verdures (sofregit de verdures i pèsols) Pinya en el seu suc Pera		Llentíes amb arròs Salmó al forn Enciam i blat de moro Compota de fruita		Minestra de verdures (pèsols, patata, pastanaga, mongeta) Fingers de pollastre Enciam, tomàquet i olives Mandarina	
DILLUNS	18	DIMARTS	19	DIMECRES	20	DIJOUS	21	DIVENDRES	22
Arròs amb salsa de tomàquet Truita de carbassó Amanida variada Pera		Patates estofades amb carxofes Bistec de pollastre al forn Enciam i brots de soja Compota de fruita		Macarrons amb oli i orenga Fingers de peix Enciam, olives i pastanaga Poma		Crema de bròquil, ceba i pastanaga S/LLET Fesols i xampinyons amb daus de patata saltejats a l'allet Plàtan		Cigrons guisats amb verdures Cuetes de rap al forn Enciam, blat de moro i soja Kiwi	
DILLUNS	25	DIMARTS	26	DIMECRES	27	DIJOUS	28	DIVENDRES	29
Espaguetis saltejats amb bacó Gall d'indi planxa Enciam i tomàquet Poma		Llentíes guisades (sofregit de tomàquet, ceba i verdures) Truita de patata i ceba Enciam, olives i blat de moro Taronja		Sopa de brou i arròs integral Cuixetes de pollastre al forn Enciam i pipes Compota de fruita		Crema d'hortalisses de temporada (S/LLET) (Carbassó, ceba, pastanaga) Cigrons guisats amb patata Plàtan		Fesols blancs amb patates i oli d'oliva Bacallà al forn Amanida variada Moniato	



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

** Cuitat i amanit amb oli d'oliva

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

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

Bona castanyada!



MENÚ ESCOLES TERRASSA OCTUBRE 2021



NO PLV (NO VEDELLA)

DIVENDRES 1

Mongeta tendra i patata
Gall dindi estofat
amb bolets
Plàtan

DILLUNS	4	DIMARTS	5	DIMECRES	6	DIJOUS	7	DIVENDRES	8
Arròs amb salsa de tomàquet i remolatxa Truita de tonyina Enciam, brots de soja i olives Taronja		Crema de patata i pastanaga (s/llet) Fesols guisats amb hortalisses (tomàquet, pastanaga, ceba i pebrot) Enciam, tomàquet i pastanaga Pera		Bròquil, patata i ceba Escalopa de pollastre Enciam, pinya i pipes Macedònia de fruites		Espaguetis amb xampinyons Lluç al forn amb llit de pèsols ceba Plàtan		Cigrons guisats amb espinacs (ceba, verdures, espinacs i patates) Llom a la planxa Enciam i tomàquet Poma	
DILLUNS	11	DIMARTS	12	DIMECRES	13	DIJOUS	14	DIVENDRES	15
DIA DE LLIURE DISPOSICIÓ		FESTIU		Crema de carbassa S/LLET Fideus a la cassola amb verdures (sofregit de verdures i pèsols) Pinya en el seu suc Pera		Llentíes amb arròs Salmó al forn Enciam i blat de moro Compota de fruita		Minestra de verdures (pèsols, patata, pastanaga, mongeta) Fingers de pollastre Enciam, tomàquet i olives Mandarina	
DILLUNS	18	DIMARTS	19	DIMECRES	20	DIJOUS	21	DIVENDRES	22
Arròs amb salsa de tomàquet Truita de carbassó Amanida variada Pera		Patates estofades amb carxofes Bistec de pollastre al forn Enciam i brots de soja Compota de fruita		Macarrons amb oli i orenga Fingers de peix Enciam, olives i pastanaga Poma		Crema de bròquil, ceba i pastanaga S/LLET Fesols i xampinyons amb daus de patata saltejats a l'allet Plàtan		Cigrons guisats amb verdures Cuetes de rap al forn Enciam, blat de moro i soja Kiwi	
DILLUNS	25	DIMARTS	26	DIMECRES	27	DIJOUS	28	DIVENDRES	29
Espaguetis saltejats amb bacó Gall d'indi planxa Enciam i tomàquet Poma		Llentíes guisades (sofregit de tomàquet, ceba i verdures) Truita de patata i ceba Enciam, olives i blat de moro Taronja		Sopa de brou i arròs integral Cuixetes de pollastre al forn Enciam i pipes Compota de fruita		Crema d'hortalisses de temporada (S/LLET) (Carbassó, ceba, pastanaga) Cigrons guisats amb patata Plàtan		Fesols blancs amb patates i oli d'oliva Bacallà al forn Amanida variada Moniato	



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

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

Bona castanyada!



MENÚ ESCOLES TERRASSA OCTUBRE 2021



NO FRUITS SECS

DIVENDRES

1

Mongeta tendra i patata
Vedella estofada
amb bolets
Plàtan

DILLUNS	4	DIMARTS	5	DIMECRES	6	DIJOUS	7	DIVENDRES	8
Arròs amb salsa de tomàquet i remolatxa Truita de tonyina Enciam, brots de soja i olives Taronja		Crema de patata i pastanaga Fesols guisats amb hortalisses (tomàquet, pastanaga, ceba i pebrot) Enciam, tomàquet i pastanaga Pera		Bròquil amb patates i ceba Llibrets de gall d'indi i formatge Enciam i pinya Macedònia de fruites		Espaguetis amb xampinyons Lluç al forn amb llit de pèsols ceba logurt natural		Cigrons guisats amb espinacs (ceba, verdures, espinacs i patates) Hamburguesa de vedella Enciam i tomàquet Poma	
DILLUNS	11	DIMARTS	12	DIMECRES	13	DIJOUS	14	DIVENDRES	15
DIA DE LLIURE DISPOSICIÓ		FESTIU		Crema de carbassa Fideus a la cassola amb verdures (sofregit de verdures i pèsols) Pinya en el seu suc Pera		Llentíes guisades amb arròs Salmó al forn Enciam i blat de moro logurt natural		Minestra de verdures (pèsols, patata, pastanaga, mongeta) Fingers de pollastre Enciam, tomàquet i olives Mandarina	
DILLUNS	18	DIMARTS	19	DIMECRES	20	DIJOUS	21	DIVENDRES	22
Arròs amb salsa de tomàquet Truita de carbassó Amanida variada Pera		Patates estofades amb carxofes Bistec de pollastre al forn Enciam i brots de soja logurt natural		Macarrons amb salsa de formatge Filet de lluç arrebossat Enciam, olives i pastanaga Poma		Crema de bròquil, ceba i pastanaga Fesols i xampinyons amb daus de patata saltejats a l'allet Plàtan		Cigrons guisats amb verdures Cuetes de rap al forn Enciam, blat de moro i soja Kiwi	
DILLUNS	25	DIMARTS	26	DIMECRES	27	DIJOUS	28	DIVENDRES	29
Espaguetis amb salsa carbonara (salsa beixamel, bacon) Hamburguesa de verdures Enciam i tomàquet Poma		Llentíes guisades (sofregit de tomàquet, ceba i verdures) Truita de patata i ceba Enciam, olives i blat de moro Taronja		Sopa de brou i arròs integral Cuixetes de pollastre al forn Enciam i cogombre logurt natural		Crema d'hortalisses de temporada (Carbassó, ceba, pastanaga) Cigrons guisats amb patata Plàtan		Fesols blancs amb patates i oli d'oliva Bacallà al forn Amanida variada Moniato	



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

** Cuiinat i amanit amb oli d'oliva

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

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

Bona castanyada!



MENÚ ESCOLES TERRASSA OCTUBRE 2021



NO GLUTEN, PLV

DIVENDRES

1

Mongeta tendra i patata
Gall dindi estofat
amb bolets
Plàtan

DILLUNS	4	DIMARTS	5	DIMECRES	6	DIJOUS	7	DIVENDRES	8
Arròs amb salsa de tomàquet i remolatxa Truita de tonyina Enciam, brots de soja i olives Taronja		Crema de patata i pastanaga (S/LLET) Fesols guisats amb hortalisses (tomàquet, pastanaga, ceba i pebrot) Enciam, tomàquet i pastanaga Pera		Bròquil, patata i ceba Escalopa de pollastre (a/farina de blat de moro) Enciam, pinya i pipes Macedònia de fruites		Espaguetis S/G amb xampinyons Luç al forn amb llit de pèsols ceba Plàtan		Cigrons guisats amb espinacs (ceba, verdures, espinacs i patates) Llom a la planxa Enciam i tomàquet Poma	
DILLUNS	11	DIMARTS	12	DIMECRES	13	DIJOUS	14	DIVENDRES	15
DIA DE LLIURE DISPOSICIÓ		FESTIU		Crema de carbassa S/LL Fideus S/G a la cassola amb verdures (sofregit de verdures i pèsols) Pinya en el seu suc Pera		Llentíes guisades amb arròs Salmó al forn Enciam i blat de moro Compota de fruita		Minestra de verdures (pèsols, patata, pastanaga, mongeta) Fingers de pollastre Enciam, tomàquet i olives Mandarina	
DILLUNS	18	DIMARTS	19	DIMECRES	20	DIJOUS	21	DIVENDRES	22
Arròs amb salsa de tomàquet Truita de carbassó Amanida variada Pera		Patates estofades amb carxofes Bistec de pollastre al forn Enciam i brots de soja Compota de fruita		Macarrons S/G amb oli i orenga Fingers de peix Enciam, olives i pastanaga Poma		Crema de bròquil, ceba i pastanaga S/LL Fesols i xampinyons amb daus de patata saltejats a l'allet Plàtan		Cigrons guisats amb verdures Cuetes de rap al forn Enciam, blat de moro i soja Kiwi	
DILLUNS	25	DIMARTS	26	DIMECRES	27	DIJOUS	28	DIVENDRES	29
Espaguetis S/G saltejats amb bacó Gall d'indi planxa Enciam i tomàquet Poma		Llentíes guisades (sofregit de tomàquet, ceba i verdures) Truita de patata i ceba Enciam, olives i blat de moro Taronja		Sopa de brou i arròs integral Cuixetes de pollastre al forn Enciam i pipes Compota de fruita		Crema d'hortalisses de temporada (S/LLET) (Carbassó, ceba, pastanaga) Cigrons guisats amb patata Plàtan		Fesols blancs amb patates i oli d'oliva Bacallà al forn Amanida variada Moniato	



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

** Culinat 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.

Bona castanyada!



MENÚ ESCOLES TERRASSA OCTUBRE 2021



NO PLV (SI VEDELLA), OU

DIVENDRES 1

Mongeta tendra i patata
Vedella estofada
amb bolets
Plàtan

DILLUNS	4	DIMARTS	5	DIMECRES	6	DIJOUS	7	DIVENDRES	8
Arròs amb salsa de tomàquet i remolatxa Filet de lluç al forn Enciam, brots de soja i olives Taronja		Crema de patata i pastanaga (S/LLET) Fesols guisats amb hortalisses (tomàquet, pastanaga, ceba i pebro) <small>(tomàquet, pastanaga, ceba i pebro)</small> Enciam, tomàquet i pastanaga Pera		Bròquil, patata i ceba Escalopa de pollastre Enciam, pinya i pipes Macedònia de fruites		Espaguetis S/OU amb xampinyons Lluç al forn amb llit de pèsols ceba Plàtan		Cigrons guisats amb espinacs (ceba, verdures, espinacs i patates) Hamburguesa de vedella Enciam i tomàquet Poma	
DILLUNS	11	DIMARTS	12	DIMECRES	13	DIJOUS	14	DIVENDRES	15
DIA DE LLIURE DISPOSICIÓ		FESTIU		Crema de carbassa Fideus a la cassola amb verdures (sofregit de verdures i pèsols) Pinya en el seu suc Pera		Llentíes amb arròs Salmó al forn Enciam i blat de moro Compota de fruita		Minestra de verdures (pèsols, patata, pastanaga, mongeta) Fingers de pollastre Enciam, tomàquet i olives Mandarina	
DILLUNS	18	DIMARTS	19	DIMECRES	20	DIJOUS	21	DIVENDRES	22
Arròs amb salsa de tomàquet Llom a la planxa Amanida variada Pera		Patates estofades amb carxofes Bistec de pollastre al forn Enciam i brots de soja Compota de fruita		Macarrons S/OU amb oli i orenga Fingers de peix Enciam, olives i pastanaga Poma		Crema de bròquil, ceba i pastanaga S/LLET Fesols i xampinyons amb daus de patata saltejats a l'allet Plàtan		Cigrons guisats amb verdures Cuetes de rap al forn Enciam, blat de moro i soja Kiwi	
DILLUNS	25	DIMARTS	26	DIMECRES	27	DIJOUS	28	DIVENDRES	29
Espaguetis S/OU saltejats amb bacó Gall d'indi planxa Enciam i tomàquet Poma		Llentíes guisades (sofregit de tomàquet, ceba i verdures) Lluç a la planxa Enciam, olives i blat de moro Taronja		Sopa de brou i arròs integral Cuixetes de pollastre al forn Enciam i pipes Compota de fruita		Crema d'hortalisses de temporada (S/LLET) (Carbassó, ceba, pastanaga) Cigrons guisats amb patata Plàtan		Fesols blancs amb patates i oli d'oliva Bacallà al forn Amanida variada Moniato	



*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.

Bona castanyada!



MENÚ ESCOLES TERRASSA OCTUBRE 2021



NO VEDELLA, FRUITA	
DIVENDRES	1
Mongeta tendra i patata Gall dindi estofat amb bolets Làctic	
DIVENDRES	8
Cigrons guisats amb espinacs (ceba, verdures, espinacs i patates) Llom a la planxa Enciam i tomàquet Làctic	

DILLUNS	4	DIMARTS	5	DIMECRES	6	DIJOUS	7	DIVENDRES	8
Arròs amb salsa de tomàquet i remolatxa Truita de tonyina Enciam, brots de soja i olives Làctic		Crema de patata i pastanaga Fesols guisats amb hortalisses (tomàquet, pastanaga, ceba i pebrot) Enciam, tomàquet i pastanaga Làctic		Bròquil amb patates i ceba Llibrets de gall d'indi i formatge Enciam, pinya i pipes Làctic		Espaguetis amb xampinyons Lluç al forn amb llit de pèsols ceba Làctic			
DILLUNS	11	DIMARTS	12	DIMECRES	13	DIJOUS	14	DIVENDRES	15
DIA DE LLIURE DISPOSICIÓ		FESTIU		Crema de carbassa Fideus a la cassola amb verdures (sofregit de verdures i pèsols) Pinya en el seu suc logurt natural		Lentíes guisades amb arròs Salmó al forn Enciam i blat de moro logurt natural		Minestra de verdures (pèsols, patata, pastanaga, mongeta) Croquetes de rostí Enciam, tomàquet i olives Làctic	
DILLUNS	18	DIMARTS	19	DIMECRES	20	DIJOUS	21	DIVENDRES	22
Arròs amb salsa de tomàquet Truita de carbassó Amanida variada Làctic		Patates estofades amb carxofes Bistec de pollastre al forn Enciam i brots de soja logurt natural		Macarrons amb salsa de formatge Filet de lluç arrebossat Enciam, olives i pastanaga Làctic		Crema de bròquil, ceba i pastanaga Fesols i xampinyons amb daus de patata saltejats a l'allet Plàtan		Cigrons guisats amb verdures Cuetes de rap al forn Enciam, blat de moro i soja Làctic	
DILLUNS	25	DIMARTS	26	DIMECRES	27	DIJOUS	28	DIVENDRES	29
Espaguetis amb salsa carbonara (salsa beixamel, bacon) Hamburguesa de verdures Enciam i tomàquet Làctic		Lentíes guisades (sofregit de tomàquet, ceba i verdures) Truita de patata i ceba Enciam, olives i blat de moro Làctic		Sopa de brou i arròs integral Cuixetes de pollastre al forn Enciam i pipes logurt natural		Crema d'hortalisses de temporada (Carbassó, ceba, pastanaga) Cigrons guisats amb patata Làctic		Fesols blancs amb patates i oli d'oliva Bacallà al forn Amanida variada Moniato	



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

** Cuitat i amanit amb oli d'oliva

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

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

Bona castanyada!



MENÚ ESCOLES TERRASSA OCTUBRE 2021



HIPOCALÒRICA	
DIVENDRES	1
Mongeta tendra i patata Daus de vedella en el seu suc amb bolets Plàtan	
DIVENDRES	8
Cigrons guisats amb espinacs Hamburguesa de vedella Enciam i tomàquet Poma	
DIVENDRES	15
Minestra de verdures (pèsols, patata, pastanaga, mongeta) Filet de gall dindi a la planxa Enciam, tomàquet i olives Mandarina	
DIVENDRES	22
Cigrons guisats amb verdures Cuetes de rap al forn Enciam, blat de moro i soja Kiwi	
DIVENDRES	29
Fesols blancs amb patates i oli d'oliva Bacallà al forn Amanida variada Pera	

DILLUNS	4	DIMARTS	5	DIMECRES	6	DIJOUS	7	DIVENDRES	8
Arròs amb oli i orenga Truita francesa Enciam, brots de soja i olives Taronja		Crema de patata i pastanaga Fesols guisats amb hortalisses (tomàquet, pastanaga, ceba i pebrot) Enciam, tomàquet i pastanaga Pera		Bròquil amb patates i ceba Filet de gall dindi a la planxa Enciam, pinya i pipes Macedònia de fruites		Espaguetis amb xampinyons Cuetes de rap al forn amb lilit de pèsols ceba logurt natural desnatat			
DILLUNS	11	DIMARTS	12	DIMECRES	13	DIJOUS	14	DIVENDRES	15
DIA DE LLIURE DISPOSICIÓ		FESTIU		Crema de carbassa Fideus a la cassola amb verdures (sofregit de verduretes i pèsols) Pinya en el seu suc Pera		Llentíes vidues amb arròs Lluç al forn Enciam i blat de moro logurt natural desnatat			
DILLUNS	18	DIMARTS	19	DIMECRES	20	DIJOUS	21	DIVENDRES	22
Arròs amb oli i orenga Truita a la francesa Amanida variada Pera		Patates amb carxofes Bistec de pollastre al forn Enciam i brots de soja logurt natural desnatat		Macarrons amb oli i orenga Filet de lluç al forn Enciam, olives i pastanaga Poma		Crema de bròquil, ceba i pastanaga Fesols i xampinyons amb daus de patata saltejats a l'allet Plàtan			
DILLUNS	25	DIMARTS	26	DIMECRES	27	DIJOUS	28	DIVENDRES	29
Espaguetis amb oli i orenga Hamburguesa de verdures Enciam i tomàquet Poma		Llentíes guisades amb verdures Truita francesa Enciam, olives i blat de moro Taronja		Sopa de brou i arròs integral Cuixetes de pollastre al forn Enciam i pipes logurt natural desnatat		Crema d'hortalisses de temporada (Carbassó, ceba, pastanaga) Cigrons guisats amb 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 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.

Bona castanyada!



MENÚ ESCOLES TERRASSA OCTUBRE 2021



NO LLEGUMS

DIVENDRES 1

Mongeta tendra i patata
Vedella estofada
amb bolets
Plàtan

DILLUNS	4	DIMARTS	5	DIMECRES	6	DIJOUS	7	DIVENDRES	8
Arròs amb salsa de tomàquet i remolatxa Truita de tonyina Enciam i olives Taronja		Crema de patata i pastanaga Llom al forn amb hortalisses (tomàquet, pastanaga, ceba i pebrot) Enciam, tomàquet i pastanaga Pera		Bròquil amb patates i ceba Escalopa de pollastre (in situ) Enciam, pinya i pipes Macedònia de fruites		Espaguetis amb xampinyons Cuetes de rap al forn amb llit de ceba logurt natural		Patates guisades amb espinacs (ceba, verdures, espinacs i patates) Vedella a la planxa Enciam i tomàquet Poma	
DILLUNS	11	DIMARTS	12	DIMECRES	13	DIJOUS	14	DIVENDRES	15
DIA DE LLIURE DISPOSICIÓ		FESTIU		Crema de carbassa Fideus a la cassola amb verdures (sofregit de verdures i pèsols) Pinya en el seu suc Pera		Arròs amb xampinyons LLuç al forn Enciam i blat de moro logurt natural		Patata, pastanaga i mongeta Escalopa de pollastre (in situ) Enciam, tomàquet i olives Mandarina	
DILLUNS	18	DIMARTS	19	DIMECRES	20	DIJOUS	21	DIVENDRES	22
Arròs amb salsa de tomàquet Truita de carbassó Amanida variada Pera		Patates estofades amb carxofes Bistec de pollastre al forn Enciam i tomàquet logurt natural		Macarrons amb salsa de formatge Filet de lluç arrebossat Enciam, olives i pastanaga Poma		Crema de bròquil, ceba i pastanaga Llom amb xampinyons i daus de patata saltejats a l'allet Plàtan		Arròs amb verdures Cuetes de rap al forn Enciam i blat de moro Kiwi	
DILLUNS	25	DIMARTS	26	DIMECRES	27	DIJOUS	28	DIVENDRES	29
Espaguetis amb salsa carbonara (salsa beixamel, bacon) Hamburguesa de verdures Enciam i tomàquet Poma		Patates guisades (sofregit de tomàquet, ceba i verdures) Truita de patata i ceba Enciam, olives i blat de moro Taronja		Sopa de brou i arròs integral Cuixetes de pollastre al forn Enciam i pipes logurt natural		Crema d'hortalisses de temporada (Carbassó, ceba, pastanaga) Vedella guisada amb patata Plàtan		Patata bullida amb oli d'oliva Bacallà al forn Amanida variada Moniato	



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

** Cuitat i amanit amb oli d'oliva

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

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

Bona castanyada!



MENÚ ESCOLES TERRASSA OCTUBRE 2021



NO LLEGUMS, OU	
DIVENDRES	1
Mongeta tendra i patata Vedella estofada amb bolets Plàtan	

DILLUNS	4	DIMARTS	5	DIMECRES	6	DIJOUS	7	DIVENDRES	8
Arròs amb salsa de tomàquet i remolatxa Filet de lluç a forn Enciam i olives Taronja		Crema de patata i pastanaga Llom al forn amb hortalisses (tomàquet, pastanaga, ceba i pebrot) Enciam, tomàquet i pastanaga Pera		Bròquil amb patates i ceba Escalopa de pollastre (in situ) Enciam, pinya i pipes Macedònia de fruites		Espaguetis S/OU amb xampinyons Lluç al forn amb lilit de ceba logurt natural		Patates guisades amb espinacs (ceba, verdures, espinacs i patates) Vedella a la planxa Enciam i tomàquet Poma	
DILLUNS	11	DIMARTS	12	DIMECRES	13	DIJOUS	14	DIVENDRES	15
DIA DE LLIURE DISPOSICIÓ		FESTIU		Crema de carbassa Fideus S/OU a la cassola amb verdures (sofregit de verdures i pèsols) Pinya en el seu suc Pera		Arròs amb xampinyons Salmó al forn Enciam i blat de moro logurt natural		Patata, pastanaga i mongeta Escalopa de pollastre (in situ) Enciam, tomàquet i olives Mandarina	
DILLUNS	18	DIMARTS	19	DIMECRES	20	DIJOUS	21	DIVENDRES	22
Arròs amb salsa de tomàquet Llom a la planxa Amanida variada Pera		Patates estofades amb carxofes Bistec de pollastre al forn Enciam i tomàquet logurt natural		Macarrons S/OU amb salsa de formatge Fingers de peix Enciam, olives i pastanaga Poma		Crema de bròquil, ceba i pastanaga Llom amb xampinyons i daus de patata saltejats a l'allet Plàtan		Arròs amb verdures Cuetes de rap al forn Enciam i blat de moro Kiwi	
DILLUNS	25	DIMARTS	26	DIMECRES	27	DIJOUS	28	DIVENDRES	29
Espaguetis S/OU amb salsa carbonara (salsa beixamel, bacon) Gall dindi planxa Enciam i tomàquet Poma		Patates guisades (sofregit de tomàquet, ceba i verdures) Lluç a la planxa Enciam, olives i blat de moro Taronja		Sopa de brou i arròs integral Cuixetes de pollastre al forn Enciam i pipes logurt natural		Crema d'hortalisses de temporada (Carbassó, ceba, pastanaga) Vedella guisada amb patata Plàtan		Patata bullida amb oli d'oliva Bacallà al forn Amanida variada Moniato	



**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·L·ERGENS 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.

Bona castanyada!



MENÚ ESCOLES TERRASSA OCTUBRE 2021



NO SOJA, FS, SÍNDRIA, MELÓ, KIWI

DIVENDRES 1

Mongeta tendra i patata
Vedella estofada
amb bolets
Plàtan

DILLUNS	4	DIMARTS	5	DIMECRES	6	DIJOUS	7	DIVENDRES	8
Arròs amb salsa de tomàquet i remolatxa Truita de tonyina Enciam, brots de soja** i olives Taronja		Crema de patata i pastanaga Llom a la planxa Enciam, tomàquet i pastanaga Pera		Bròquil amb patates i ceba Escalopa de pollastre Enciam i pinya Fruita del temps*		Espaguetis amb xampinyons LLuç al forn amb llit de pèsols ceba logurt natural		Cigrons guisats amb espinacs (ceba, verduretes, espinacs i patates) Vedella a la planxa Enciam i tomàquet Poma	
DILLUNS	11	DIMARTS	12	DIMECRES	13	DIJOUS	14	DIVENDRES	15
DIA DE LLIURE DISPOSICIÓ		FESTIU		Crema de carbassa Fideus a la cassola amb verduretes (sofregit de verduretes i pèsols) Pinya en el seu suc Pera		Llentíes guisades amb arròs Salmó al forn Enciam i blat de moro logurt natural		Minestra de verdures (pèsols, patata, pastanaga, mongeta) Fingers de pollastre Enciam, tomàquet i olives Mandarina	
DILLUNS	18	DIMARTS	19	DIMECRES	20	DIJOUS	21	DIVENDRES	22
Arròs amb salsa de tomàquet Truita de carbassó Amanida variada Pera		Patates estofades amb carxofes Bistec de pollastre al forn Enciam i brots de soja** logurt natural		Macarrons amb salsa de formatge Fingers de peix Enciam, olives i pastanaga Poma		Crema de bròquil, ceba i pastanaga Llom amb xampinyons i daus de patata saltejats a l'allet Plàtan		Cigrons guisats amb verduretes Cuetes de rap al forn Enciam, blat de moro i soja** Fruita del temps*	
DILLUNS	25	DIMARTS	26	DIMECRES	27	DIJOUS	28	DIVENDRES	29
Espaguetis amb salsa carbonara (salsa beixamel, bacon) Hamburguesa de verdures Enciam i tomàquet Poma		Llentíes guisades (sofregit de tomàquet, ceba i verduretes) Truita de patata i ceba Enciam, olives i blat de moro Taronja		Sopa de brou i arròs integral Cuixetes de pollastre al forn Enciam i cogombre logurt natural		Crema d'hortalisses de temporada (Carbassó, ceba, pastanaga) Cigrons guisats amb patata Plàtan		Fesols blancs amb patates i oli d'oliva Bacallà al forn Amanida variada Moniato	

* NO síndria, meló i kiwi.

** Brots de Judia Mungo



**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.

Bona castanyada!



MENÚ ESCOLES TERRASSA OCTUBRE 2021



**NO LACTOSA, PRÈSSEC,
ALPISTE**

DIVENDRES 1

Mongeta tendra i patata
Vedella estofada
amb bolets
Plàtan

DILLUNS	4	DIMARTS	5	DIMECRES	6	DIJOUS	7	DIVENDRES	8
Arròs amb salsa de tomàquet i remolatxa Truita de tonyina Enciam, brots de soja i olives Taronja		Crema de patata i pastanaga s/llet Fesols guisats amb hortalisses (tomàquet, pastanaga, ceba i pebrot) Enciam, tomàquet i pastanaga Pera		Bròquil, patata i ceba Escalopa de pollastre Enciam, pinya i pipes Plàtan		Espaguetis amb xampinyons LLuç al forn amb llet de pèsols ceba Plàtan		Cigrons guisats amb espinacs (ceba, verduretes, espinacs i patates) Hamburguesa de vedella Enciam i tomàquet Poma	
DILLUNS	11	DIMARTS	12	DIMECRES	13	DIJOUS	14	DIVENDRES	15
DIA DE LLIURE DISPOSICIÓ		FESTIU		Crema de carbassa S/LLET Fideus a la cassola amb verduretes (sofregit de verduretes i pèsols) Pinya en el seu suc Pera		Llentíes amb arròs Salmó al forn Enciam i blat de moro logurt natural S/L		Minestra de verdures (pèsols, patata, pastanaga, mongeta) Fingers de pollastre Enciam, tomàquet i olives Mandarina	
DILLUNS	18	DIMARTS	19	DIMECRES	20	DIJOUS	21	DIVENDRES	22
Arròs amb salsa de tomàquet Truita de carbassó Amanida variada Pera		Patates estofades amb carxofes Bistec de pollastre al forn Enciam i brots de soja logurt natural S/L		Macarrons amb salsa de formatge S/L Fingers de peix Enciam, olives i pastanaga Poma		Crema de bròquil, ceba i pastanaga S/LLET Fesols i xampinyons amb daus de patata saltejats a l'allet Plàtan		Cigrons guisats amb verduretes Cuetes de rap al forn Enciam, blat de moro i soja Kiwi	
DILLUNS	25	DIMARTS	26	DIMECRES	27	DIJOUS	28	DIVENDRES	29
Espaguetis amb salsa carbonara (salsa beixamel S/L, bacon) Gall d'indi planxa Enciam i tomàquet Poma		Llentíes guisades (sofregit de tomàquet, ceba i verduretes) Truita de patata i ceba Enciam, olives i blat de moro Taronja		Sopa de brou i arròs integral Cuixetes de pollastre al forn Enciam i pipes logurt natural S/L		Crema d'hortalisses de temporada (Carbassó, ceba, pastanaga) S/LLET Cigrons guisats amb patata Plàtan		Fesols blancs amb patates i oli d'oliva Bacallà al forn Amanida variada Pera	

* NO prèsec.



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

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

Bona castanyada!



MENÚ ESCOLES TERRASSA OCTUBRE 2021



SENSE MARISC

DIVENDRES

1

Mongeta tendra i patata
Vedella estofada
amb bolets
Plàtan

DILLUNS	4	DIMARTS	5	DIMECRES	6	DIJOUS	7	DIVENDRES	8
Arròs amb salsa de tomàquet i remolatxa Truita de tonyina Enciam, brots de soja i olives Taronja		Crema de patata i pastanaga Fesols guisats amb hortalisses (tomàquet, pastanaga, ceba i pebrot) Enciam, tomàquet i pastanaga Pera		Bròquil amb patates i ceba Llibrets de gall d'indi i formatge Enciam, pinya i pipes Macedònia de fruites		Espaguetis amb xampinyons LLuç al forn amb llit de pèsols ceba logurt natural		Cigrons guisats amb espinacs (ceba, verdures, espinacs i patates) Hamburguesa de vedella Enciam i tomàquet Poma	
DILLUNS	11	DIMARTS	12	DIMECRES	13	DIJOUS	14	DIVENDRES	15
DIA DE LLIURE DISPOSICIÓ		FESTIU		Crema de carbassa Fideus a la cassola amb verdures (sofregit de verdures i pèsols) Pinya en el seu suc Pera		Llentíes guisades amb arròs Salmó al forn Enciam i blat de moro logurt natural		Minestra de verdures (pèsols, patata, pastanaga, mongeta) Fingers de pollastre Enciam, tomàquet i olives Mandarina	
DILLUNS	18	DIMARTS	19	DIMECRES	20	DIJOUS	21	DIVENDRES	22
Arròs amb salsa de tomàquet Truita de carbassó Amanida variada Pera		Patates estofades amb carxofes Bistec de pollastre al forn Enciam i brots de soja logurt natural		Macarrons amb salsa de formatge Fingers de peix Enciam, olives i pastanaga Poma		Crema de bròquil, ceba i pastanaga Fesols i xampinyons amb daus de patata saltejats a l'allet Plàtan		Cigrons guisats amb verdures Cuetes de rap al forn Enciam, blat de moro i soja Kiwi	
DILLUNS	25	DIMARTS	26	DIMECRES	27	DIJOUS	28	DIVENDRES	29
Espaguetis amb salsa carbonara (salsa beixamel, bacon) Hamburguesa de verdures Enciam i tomàquet Poma		Llentíes guisades (sofregit de tomàquet, ceba i verdures) Truita de patata i ceba Enciam, olives i blat de moro Taronja		Sopa de brou i arròs integral Cuixetes de pollastre al forn Enciam i pipes logurt natural		Crema d'hortalisses de temporada (Carbassó, ceba, pastanaga) Cigrons guisats amb patata Plàtan		Fesols blancs amb patates i oli d'oliva Bacallà al forn Amanida variada Moniato	

* NO prèsec.



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

** Cuitat i amanit amb oli d'oliva

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

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

Bona castanyada!



MENÚ ESCOLES TERRASSA OCTUBRE 2021



SERHS food educa									
NO LLEGUMS, FS, PEIX, MARISC									
DIVENDRES	1								
Mongeta tendra i patata Vedella estofada amb bolets Plàtan									
DILLUNS	4								
DIMARTS	5								
DIMECRES	6								
DIJOUS	7								
DIVENDRES	8								
Arròs amb salsa de tomàquet i remolatxa Truita francesa Enciam, brots de soja i olives Taronja		Crema de patata i pastanaga Llom al forn amb hortalisses (tomàquet, pastanaga, ceba i pebrot) Enciam, tomàquet i pastanaga Pera		Bròquil amb patates i ceba Escalopa de pollastre (in situ) Enciam i pinya Macedònia de fruites		Espaguetis amb xampinyons Llom a la planxa amb llit de ceba logurt natural		Patates guisades amb espinacs (ceba, verdures, espinacs i patates) Vedella a la planxa Enciam i tomàquet Poma	
DILLUNS	11	DIMARTS	12	DIMECRES	13	DIJOUS	14	DIVENDRES	15
DIA DE LLIURE DISPOSICIÓ		FESTIU		Crema de carbassa Fideus a la cassola amb verdures (sofregit de verdures i pèsols) Pinya en el seu suc Pera		Arròs amb xampinyons Truita francesa Enciam i blat de moro logurt natural		Patata, pastanaga i mongeta Escalopa de pollastre (in situ) Enciam, tomàquet i olives Mandarina	
DILLUNS	18	DIMARTS	19	DIMECRES	20	DIJOUS	21	DIVENDRES	22
Arròs amb salsa de tomàquet Truita de carbassó Amanida variada Pera		Patates estofades amb carxofes Bistec de pollastre al forn Enciam i brots de soja logurt natural		Macarrons amb salsa de formatge Escalopa de pollastre (in situ) Enciam, olives i pastanaga Poma		Crema de bròquil, ceba i pastanaga Llom amb xampinyons i daus de patata saltejats a l'allet Plàtan		Arròs amb verdures Truita francesa Enciam, blat de moro i soja Kiwi	
DILLUNS	25	DIMARTS	26	DIMECRES	27	DIJOUS	28	DIVENDRES	29
Espaguetis amb salsa carbonara (salsa beixamel, bacon) Hamburguesa de verdures Enciam i tomàquet Poma		Patates guisades (sofregit de tomàquet, ceba i verdures) Truita de patata i ceba Enciam, olives i blat de moro Taronja		Sopa de brou i arròs integral Cuixetes de pollastre al forn Enciam i cogombre logurt natural		Crema d'hortalisses de temporada (Carbassó, ceba, pastanaga) Vedella guisada amb patata Plàtan		Patata bullida amb oli d'oliva Pollastre al forn Amanida variada Moniato	



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

Bona castanyada!



MENÚ ESCOLES TERRASSA OCTUBRE 2021



SERHS food educa	
NO SOJA, POLLASTRE	
DIVENDRES	1
Mongeta tendra i patata Vedella estofada amb bolets Plàtan	
DILLUNS	4
DIMARTS	5
DIMECRES	6
DIJOUS	7
DIVENDRES	8
Arròs amb salsa de tomàquet i remolatxa Truita de tonyina Enciam, brots de soja** i olives Taronja	
Crema de patata i pastanaga Fesols guisats amb hortalisses (tomàquet, pastanaga, ceba i pebrot) Enciam, tomàquet i pastanaga Pera	
Bròquil amb patates i ceba Escalopa de porc Enciam, pinya i pipes Macedonia de fruites	
Espaguetis amb xampinyons LLuç al forn amb lliit de pèsols ceba logurt natural	
Cigrons guisats amb espinacs (ceba, verdures, espinacs i patates) Vedella a la planxa Enciam i tomàquet Poma	
DILLUNS	11
DIMARTS	12
DIMECRES	13
DIJOUS	14
DIVENDRES	15
DIA DE LLIURE DISPOSICIÓ	
FESTIU	
Crema de carbassa Fideus a la cassola amb verdures (sofregit de verdures i pèsols) Pinya en el seu suc Pera	
Llenties guisades amb arròs Salmó al forn Enciam i blat de moro logurt natural	
Minestra de verdures (pèsols, patata, pastanaga, mongeta) Fingers de peix Enciam, tomàquet i olives Mandarina	
DILLUNS	18
DIMARTS	19
DIMECRES	20
DIJOUS	21
DIVENDRES	22
Arròs amb salsa de tomàquet Truita de carbassó Amanida variada Pera	
Patates estofades amb carxofes Llom a la planxa Enciam i brots de soja** logurt natural	
Macarrons amb salsa de formatge Fingers de peix Enciam, olives i pastanaga Poma	
Crema de bròquil, ceba i pastanaga Fesols i xampinyons amb daus de patata saltejats a l'allet Plàtan	
Cigrons guisats amb verdures Cuetes de rap al forn Enciam, blat de moro i soja** Kiwi	
DILLUNS	25
DIMARTS	26
DIMECRES	27
DIJOUS	28
DIVENDRES	29
Espaguetis amb salsa carbonara (salsa beixamel, bacon) Hamburguesa de verdures Enciam i tomàquet Poma	
Llenties guisades (sofregit de tomàquet, ceba i verdures) Truita de patata i ceba Enciam, olives i blat de moro Taronja	
Sopa de brou vegetal i arròs integral Lluç al forn Enciam i pipes logurt natural	
Crema d'hortalisses de temporada (Carbassó, ceba, pastanaga) Cigrons guisats amb patata Plàtan	
Fesols blancs amb patates i oli d'oliva Bacallà al forn Amanida variada Moniato	

** Brots de Judia Mungo



**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.

Bona castanyada!



MENÚ ESCOLES TERRASSA OCTUBRE 2021



NO CUSTACIS

DIVENDRES 1

Mongeta tendra i patata
Vedella estofada
amb bolets
Plàtan

DILLUNS	4	DIMARTS	5	DIMECRES	6	DIJOUS	7	DIVENDRES	8
Arròs amb salsa de tomàquet i remolatxa Truita de tonyina Enciam, brots de soja i olives Taronja		Crema de patata i pastanaga Fesols guisats amb hortalisses (tomàquet, pastanaga, ceba i pebrot) Enciam, tomàquet i pastanaga Pera		Bròquil amb patates i ceba LLibrets de gall d'indi i formatge Enciam, pinya i pipes Macedònia de fruites		Espaguetis amb xampinyons LLuç al forn amb lilit de pèsols ceba logurt natural		Cigrons guisats amb espinacs (ceba, verdures, espinacs i patates) Hamburguesa de vedella Enciam i tomàquet Poma	
DILLUNS	11	DIMARTS	12	DIMECRES	13	DIJOUS	14	DIVENDRES	15
DIA DE LLIURE DISPOSICIÓ		FESTIU		Crema de carbassa Fideus a la cassola amb verdures (sofregit de verdures i pèsols) Pinya en el seu suc Pera		Llentíes guisades amb arròs Salmó al forn Enciam i blat de moro logurt natural		Minestra de verdures (pèsols, patata, pastanaga, mongeta) Fingers de pollastre Enciam, tomàquet i olives Mandarina	
DILLUNS	18	DIMARTS	19	DIMECRES	20	DIJOUS	21	DIVENDRES	22
Arròs amb salsa de tomàquet Truita de carbassó Amanida variada Pera		Patates estofades amb carxofes Bistec de pollastre al forn Enciam i brots de soja logurt natural		Macarrons amb salsa de formatge Fingers de peix Enciam, olives i pastanaga Poma		Crema de bròquil, ceba i pastanaga Fesols i xampinyons amb daus de patata saltejats a l'allet Plàtan		Cigrons guisats amb verdures Cuetes de rap al forn Enciam, blat de moro i soja Kiwi	
DILLUNS	25	DIMARTS	26	DIMECRES	27	DIJOUS	28	DIVENDRES	29
Espaguetis amb salsa carbonara (salsa beixamel, bacon) Hamburguesa de verdures Enciam i tomàquet Poma		Llentíes guisades (sofregit de tomàquet, ceba i verdures) Truita de patata i ceba Enciam, olives i blat de moro Taronja		Sopa de brou i arròs integral Cuixetes de pollastre al forn Enciam i pipes logurt natural		Crema d'hortalisses de temporada (Carbassó, ceba, pastanaga) Cigrons guisats amb patata Plàtan		Fesols blancs amb patates i oli d'oliva Bacallà al forn Amanida variada Moniato	



**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.

Bona castanyada!



MENÚ ESCOLES TERRASSA OCTUBRE 2021



SERHS food educa	
NO CIGRONS	
DIVENDRES	1
Mongeta tendra i patata Vedella estofada amb bolets Plàtan	

DILLUNS	4	DIMARTS	5	DIMECRES	6	DIJOUS	7	DIVENDRES	8
Arròs amb salsa de tomàquet i remolatxa Truita de tonyina Enciam, brots de soja i olives Taronja		Crema de patata i pastanaga Fesols guisats amb hortalisses (tomàquet, pastanaga, ceba i pebrot) Enciam, tomàquet i pastanaga Pera		Bròquil amb patates i ceba Escalopa de pollastre (in situ) Enciam, pinya i pipes Macedònia de fruites		Espaguetis amb xampinyons LLuç al forn amb lilit de pèsols ceba logurt natural		Patates gisades amb espinacs (ceba, verdures, espinacs i patates) Vedella a la planxa Enciam i tomàquet Poma	
DILLUNS	11	DIMARTS	12	DIMECRES	13	DIJOUS	14	DIVENDRES	15
DIA DE LLIURE DISPOSICIÓ		FESTIU		Crema de carbassa Fideus a la cassola amb verdures (sofregit de verdures i pèsols) Pinya en el seu suc Pera		Llentíes guisades amb arròs Salmó al forn Enciam i blat de moro logurt natural		Minestra de verdures (pèsols, patata, pastanaga, mongeta) Croquetes de rostit Enciam, tomàquet i olives Mandarina	
DILLUNS	18	DIMARTS	19	DIMECRES	20	DIJOUS	21	DIVENDRES	22
Arròs amb salsa de tomàquet Truita de carbassó Amanida variada Pera		Patates estofades amb carxofes Bistec de pollastre al forn Enciam i brots de soja logurt natural		Macarrons amb salsa de formatge Filet de lluç arrebossat Enciam, olives i pastanaga Poma		Crema de bròquil, ceba i pastanaga Fesols i xampinyons amb daus de patata saltejats a l'allet Plàtan		Arròs amb verdures Cuetes de rap al forn Enciam, blat de moro i soja Kiwi	
DILLUNS	25	DIMARTS	26	DIMECRES	27	DIJOUS	28	DIVENDRES	29
Espaguetis amb salsa carbonara (salsa beixamel, bacon) Hamburguesa de verdures Enciam i tomàquet Poma		Llentíes guisades (sofregit de tomàquet, ceba i verdures) Truita de patata i ceba Enciam, olives i blat de moro Taronja		Sopa de brou i arròs integral Cuixetes de pollastre al forn Enciam i pipes logurt natural		Crema d'hortalisses de temporada (Carbassó, ceba, pastanaga) Pèsols guisats amb patata Plàtan		Fesols blancs amb patates i oli d'oliva Bacallà al forn Amanida variada Moniato	



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

** Cuitat i amanit amb oli d'oliva

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

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

Bona castanyada!



MENÚ ESCOLES TERRASSA OCTUBRE 2021



**NO POLLASTRE,
AUS DE CORRAL**

DIVENDRES 1

Mongeta tendra i patata
Vedella estofada
amb bolets
Plàtan

DILLUNS	4	DIMARTS	5	DIMECRES	6	DIJOUS	7	DIVENDRES	8
Arròs amb salsa de tomàquet i remolatxa Truita de tonyina Enciam, brots de soja i olives Taronja		Crema de patata i pastanaga Fesols guisats amb hortalisses (tomàquet, pastanaga, ceba i pebrot) Enciam, tomàquet i pastanaga Pera		Bròquil amb patates i ceba Escalopa de porc Enciam, pinya i pipes Macedònia de fruites		Espaguetis amb xampinyons Lluç al forn amb lilit de pèsols ceba logurt natural		Cigrons guisats amb espinacs (ceba, verdures, espinacs i patates) Hamburguesa de vedella Enciam i tomàquet Poma	
DILLUNS	11	DIMARTS	12	DIMECRES	13	DIJOUS	14	DIVENDRES	15
DIA DE LLIURE DISPOSICIÓ		FESTIU		Crema de carbassa Fideus a la cassola amb verdures (sofregit de verdures i pèsols) Pinya en el seu suc Pera		Llenties guisades amb arròs Salmó al forn Enciam i blat de moro logurt natural		Minestra de verdures (pèsols, patata, pastanaga, mongeta) Croquetes de bacallà Enciam, tomàquet i olives Mandarina	
DILLUNS	18	DIMARTS	19	DIMECRES	20	DIJOUS	21	DIVENDRES	22
Arròs amb salsa de tomàquet Truita de carbassó Amanida variada Pera		Patates estofades amb carxofes Llom a la planxa Enciam i brots de soja logurt natural		Macarrons amb salsa de formatge Filet de lluç arrebossat Enciam, olives i pastanaga Poma		Crema de bròquil, ceba i pastanaga Fesols i xampinyons amb daus de patata saltejats a l'allet Plàtan		Cigrons guisats amb verdures Cuetes de rap al forn Enciam, blat de moro i soja Kiwi	
DILLUNS	25	DIMARTS	26	DIMECRES	27	DIJOUS	28	DIVENDRES	29
Espaguetis amb salsa carbonara (salsa beixamel, bacon) Hamburguesa de verdures Enciam i tomàquet Poma		Llenties guisades (sofregit de tomàquet, ceba i verdures) Truita de patata i ceba Enciam, olives i blat de moro Taronja		Sopa de brou i arròs integral Lluç al forn Enciam i pipes logurt natural		Crema d'hortalisses de temporada (Carbassó, ceba, pastanaga) Cigrons guisats amb patata Plàtan		Fesols blancs amb patates i oli d'oliva Bacallà al forn Amanida variada Moniato	



**Totis 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.

Bona castanyada!



MENÚ ESCOLES TERRASSA OCTUBRE 2021



NO FS, MARISC, ROSACEES	
DIVENDRES	1
Mongeta tendra i patata Vedella estofada amb bolets Plàtan	

DILLUNS	4	DIMARTS	5	DIMECRES	6	DIJOUS	7	DIVENDRES	8
Arròs amb salsa de tomàquet i remolatxa Truita de tonyina Enciam, brots de soja i olives Taronja		Crema de patata i pastanaga Fesols guisats amb hortalisses (tomàquet, pastanaga, ceba i pebrot) Enciam, tomàquet i pastanaga Pera		Bròquil amb patates i ceba LLibrets de gall d'indi i formatge Enciam i pinya Fruita del temps*		Espaguetis amb xampinyons LLuç al forn amb lliit de pèsols ceba logurt natural		Cigrons guisats amb espinacs (ceba, verdures, espinacs i patates) Hamburguesa de vedella Enciam i tomàquet Poma	
DILLUNS	11	DIMARTS	12	DIMECRES	13	DIJOUS	14	DIVENDRES	15
DIA DE LLIURE DISPOSICIÓ		FESTIU		Crema de carbassa Fideus a la cassola amb verdures (sofregit de verdures i pèsols) Pinya en el seu suc Pera		Llentíes guisades amb arròs Salmó al forn Enciam i blat de moro logurt natural		Minestra de verdures (pèsols, patata, pastanaga, mongeta) Fingers de pollastre Enciam, tomàquet i olives Mandarina	
DILLUNS	18	DIMARTS	19	DIMECRES	20	DIJOUS	21	DIVENDRES	22
Arròs amb salsa de tomàquet Truita de carbassó Amanida variada Pera		Patates estofades amb carxofes Bistec de pollastre al forn Enciam i brots de soja logurt natural		Macarrons amb salsa de formatge Fingers de peix Enciam, olives i pastanaga Poma		Crema de bròquil, ceba i pastanaga Fesols i xampinyons amb daus de patata saltejats a l'allet Plàtan		Cigrons guisats amb verdures Cuetes de rap al forn Enciam, blat de moro i soja Fruita del temps*	
DILLUNS	25	DIMARTS	26	DIMECRES	27	DIJOUS	28	DIVENDRES	29
Espaguetis amb salsa carbonara (salsa beixamel, bacon) Hamburguesa de verdures Enciam i tomàquet Poma		Llentíes guisades (sofregit de tomàquet, ceba i verdures) Truita de patata i ceba Enciam, olives i blat de moro Taronja		Sopa de bro i arròs integral Cuixetes de pollastre al forn Enciam i cogombre logurt natural		Crema d'hortalisses de temporada (Carbassó, ceba, pastanaga) Cigrons guisats amb patata Plàtan		Fesols blancs amb patates i oli d'oliva Bacallà al forn Amanida variada Moniato	

* NO fruites rosacees: préssec, albercoc, nestarina, kiwi, meló, prunes, etc.



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

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

Bona castanyada!