



**BENVINGUTS
AL NOU CURS !!**



<http://www.serhsfoodeduca.com>



- Tots els àpats estan acompanyats amb aigua i pa.
- S'utilitza oli d'oliva per amanir i cuinar.
- La fruita podrà variar de dia segons la maduració de la mateixa.

	DILLUNS 12	DIMARTS 13	DIMECRES 14	DIJOUS 15	DIVENDRES 16
SETMANA DEL 12 AL 16	<i>Arròs amb salsa de tomàquet casolana</i> <i>Llom arrebossat</i> <i>Enciam, tomàquet i olives</i> <i>Poma</i>	<i>Cigrons guisats</i> <i>(ceba, tomàquet i pastanaga)</i> <i>Truita de patates</i> <i>Enciam, soja i blat de moro</i> <i>Síndria</i>	<i>Crema de patata i porros</i> <i>(amb crostonets de pa)</i> <i>Salsitxes planxa (gall d'indi)</i> <i>Enciam, cogombre i pipes</i> <i>Plàtan</i>	<i>Espirals amb salsa de formatge</i> <i>Bacallà al forn</i> <i>Enciam, pastanaga i api</i> <i>logurt llet nostra</i>	<i>Amanida russa (patata, pèsols, pastanaga, tonyina, maionesa)</i> <i>Estofat de vedella</i> <i>amb xampinyons</i> <i>Pera</i>
	DILLUNS 19	DIMARTS 20	DIMECRES 21	DIJOUS 22	DIVENDRES 23
SETMANA DEL 19 AL 23	<i>Macarrons carbonara</i> <i>(salsa beixamel i bacó)</i> <i>Filet de nero a la planxa</i> <i>Enciam, pinya i pipes</i> <i>Meló</i>	<i>Mongeta tendra i patata al vapor</i> <i>Pollastre al forn</i> <i>Poma i ceba potxada</i> <i>Taronja</i>	<i>Arròs caldós amb verdures de temporada</i> <i>Truita de tonyina</i> <i>Enciam, brots de soja i olives</i> <i>Kiwi</i>	<i>Crema de carbassó</i> <i>Mandonguilles guisades</i> <i>(carn picada de vedella)</i> <i>Salsa jardinera</i> <i>Nectarina</i>	<i>Empedrat de tonyina (pebrot verd i vermell, ceba, tonyina i olives negres)</i> <i>Llom a la planxa</i> <i>Enciam, cogombre i blat de moro</i> <i>Gelat</i>
	DILLUNS 26	DIMARTS 27	DIMECRES 28	DIJOUS 29	DIVENDRES 30
SETMANA DEL 26 AL 30	<i>Verdura tricolor</i> <i>(Coliflor amb patata i pastanaga)</i> <i>Bistec de pollastre arrebossat</i> <i>Enciam, tomàquet i olives</i> <i>Síndria</i>	<i>Amanida de pasta (Llacets, tonyina, blat de moro, palets de cranc)</i> <i>Lluç amb salsa verda i Pèsols</i> <i>Préssec</i>	<i>Crema de pastanaga</i> <i>Estofat de porc amb daus de patata</i> <i>Varietat d'enciams</i> <i>Poma</i>	<i>Arròs amb carxofes i calamars</i> <i>Hamburguesa de vedella planxa</i> <i>Enciam, cogombre i pipes</i> <i>Plàtan</i>	<i>Llenties guisades (sofregit de ceba, tomàquet, porro i pebrot)</i> <i>Truita francesa</i> <i>Enciam, blat de moro i olives</i> <i>logurt llet nostra</i>

"D'acord amb el reglament (UE) 1169/2011 del parlament europeu i del consell de 25 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.