



MENÚ ESCOLES TERRASSA OCTUBRE 2016

	DILLUNS 3	DIMARTS 4	DIMECRES 5	DIJOUS 6	DIVENDRES 7
SETMANA DEL 3 AL 7	Amanida d'arròs (pastanaga, pèsols, blat de moro i truita) Filet lluç al forn Tomàquet provençal al forn Meló	Crema de verdures Botifarra a la planxa (carn de porc) Enciam, pera i pipes Plàtan	Espaguetis amb xampinyons i formatge ratllat Truita de carbassó Enciam i pastanaga Poma	Mongeta tendra amb tomàquet i saltejat de bacon Rostit de vedella al forn Patates xips Kiwi	Cigrons estofats amb costella (sofregit de verdures, magra de porc) Pollastre al forn Varietat d'enciams (iceberg – escarola-enciam roma -bleda vermella) Gelats
	DILLUNS 10	DIMARTS 11	DIMECRES 12	DIJOUS 13	DIVENDRES 14
SETMANA DEL 10 AL 14	Fideuà a la marinera (sofregit, nero, calamar) Croquetes de rostit Enciam, pastanaga i cogombre Poma	Llenties Riojana (Sofregit de ceba, pebrot i xoriç) Truita de patata i ceba Enciam, tomàquet i blat de moro Piña al seu suc	FESTIU	Arròs amb salsa de tomàquet Filet de nero al forn amb ceba i pebrot Pera	Minestra de verdures (patates, pèsols, pastanaga, mongeta tendra) Cap de llom fornejat Amanida variada Síndria
	DILLUNS 17	DIMARTS 18	DIMECRES 19	DIJOUS 20	DIVENDRES 21
SETMANA DEL 17 AL 21	Vichyssoise (crema de porros i patata) Estofat de vedella a la jardineria (ceba, mongeta, pastanaga) Gelats	Macarrons natpolitana (salsa de tomàquet casolana) Cordon bleu de gall d'indi Enciam pinya i pipes Meló	Arròs amb verdures (pastanaga, pèsols, carxofes, pebrot) Filet d'emperador al forn Varietat d'enciams Poma	Mongeta tendra i patata Mandonguilles (carn picada de porc i vedella) amb xampinyons Taronja	Amanida de llegums (cigrons, mongetes, tomàquet, olives) Truita de carbassó Enciam, cogombre i olives Plàtan
	DILLUNS 24	DIMARTS 25	DIMECRES 26	DIJOUS 27	DIVENDRES 28
SETMANA DEL 24 AL 28	Amanida de pasta (llacets, tonyina, blat de moro, palets de cranc) Hamburguesa de vedella planxa Enciam, pastanaga i blat de moro Taronja	Arròs amb salsa de tomàquet Filet de lluç al forn Enciam, cogombre i poma Pera	Cigrons guisats amb xoriç (ceba, tomàquet, pastanaga) Truita francesa Enciam, tomàquet i olives Kiwi	Crema de carbassa i pastanaga Canelons de carn (porc i vedella) gratinats amb beixamel i formatge Amanida verda Platan	Patates estofades amb carxofes i calamars Pernilets de pollastre Enciam i pastanaga logurt llet nostra
	DILLUNS 31				
SETMANA DEL 31	FESTIU DE LLIURE DISPOSICIÓ 				- 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.

"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 **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.