

MENÚ ESCOLES TERRASSA SETEMBRE 2017

SENSE CARN



DILLUNS	11	DIMARTS	12	DIMECRES	13	DIJOUS	14	DIVENDRES	15
FESTIU		Arròs amb salsa napolitana Truita de patata i ceba Enciam, brots de soja i olives Pinya en el seu suc	Mongeta tendra i patata Calamars a la romana Enciam, tomàquet i pastanaga Meló	Macarrons amb formatge Lluç al forn Enciam i cogombre Síndria	Amanida de lleties (tomàquet, ceba, tonyina, olives) Truita de carbassó Enciam, cogombre i blat de moro Poma				
DILLUNS	18	DIMARTS	19	DIMECRES	20	DIJOUS	21	DIVENDRES	22
Arròs amb carxofes i calamars Truita francesa Enciam, cogombre i pastanaga Pera		Crema de pastanaga Filet de lluç al forn Enciam, tomàquet i olives Poma	Amanida de pasta (llacets, tonyina, blat de moro, olives) Filet de gallineta al forn Tomàquet provençal Plàtan	Guisat de mongeta blanca amb patates Truita de tonyina Amanida variada Iogurt natural	Minestra de verdures Croquetes de bacallà Enciam, blat de moro i olives Nectarina				
DILLUNS	25	DIMARTS	26	DIMECRES	27	DIJOUS	28	DIVENDRES	29
Espaguetis amb salsa de tomàquet Mandonguilles de lluç amb salsa marinera Prunes		Mongeta tendra i patata Filet de nero a la planxa Enciam i pipes Meló	Amanida d'arròs (pastanaga, pèsols, blat de moro i olives) Truita de carbassó Varietat d'enciams Plàtan	Crema de verdures Calamars a la romana Enciam, poma i blat de moro Kiwi	Cigrons guisats amb patata Bacallà al forn Enciam, pastanaga i olives Gelat				

**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.

MENÚ ESCOLES TERRASSA SETEMBRE 2017

SENSE PORC



DILLUNS	11	DIMARTS	12	DIMECRES	13	DIJOUS	14	DIVENDRES	15
FESTIU		Arròs amb salsa napolitana Truita de patata i ceba Enciam, brots de soja i olives Pinya en el seu suc		Mongeta tendra i patata Pollastre al forn Enciam, tomàquet i pastanaga Meló		Macarrons amb formatge Lluç a la planxa Enciam i cogombre Síndria		Amanida de lleties (tomàquet, ceba, tonyina, olives) Estofat de vedella a la jardinera Poma	
DILLUNS	18	DIMARTS	19	DIMECRES	20	DIJOUS	21	DIVENDRES	22
Arròs amb carxofes i calamars Truita francesa Enciam, cogombre i pastanaga Pera		Crema de pastanaga Bistec de pollastre a la planxa Enciam, tomàquet i olives Poma		Amanida de pasta (llacets, tonyina, blat de moro, olives) Filet de gallineta al forn Tomàquet provençal Plàtan		Guisat de mongeta blanca amb patates Hamburguesa de vedella Mèscum d'enciams Iogurt natural		Minestra de verdures Croquetes de bacallà Enciam, blat de moro i olives Nectarina	
DILLUNS	25	DIMARTS	26	DIMECRES	27	DIJOUS	28	DIVENDRES	29
Espaguetis amb salsa de tomàquet Mandonguilles de lluç a la marinera Prunes		Mongeta tendra amb patata Filet de nero a la planxa Enciam i pipes Meló		Amanida d'arròs (pastanaga, pèsols, blat de moro i olives) Truita de carbassó Varietat d'enciams Plàtan		Crema de verdures Pit de pollastre a la provençal Enciam, poma i blat de moro Kiwi		Cigrons guisats amb patata Bacallà al forn Enciam, pastanaga i olives Gelat	

**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.

MENÚ ESCOLES TERRASSA SETEMBRE 2017

SENSE PEIX

Benvinguts al menjador 

DILLUNS	11	DIMARTS	12	DIMECRES	13	DIJOUS	14	DIVENDRES	15
FESTIU		Arròs amb salsa napolitana Truita de patata i ceba Enciam, brots de soja i olives Pinya en el seu suc		Mongeta tendra i patata Pollastre al forn Enciam, tomàquet i pastanaga Meló		Macarrons amb formatge Llom a la planxa Enciam i cogombre Síndria		Amanida de lleties (tomàquet, ceba, pastanaga, olives) Estofat de vedella a la jardinera Poma	
DILLUNS	18	DIMARTS	19	DIMECRES	20	DIJOUS	21	DIVENDRES	22
Arròs amb carxofes Truita francesa Enciam, cogombre i pastanaga Pera		Crema de pastanaga Bistec de pollastre a la planxa Enciam, tomàquet i olives Poma		Amanida de pasta (llacets, pipes, blat de moro, olives) Truita de patates Tomàquet provençal Plàtan		Guisat de mongeta blanca amb patates Hamburguesa de vedella Mèscum d'enciams Iogurt natural		Minestra de verdures Fingers de pollastre Enciam, blat de moro i olives Nectarina	
DILLUNS	25	DIMARTS	26	DIMECRES	27	DIJOUS	28	DIVENDRES	29
Espaguetis amb salsa de tomàquet Gall d'indi a la planxa Amanida verda Prunes		Mongeta tendra amb patata Estofat de porc amb salsa Enciam i pipes Meló		Amanida d'arròs (pastanaga, pèsols, blat de moro i olives) Truita de carbassó Varietat d'enciams Plàtan		Crema de verdures Pit de pollastre a la provençal Enciam, poma i blat de moro Kiwi		Cigrons guisats amb patata Truita de formatge Enciam, pastanaga i olives Gelat	

****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.

MENÚ ESCOLES TERRASSA SETEMBRE 2017

SENSE VEDELLA



DILLUNS	11	DIMARTS	12	DIMECRES	13	DIJOUS	14	DIVENDRES	15
FESTIU		Arròs amb salsa napolitana Truita de patata i ceba Enciam, brots de soja i olives Pinya en el seu suc	Mongeta tendra i patata Pollastre al forn Enciam, tomàquet i pastanaga Meló		Macarrons amb formatge Lluç a la planxa Enciam i cogombre Síndria		Amanida de lleties (tomàquet, ceba, tonyina, olives) Llom a la jardinera Poma		
DILLUNS	18	DIMARTS	19	DIMECRES	20	DIJOUS	21	DIVENDRES	22
Arròs amb carxofes i calamars Truita francesa Enciam, cogombre i pastanaga Pera		Crema de pastanaga Bistec de pollastre a la planxa Enciam, tomàquet i olives Poma	Amanida de pasta (llacets, tonyina, blat de moro, olives) Filet de gallineta al forn Tomàquet provençal Plàtan		Guisat de mongeta blanca amb patates Hamburguesa de porc Mèscum d'enciams Iogurt natural		Minestra de verdures Croquetes de bacallà Enciam, blat de moro i olives Nectarina		
DILLUNS	25	DIMARTS	26	DIMECRES	27	DIJOUS	28	DIVENDRES	29
Espaguetis amb salsa de tomàquet Mandonguilles de lluç a la marinera Prunes		Mongeta tendra amb patata Estofat de porc amb salsa Enciam i pipes Meló	Amanida d'arròs (pastanaga, pèsols, blat de moro i olives) Truita de carbassó Varietat d'enciams Plàtan		Crema de verdures Pit de pollastre a la provençal Enciam, poma i blat de moro Kiwi		Cigrons guisats amb patata Bacallà al forn Enciam, pastanaga i olives Gelat		

**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 2017

SENSE LACTOSA



DILLUNS	11	DIMARTS	12	DIMECRES	13	DIJOUS	14	DIVENDRES	15
FESTIU		Arròs amb salsa napolitana Truita de patata i ceba Enciam, brots de soja i olives Pinya en el seu suc		Mongeta tendra i patata Pollastre al forn Enciam, tomàquet i pastanaga Meló		Macarrons amb formatge s/lactosa Lluç a la planxa Enciam i cogombre Síndria		Amanida de lleties (tomàquet, ceba, tonyina, olives) Estofat de vedella a la jardinera Poma	
DILLUNS	18	DIMARTS	19	DIMECRES	20	DIJOUS	21	DIVENDRES	22
Arròs amb carxofes i calamars Truita francesa Enciam, cogombre i pastanaga Pera		Crema de pastanaga Bistec de pollastre a la planxa Enciam, tomàquet i olives Poma		Amanida de pasta (llacets, tonyina, blat de moro, olives) Filet de gallineta al forn Tomàquet provençal Plàtan		Guisat de mongeta blanca amb patates Hamburguesa de vedella Mèscum d'enciams Iogurt natural		Minestra de verdures Fingers de peix Enciam, blat de moro i olives Nectarina	
DILLUNS	25	DIMARTS	26	DIMECRES	27	DIJOUS	28	DIVENDRES	29
Espaguetis amb salsa de tomàquet Mandonguilles de lluç a la marinera Prunes		Mongeta tendra amb patata Estofat de porc amb salsa Enciam i pipes Meló		Amanida d'arròs (pastanaga, pèsols, blat de moro i olives) Truita de carbassó Varietat d'enciams Platan		Crema de verdures Pit de pollastre a la provençal Enciam, poma i blat de moro Kiwi		Cigrons guisats amb patata Bacallà al forn Enciam, pastanaga, olives Gelats s/lactosa	

**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"

** Cuiinat i amanit amb oli d'oliva

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

MENÚ ESCOLES TERRASSA SETEMBRE 2017

SENSE PLV

Benvinguts al menjador



DILLUNS	11	DIMARTS	12	DIMECRES	13	DIJOUS	14	DIVENDRES	15
FESTIU		Arròs amb salsa napolitana Truita de patata i ceba Enciam, brots de soja i olives Pinya en el seu suc		Mongeta tendra i patata Pollastre al forn Enciam, tomàquet i pastanaga Meló		Macarrons amb tomàquet i orenga Lluç a la planxa Enciam i cogombre Síndria		Amanida de lleties (tomàquet, ceba, tonyina, olives) Llom a la jardinera Poma	
DILLUNS	18	DIMARTS	19	DIMECRES	20	DIJOUS	21	DIVENDRES	22
Arròs amb carxofes i calamars Truita francesa Enciam, cogombre i pastanaga Pera		Crema de pastanaga Bistec de pollastre a la planxa Enciam, tomàquet i olives Poma		Amanida de pasta (llacets, tonyina, blat de moro, olives) Filet de gallineta al forn Tomàquet provençal Plàtan		Guisat de mongeta blanca amb patates Cap de llom planxa Mèscum d'enciams Compota de fruites		Minestra de verdures Fingers de peix Enciam, blat de moro i olives Nectarina	
DILLUNS	25	DIMARTS	26	DIMECRES	27	DIJOUS	28	DIVENDRES	29
Espaguetis amb salsa de tomàquet Filet de lluç a la marinera Prunes		Mongeta tendra amb patata Estofat de porc amb salsa Enciam i pipes Meló		Amanida d'arròs (pastanaga, pèsols, blat de moro i olives) Truita de carbassó Varietat d'enciams Plàtan		Crema de verdures Pit de pollastre a la provençal Enciam, poma i blat de moro Kiwi		Cigrons guisats amb patata Bacallà al forn Enciam, pastanaga i olives Gelats s/plv	

**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"

** Cuiinat i amanit amb oli d'oliva

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

MENÚ ESCOLES TERRASSA SETEMBRE 2017

SENSE GLUTEN



DILLUNS	11	DIMARTS	12	DIMECRES	13	DIJOUS	14	DIVENDRES	15
FESTIU		Arròs amb salsa napolitana Truita de patata i ceba Enciam, brots de soja i olives Pinya en el seu suc		Mongeta tendra i patata Pollastre al forn Enciam, tomàquet i pastanaga Meló		Macarrons s/gluten amb formatge Lluç a la planxa Enciam i cogombre Síndria		Amanida de lleties (tomàquet, ceba, tonyina, olives) Estofat de vedella a la jardinera Poma	
DILLUNS	18	DIMARTS	19	DIMECRES	20	DIJOUS	21	DIVENDRES	22
Arròs amb carxofes i calamars Truita francesa Enciam, cogombre i pastanaga Pera		Crema de pastanaga Bistec de pollastre a la planxa Enciam, tomàquet i olives Poma		Amanida de pasta (llacets, tonyina, blat de moro, olives) Filet de gallineta al forn Tomàquet provençal Plàtan		Guisat de mongeta blanca amb patates Hamburguesa de vedella Mèscum d'enciams Iogurt natural		Minestra de verdures Fingers de peix Enciam, blat de moro i olives Nectarina	
DILLUNS	25	DIMARTS	26	DIMECRES	27	DIJOUS	28	DIVENDRES	29
Espaguetis s/gluten amb salsa de tomàquet Filet de lluç a la marinera Prunes		Mongeta tendra amb patata Estofat de porc amb salsa Enciam i pipes Meló		Amanida d'arròs (pastanaga, pèsols, blat de moro i olives) Truita de carbassó Varietat d'enciams Plàtan		Crema de verdures Pit de pollastre a la provençal Enciam, poma i blat de moro Kiwi		Cigrons guisats amb patata Bacallà al forn Enciam, pastanaga i olives Gelats s/gluten	

**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"

** Cuiinat i amanit amb oli d'oliva

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

MENÚ ESCOLES TERRASSA SETEMBRE 2017

SENSE OU



DILLUNS	11	DIMARTS	12	DIMECRES	13	DIJOUS	14	DIVENDRES	15
FESTIU		Arròs amb salsa napolitana Llom a la planxa Enciam, brots de soja i olives Pinya en el seu suc		Mongeta tendra i patata Pollastre al forn Enciam, tomàquet i pastanaga Meló		Macarrons s/ou amb formatge Lluç a la planxa Enciam i cogombre Síndria		Amanida de lleties (tomàquet, ceba, tonyina, olives) Estofat de vedella a la jardinera Poma	
DILLUNS	18	DIMARTS	19	DIMECRES	20	DIJOUS	21	DIVENDRES	22
Arròs amb carxofes i calamars Cap de llom planxa Enciam, cogombre i pastanaga Pera		Crema de pastanaga Bistec de pollastre a la planxa Enciam, tomàquet i olives Poma		Amanida de pasta (llacets, tonyina, blat de moro, olives) Filet de gallineta al forn Tomàquet provençal Plàtan		Guisat de mongeta blanca amb patates Hamburguesa de vedella Mesclum d'enciams Iogurt natural		Minestra de verdures Fingers de peix Enciam, blat de moro i olives Nectarina	
DILLUNS	25	DIMARTS	26	DIMECRES	27	DIJOUS	28	DIVENDRES	29
Espaguetis s/ou amb salsa de tomàquet Mandonguilles de lluç a la marinera Prunes		Mongeta tendra amb patata Estofat de porc amb salsa Enciam i pipes Meló		Amanida d'arròs (pastanaga, pèsols, blat de moro i olives) Truita de carbassó Varietat d'enciams Plàtan		Crema de verdures Pit de pollastre a la provençal Enciam, poma i blat de moro Kiwi		Cigrons guisats amb patata Bacallà al forn Enciam, pastanaga i olives Gelats	

**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.

MENÚ ESCOLES TERRASSA SETEMBRE 2017

SENSE FRUITS SECS



DILLUNS	11	DIMARTS	12	DIMECRES	13	DIJOUS	14	DIVENDRES	15
FESTIU		Arròs amb salsa napolitana Truita de patata i ceba Enciam i olives Pinya en el seu suc		Mongeta tendra i patata Pollastre al forn Enciam, tomàquet i pastanaga Meló		Macarrons amb formatge Lluç a la planxa Enciam i cogombre Síndria		Amanida de lleties (tomàquet, ceba, tonyina, olives) Estofat de vedella a la jardinera Poma	
DILLUNS	18	DIMARTS	19	DIMECRES	20	DIJOUS	21	DIVENDRES	22
Arròs amb carxofes i calamars Truita francesa Enciam, cogombre i pastanaga Pera		Crema de pastanaga Bistec de pollastre a la planxa Enciam, tomàquet i olives Poma		Amanida de pasta (llacets, tonyina, blat de moro, olives) Filet de gallineta al forn Tomàquet provençal Plàtan		Guisat de mongeta blanca amb patates Hamburguesa de vedella Mescum d'enciams Iogurt natural		Minestra de verdures Fingers de peix Enciam, blat de moro i olives Nectarina	
DILLUNS	25	DIMARTS	26	DIMECRES	27	DIJOUS	28	DIVENDRES	29
Espaguetis amb salsa de tomàquet Mandonguilles de lluç a la marinera Prunes		Mongeta tendra amb patata Estofat de porc amb salsa Enciam i tomàquet Meló		Amanida d'arròs (pastanaga, pèsols, blat de moro i olives) Truita de carbassó Varietat d'enciams Plàtan		Crema de verdures Pit de pollastre a la provençal Enciam, poma i blat de moro Kiwi		Cigrons guisats amb patata Bacallà al forn Enciam, pastanaga i olives Gelats s/fruits secs	

**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"

** Cuiinat i amanit amb oli d'oliva

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

MENÚ ESCOLES TERRASSA SETEMBRE 2017

HIPOCALÒRIC

Benvinguts

al



DILLUNS	11	DIMARTS	12	DIMECRES	13	DIJOUS	14	DIVENDRES	15
FESTIU		Menestra de verdures Truita de patata i ceba Enciam, brots de soja Pinya en el seu suc	Mongeta tendra i patata Pollastre al forn Enciam, tomàquet i pastanaga Meló		Crema de verdures Lluç a la planxa Enciam i cogombre Síndria		Amanida de lleties (tomàquet, ceba, tonyina, olives) Llom a la planxa Poma		
DILLUNS	18	DIMARTS	19	DIMECRES	20	DIJOUS	21	DIVENDRES	22
Carxofes i patata Truita francesa Enciam, cogombre i pastanaga Pera		Crema de pastanaga Bistec de pollastre a la planxa Enciam, tomàquet i olives Poma	Amanida de pasta (llacets, tonyina, blat de moro, olives) Filet de gallineta al forn Tomàquet provençal Plàtan		Mongeta blanca bullida Hamburguesa de vedella Mèscum d'enciams Iogurt desnatat		Minestra de verdures Filet de nero planxa Enciam, blat de moro Nectarina		
DILLUNS	25	DIMARTS	26	DIMECRES	27	DIJOUS	28	DIVENDRES	29
Pèsols bullits Lluç a la planxa Amanida verda Prunes		Mongeta tendra amb patata Llom de porc planxa Enciam i pipes Meló	(pastanaga, pèsols, blat de moro i olives) Truita de carbassó Varietat d'enciams Plàtan		Crema de verdures Pit de pollastre a la provençal Enciam, poma i blat de moro Kiwi		Cigrons bullits amb patata Bacallà al forn Enciam, pastanaga Iogurt desnatat		

**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·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 2017

SENSE FRUCTOSA NI SORBITOL
(no poma, pera ni mango)



DILLUNS	11	DIMARTS	12	DIMECRES	13	DIJOUS	14	DIVENDRES	15
FESTIU		Arròs amb salsa napolitana Truita de patata i ceba Enciam, brots de soja i olives Pinya en el seu suc		Mongeta tendra i patata Pollastre al forn Enciam, tomàquet i pastanaga Meló		Macarrons amb formatge Lluç al forn Enciam i cogombre Síndria		Amanida de lleties (tomàquet, tonyina, olives) (s/ceba) Filet de llonganissa Enciam i cogombre Plàtan	
DILLUNS	18	DIMARTS	19	DIMECRES	20	DIJOUS	21	DIVENDRES	22
Arròs amb carxofes i calamars Truita francesa Enciam, cogombre i pastanaga Meló		Crema de pastanaga Bistec de pollastre a la planxa Enciam i olives Síndria		Amanida de pasta (llacets, tonyina, blat de moro, olives) Filet de gallineta al forn Tomàquet provençal Plàtan		Mongeta tendra bullida Hamburguesa de vedella Mèscum d'enciams Iogurt natural s/sucre		Patates guisades (tomàquet) Croquetes de bacallà Enciam i olives Nectarina	
DILLUNS	25	DIMARTS	26	DIMECRES	27	DIJOUS	28	DIVENDRES	29
Espaguetis amb tomàquet Mandonguilles de lluç a la marinera Prunes		Mongeta tendra i patata Estofat de porc amb salsa Enciam i pipes Meló		Amanida d'arròs (blat de moro, olives i tonyina) Truita de carbassó Varietat d'enciams Plàtan		Crema de carbassó Pit de pollastre a la provençal Enciam i blat de moro Kiwi		Patates guisades amb verdures Bacallà al forn Enciam i olives Iogurt natural s/sucre	

**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.

MENÚ ESCOLES TERRASSA SETEMBRE 2017

SENSE SOJA, SÍNDRIA, MELÓ,
KIWI, FRUITS SECS



DILLUNS		DIMARTS	12	DIMECRES	13	DIJOUS	14	DIVENDRES	15
FESTIU		Arròs amb salsa napolitana Truita de patata i ceba Enciam i olives Pinya en el seu suc		Mongeta tendra i patata Pollastre al forn Enciam i tomàquet Pera		Macarrons amb formatge Lluç al forn Enciam i cogombre Plàtan		Amanida de lleties (tomàquet, ceba, tonyina, olives) Estofat de vedella a la jardinera Poma	
DILLUNS	18	DIMARTS	19	DIMECRES	20	DIJOUS	21	DIVENDRES	22
Arròs amb carxofes i calamars Truita francesa Enciam, cogombre i pastanaga Pera		Crema de pastanaga Bistec de pollastre a la planxa Enciam, blat de moro i olives Poma		Amanida de pasta (llacets, tonyina, blat de moro, olives) Filet de gallineta al forn Tomàquet provençal Plàtan		Guisat de mongeta blanca amb verdures Vedella planxa Mèscum d'enciams Iogurt natural		Minestra de verdures Fingers de peix Enciam, blat de moro i olives Nectarina	
DILLUNS	25	DIMARTS	26	DIMECRES	27	DIJOUS	28	DIVENDRES	29
Espaguetis amb salsa tomàquet Mandonguilles de lluç amb salsa marinera Prunes		Mongeta tendra i patata Estofat de porc amb salsa Enciam i tomàquet Pera		Amanida d'arròs (pastanaga, pèsols, blat de moro i olives) Truita de carbassó Varietat d'enciams Plàtan		Crema de verdures Pit de pollastre a la provençal Enciam, poma i blat de moro Kiwi		Cigrons guisats amb patata Bacallà al forn Enciam, pastanaga i olives Iogurt natural	

**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·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 2017

SENSE LACTOSA, PRÈSSEC NI ALPISTE



DILLUNS		DIMARTS	12	DIMECRES	13	DIJOUS	14	DIVENDRES	15
FESTIU		Arròs amb salsa napolitana Truita de patata i ceba Enciam, brots de soja i olives Pinya en el seu suc		Mongeta tendra i patata Pollastre al forn Enciam, tomàquet i pipes Meló		Macarrons amb formatge Lluç al forn Enciam i cogombre Sindria		Amanida de lleties (tomàquet, ceba, tonyina, olives) Estofat de vedella a la jardineria Poma	
DILLUNS	18	DIMARTS	19	DIMECRES	20	DIJOUS	21	DIVENDRES	22
Arròs amb carxofes i calamars Truita francesa Enciam, cogombre i pastanaga Pera		Crema de pastanaga Bistec de pollastre a la planxa Enciam, blat de moro i olives Poma		Amanida de pasta (llacets, tonyina, blat de moro, olives) Filet de gallineta al forn Tomàquet provençal Plàtan		Guisat de mongeta blanca amb verdures Llom a la planxa Mesclum d'enciams Iogurt s/lactosa		Menestra de verdures Fingers de peix Enciam, blat de moro i olives Poma	
DILLUNS	25	DIMARTS	26	DIMECRES	27	DIJOUS	28	DIVENDRES	29
Espaguetis amb salsa de tomàquet Mandonguilles de lluç Tomàquet i carbassó Prunes		Mongeta tendra i patata Estofat de porc amb salsa Enciam i pipes Meló		Amanida d'arròs (pastanaga, pèsols, blat de moro i olives) Truita de carbassó Varietat d'enciams Plàtan		Crema de verdures Pit de pollastre a la provençal Enciam, poma i blat de moro Kiwi		Cigrons guisats amb patata Bacallà al forn Enciam, pastanaga i olives Iogurt s/lactosa	

**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-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 2017

SENSE FRUITS SECS, PEIX,
MARISC, LLEGUMS



DILLUNS	11	DIMARTS	12	DIMECRES	13	DIJOUS	14	DIVENDRES	15
FESTIU		Arròs amb salsa napolitana Truita de patata i ceba Enciam i olives Pinya en el seu suc		Mongeta tendra i patata Pollastre al forn Enciam, tomàquet i pastanaga Meló		Macarrons amb formatge Llom a la planxa Enciam i cogombre Síndria		Amanida de patata (tomàquet, ceba, pastanaga, olives) Estofat de vedella a la jardinera (s/pèsols) Poma	
DILLUNS	18	DIMARTS	19	DIMECRES	20	DIJOUS	21	DIVENDRES	22
Arròs amb carxofes Truita francesa Enciam, cogombre i pastanaga Pera		Crema de pastanaga Bistec de pollastre a la planxa Enciam, tomàquet i olives Poma		Amanida de pasta (llacets, ceba, pebrot, olives) Truita de patates Tomàquet provençal Plàtan		Guisat de patates Hamburguesa de vedella Mèscum d'enciams Iogurt natural		Mongeta tendra i patata Fingers de pollastre Enciam, blat de moro i olives Nectarina	
DILLUNS	25	DIMARTS	26	DIMECRES	27	DIJOUS	28	DIVENDRES	29
Espaguetis amb salsa de tomàquet Gall d'indi a la planxa Amanida verda Prunes		Mongeta tendra amb patata Estofat de porc amb salsa Enciam i tomàquet Meló		Amanida d'arròs (pastanaga, blat de moro i olives) Truita de carbassó Varietat d'enciams Platan		Crema de verdures Pit de pollastre a la provençal Enciam, poma, blat de moro Kiwi		Patates guisades amb carxofes Truita de formatge Enciam, pastanaga, olives Gelats	

**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.

MENÚ ESCOLES TERRASSA SETEMBRE 2017

HIPERCALÒRIC



DILLUNS	11	DIMARTS	12	DIMECRES	13	DIJOUS	14	DIVENDRES	15
FESTIU		Arròs amb salsa napolitana Truita de patata i ceba Enciam, brots de soja i olives Pinya en el seu suc		Mongeta tendra i patata Pollastre al forn Enciam, tomàquet i pastanaga Meló		Macarrons amb formatge Lluç arrebossat Enciam i cogombre Síndria		Amanida de lleties (tomàquet, ceba, tonyina, olives) Estofat de vedella a la jardinera Poma	
DILLUNS	18	DIMARTS	19	DIMECRES	20	DIJOUS	21	DIVENDRES	22
Arròs amb carxofes i calamars Truita francesa Enciam, cogombre i pastanaga Pera		Crema de pastanaga Bistec de pollastre a la planxa Enciam, tomàquet i olives Poma		Amanida de pasta (llacets, tonyina, blat de moro, olives) Filet de gallineta al forn Tomàquet provençal Plàtan		Guisat de mongeta blanca amb patates Hamburguesa de vedella Mèscum d'enciams Iogurt natural		Minestra de verdures Croquetes de bacallà Enciam, blat de moro i olives Nectarina	
DILLUNS	25	DIMARTS	26	DIMECRES	27	DIJOUS	28	DIVENDRES	29
Espaguetis amb salsa de tomàquet Mandonguilles de lluç a la marinera Prunes		Mongeta tendra amb patata Estofat de porc amb salsa Enciam i pipes Meló		Amanida d'arròs (pastanaga, pèsols, blat de moro i olives) Truita de carbassó Varietat d'enciams Plàtan		Crema de verdures Pit de pollastre a la provençal Enciam, poma, blat de moro Kiwi		Cigrons guisats amb patata Bacallà arrebossat Enciam, pastanaga, olives Gelats	

**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.

MENÚ ESCOLES TERRASSA SETEMBRE 2017

BAIXA EN FODMAPS,
LACTOSA I FRUCTOSA



DILLUNS	11	DIMARTS	12	DIMECRES	13	DIJOUS	14	DIVENDRES	15
FESTIU		Arròs amb salsa napolitana Truita de patata i ceba Enciam, brots de soja i olives Pinya en el seu suc		Mongeta tendra i patata Pollastre al forn Enciam, tomàquet i pastanaga Meló		Macarrons amb formatge s/lactosa Lluç a la planxa Enciam i cogombre Plàtan		Amanida de lleties (tomàquet, ceba, tonyina, olives) Estofat de vedella a la jardineria Iogurt s/lactosa	
DILLUNS	18	DIMARTS	19	DIMECRES	20	DIJOUS	21	DIVENDRES	22
Arròs amb carxofes i calamars Truita francesa Enciam, cogombre i pastanaga Meló		Crema de pastanaga Bistec de pollastre a la planxa Enciam, tomàquet i olives Iogurt s/lactosa		Amanida de pasta (llacets, tonyina, blat de moro, olives) Filet de gallineta al forn Tomàquet provençal Plàtan		Guisat de patates Hamburguesa de vedella Mèscum d'enciams Iogurt s/lactosa		Minestra de verdures Fingers de peix Enciam, blat de moro i olives Nectarina	
DILLUNS	25	DIMARTS	26	DIMECRES	27	DIJOUS	28	DIVENDRES	29
Espaguetis amb salsa de tomàquet Mandonguilles de lluç a la marinera Prunes		Mongeta tendra amb patata Estofat de porc amb salsa Enciam i pipes Meló		Amanida d'arròs (pastanaga, pèsols, blat de moro i olives) Truita de carbassó Varietat d'enciams Iogurt s/lactosa		Crema de verdures Pit de pollastre a la provençal Enciam, poma, blat de moro Plàtan		Cigrons guisats amb patata Bacallà al forn Enciam, pastanaga, olives Gelat s/lactosa	

**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.

MENÚ ESCOLES TERRASSA SETEMBRE 2017

SENSE MARISC, CALAMAR NI
SÍPIA

Benvinguts

al



DILLUNS	11	DIMARTS	12	DIMECRES	13	DIJOUS	14	DIVENDRES	15
FESTIU		Arròs amb salsa napolitana Truita de patata i ceba Enciam, brots de soja i olives Pinya en el seu suc		Mongeta tendra i patata Pollastre al forn Enciam, tomàquet i pastanaga Meló		Macarrons amb formatge Lluç a la planxa Enciam i cogombre Síndria		Amanida de lleties (tomàquet, ceba, tonyina, olives) Estofat de vedella a la jardinera Poma	
DILLUNS	18	DIMARTS	19	DIMECRES	20	DIJOUS	21	DIVENDRES	22
Arròs amb carxofes Truita francesa Enciam, cogombre i pastanaga Pera		Crema de pastanaga Bistec de pollastre a la planxa Enciam, tomàquet i olives Poma		Amanida de pasta (llacets, tonyina, blat de moro, olives) Filet de gallineta al forn Tomàquet provençal Plàtan		Guisat de mongeta blanca amb patates Hamburguesa de vedella Mesclum d'enciams Iogurt natural		Minestra de verdures Fingers de peix Enciam, blat de moro i olives Nectarina	
DILLUNS	25	DIMARTS	26	DIMECRES	27	DIJOUS	28	DIVENDRES	29
Espaguetis amb salsa de tomàquet Mandonguilles de lluç a la marinera Prunes		Mongeta tendra amb patata Estofat de porc amb salsa Enciam i pipes Meló		Amanida d'arròs (pastanaga, pèsols, blat de moro i olives) Truita de carbassó Varietat d'enciams Platan		Crema de verdures Pit de pollastre a la provençal Enciam, poma, blat de moro Kiwi		Cigrons guisats amb patata Bacallà al forn Enciam, pastanaga, olives Gelat	

**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.

MENÚ ESCOLES TERRASSA SETEMBRE 2017

SENSE LLEGUMS NI OU



DILLUNS	11	DIMARTS	12	DIMECRES	13	DIJOUS	14	DIVENDRES	15
FESTIU		Arròs amb salsa napolitana Llom a la planxa Enciam i olives Pinya en el seu suc		Mongeta tendra i patata Pollastre al forn Enciam, tomàquet i pastanaga Meló		Macarrons s/ou amb formatge Lluç a la planxa Enciam i cogombre Sindria		Amanida de patata (tomàquet, ceba, tonyina, olives) Estofat de vedella a la jardinera Poma	
DILLUNS	18	DIMARTS	19	DIMECRES	20	DIJOUS	21	DIVENDRES	22
Arròs amb carxofes i calamars Cap de llom planxa Enciam, cogombre i pastanaga Pera		Crema de pastanaga Bistec de pollastre a la planxa Enciam, tomàquet i olives Poma		Amanida de pasta (llacets, tonyina, blat de moro, olives) Filet de gallineta al forn Tomàquet provençal Plàtan		Guisat de patates Hamburguesa de vedella Mesclum d'enciams Iogurt natural		Minestra de verdures Fingers de peix Enciam, blat de moro i olives Nectarina	
DILLUNS	25	DIMARTS	26	DIMECRES	27	DIJOUS	28	DIVENDRES	29
Espaguetis s/ou amb salsa de tomàquet Mandonguilles de lluç a la marinera Prunes		Mongeta tendra amb patata Estofat de porc amb salsa Enciam i pipes Meló		Amanida d'arròs (pastanaga, blat de moro i olives) Truita de carbassó Varietat d'enciams Platan		Crema de verdures Pit de pollastre a la provençal Enciam, poma, blat de moro Kiwi		Patates guisades amb carxofes Bacallà al forn Enciam, pastanaga, olives Gelats	

**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-LEGENS 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 2017

SENSE VEDELLA NI FRUITA

Benvinguts al menjador

DILLUNS	11	DIMARTS	12	DIMECRES	13	DIJOUS	14	DIVENDRES	15
FESTIU		Arròs amb salsa napolitana Truita de patata i ceba Enciam, brots de soja i olives Iogurt natural		Mongeta tendra i patata Pollastre al forn Enciam, tomàquet i pastanaga Iogurt natural		Macarrons amb formatge Lluç a la planxa Enciam i cogombre Iogurt natural		Amanida de lleties (tomàquet, ceba, tonyina, olives) Llom a la jardinera Iogurt natural	
DILLUNS	18	DIMARTS	19	DIMECRES	20	DIJOUS	21	DIVENDRES	22
Arròs amb carxofes i calamars Truita francesa Enciam, cogombre i pastanaga Iogurt natural		Crema de pastanaga Bistec de pollastre a la planxa Enciam, tomàquet i olives Iogurt natural		Amanida de pasta (llacets, tonyina, blat de moro, olives) Filet de gallineta al forn Tomàquet provençal Plàtan		Guisat de mongeta blanca amb patates Hamburguesa de porc Mescum d'enciams Iogurt natural		Minestra de verdures Croquetes de bacallà Enciam, blat de moro i olives Iogurt natural	
DILLUNS	25	DIMARTS	26	DIMECRES	27	DIJOUS	28	DIVENDRES	29
Espaguetis amb salsa de tomàquet Mandonguilles de lluç a la marinera Iogurt natural		Mongeta tendra amb patata Estofat de porc amb salsa Enciam i pipes Iogurt natural		Amanida d'arròs (pastanaga, pèsols, blat de moro i olives) Truita de carbassó Varietat d'enciams Iogurt natural		Crema de verdures Pit de pollastre a la provençal Enciam, blat de moro Iogurt natural		Cigrons guisats amb patata Bacallà al forn Enciam, pastanaga, olives Gelat	

**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.

MENÚ ESCOLES TERRASSA SETEMBRE 2017

SENSE GLUTEN NI PLV



DILLUNS	11	DIMARTS	12	DIMECRES	13	DIJOUS	14	DIVENDRES	15
FESTIU		Arròs amb salsa napolitana Truita de patata i ceba Enciam, brots de soja i olives Pinya en el seu suc		Mongeta tendra i patata Pollastre al forn Enciam, tomàquet i pastanaga Meló		Macarrons s/gluten amb tomàquet i orenga Lluç a la planxa Enciam i cogombre Sindria		Amanida de lleties s/gluten (tomàquet, ceba, tonyina, olives) Llom a la jardinera Poma	
DILLUNS	18	DIMARTS	19	DIMECRES	20	DIJOUS	21	DIVENDRES	22
Arròs amb carxofes i calamars Truita francesa Enciam, cogombre i pastanaga Pera		Crema de pastanaga Bistec de pollastre a la planxa Enciam, tomàquet i olives Poma		Amanida de pasta (llacets, tonyina, blat de moro, olives) Filet de gallineta al forn Tomàquet provençal Plàtan		Guisat de mongeta blanca amb patates Cap de llom planxa Mesclum d'enciams Compota de fruites		Minestra de verdures Fingers de peix Enciam, blat de moro i olives Nectarina	
DILLUNS	25	DIMARTS	26	DIMECRES	27	DIJOUS	28	DIVENDRES	29
Espaguetis s/gluten amb salsa de tomàquet Filet de lluç a la marinera Prunes		Mongeta tendra amb patata Estofat de porc amb salsa Enciam i pipes Meló		Amanida d'arròs (pastanaga, pèsols, blat de moro i olives) Truita de carbassó Varietat d'enciams Platan		Crema de verdures Pit de pollastre a la provençal Enciam, poma, blat de moro Kiwi		Cigrons guisats amb patata Bacallà al forn Enciam, pastanaga, olives Compota fruites	

**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.

MENÚ ESCOLES TERRASSA SETEMBRE 2017

SENSE GLUTEN NI LACTOSA



DILLUNS	11	DIMARTS	12	DIMECRES	13	DIJOUS	14	DIVENDRES	15
FESTIU		Arròs amb salsa napolitana Truita de patata i ceba Enciam, brots de soja i olives Pinya en el seu suc		Mongeta tendra i patata Pollastre al forn Enciam, tomàquet i pastanaga Meló		Macarrons s/gluten amb formatge s/lactosa Lluç a la planxa Enciam i cogombre Sindria		Amanida de lleties s/gluten (tomàquet, ceba, tonyina, olives) Estofat de vedella a la jardineria Poma	
DILLUNS	18	DIMARTS	19	DIMECRES	20	DIJOUS	21	DIVENDRES	22
Arròs amb carxofes i calamars Truita francesa Enciam, cogombre i pastanaga Pera		Crema de pastanaga Bistec de pollastre a la planxa Enciam, tomàquet i olives Poma		Amanida de pasta (llacets, tonyina, blat de moro, olives) Filet de gallineta al forn Tomàquet provençal Plàtan		Guisat de mongeta blanca amb patates Hamburguesa de vedella Mesclum d'enciams Iogurt natural		Minestra de verdures Fingers de peix Enciam, blat de moro i olives Nectarina	
DILLUNS	25	DIMARTS	26	DIMECRES	27	DIJOUS	28	DIVENDRES	29
Espaguetis s/gluten amb salsa de tomàquet Filet de lluç a la marinera Prunes		Mongeta tendra amb patata Estofat de porc amb salsa Enciam i pipes Meló		Amanida d'arròs (pastanaga, pèsols, blat de moro i olives) Truita de carbassó Varietat d'enciams Platan		Crema de verdures Pit de pollastre a la provençal Enciam, poma, blat de moro Kiwi		Cigrons guisats amb patata Bacallà al forn Enciam, pastanaga, olives Gelat	

**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.

MENÚ ESCOLES TERRASSA SETEMBRE 2017

SENSE GLUTEN NI OU



DILLUNS	11	DIMARTS	12	DIMECRES	13	DIJOUS	14	DIVENDRES	15
FESTIU		Arròs amb salsa napolitana Llom a la planxa Enciam, brots de soja i olives Pinya en el seu suc	Mongeta tendra i patata Pollastre al forn Enciam, tomàquet i pastanaga Meló	Macarrons s/ou ni gluten amb formatge Lluç a la planxa Enciam i cogombre Sindria	Amanida de lleties (tomàquet, ceba, tonyina, olives) Estofat de vedella a la jardineria Poma				
DILLUNS	18	DIMARTS	19	DIMECRES	20	DIJOUS	21	DIVENDRES	22
Arròs amb carxofes i calamars Cap de llom planxa Enciam, cogombre i pastanaga Pera		Crema de pastanaga Bistec de pollastre a la planxa Enciam, tomàquet i olives Poma	Amanida de pasta (llacets, tonyina, blat de moro, olives) Filet de gallineta al forn Tomàquet provençal Plàtan	Guisat de mongeta blanca amb patates Hamburguesa de vedella Mesclum d'enciams Iogurt natural	Minestra de verdures Fingers de peix Enciam, blat de moro i olives Nectarina				
DILLUNS	25	DIMARTS	26	DIMECRES	27	DIJOUS	28	DIVENDRES	29
Espaguetis s/ou ni gluten amb salsa de tomàquet Filet de lluç a la marinera Prunes		Mongeta tendra amb patata Estofat de porc amb salsa Enciam i pipes Meló	Amanida d'arròs (pastanaga, pèsols, blat de moro i olives) Truita de carbassó Varietat d'enciams Platan	Crema de verdures Pit de pollastre a la provençal Enciam, poma, blat de moro Kiwi	Cigrons guisats amb patata Bacallà al forn Enciam, pastanaga, olives Gelats s/gluten ni ou				

**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.

MENÚ ESCOLES TERRASSA SETEMBRE 2017

SENSE LLET, SOJA NI PÈSOLS

Benvinguts al menjador



DILLUNS	11	DIMARTS	12	DIMECRES	13	DIJOUS	14	DIVENDRES	15
FESTIU		Arròs amb salsa napolitana Truita de patata i ceba Enciam i olives Pinya en el seu suc		Mongeta tendra i patata Pollastre al forn Enciam, tomàquet i pastanaga Meló		Macarrons amb tomàquet i orenga Lluç a la planxa Enciam i cogombre Sindria		Amanida de lleties (tomàquet, ceba, tonyina, olives) Llom a la jardinera Poma	
DILLUNS	18	DIMARTS	19	DIMECRES	20	DIJOUS	21	DIVENDRES	22
Arròs amb carxofes i calamars Truita francesa Enciam, cogombre i pastanaga Pera		Crema de pastanaga Bistec de pollastre a la planxa Enciam, tomàquet i olives Poma		Amanida de pasta (llacets, tonyina, blat de moro, olives) Filet de gallineta al forn Tomàquet provençal Plàtan		Guisat de mongeta blanca amb patates Cap de llom planxa Mesclum d'enciams Compota de fruites		Minestra de verdures Fingers de peix Enciam, blat de moro i olives Nectarina	
DILLUNS	25	DIMARTS	26	DIMECRES	27	DIJOUS	28	DIVENDRES	29
Espaguetis amb sala de tomàquet Filet de lluç a la marinera Prunes		Mongeta tendra amb patata Estofat de porc amb salsa Enciam i pipes Meló		Amanida d'arròs (pastanaga, blat de moro i olives) Truita de carbassó Varietat d'enciams Platan		Crema de verdures Pit de pollastre a la provençal Enciam, poma, blat de moro Kiwi		Cigrons guisats amb patata Bacallà al forn Enciam, pastanaga, olives Gelats s/llet	

**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·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.