

Dilluns 2	Dimarts 3	Dimecres 4	Dijous 5	Divendres 6
Fideuà a la marinera (sogregit, pebrot, ceba, calamar) Llom a la planxa Enciam, pastanaga i cogombre Poma	Llenties guisades amb verduretes Truita de tonyina Enciam, tomàquet i blat de moro Taronja	Patates guisades (tomàquet, all, ceba, pebrot) Hamburguesa de vedella Enciam, brots de soja i olives iogurt natural	Amanida d'arròs (Arròs, enciam, pinya, pipes, pastanaga i olives) Lluç al forn amb ceba i tomàquet Pera	Minestra de verdures (patates, pèsols, pastanaga, mongeta tendra) Cuixetes de pollastre al forn Amanida variada Sindria
Dilluns 9	Dimarts 10	Dimecres 11	Dijous 12	Divendres 13
Macarrons amb salsa napolitana (salsa tomàquet casolana) Croquetes de bacallà Amanida variada Kiwi	Mongeta tendra i patata Vedella rostida amb xampinyons Plàtan	Cigrons guisats amb verduretes Pit de pollastre a la provençal Enciam i olives iogurt natural	FESTIU	DIA DE LLIURE DISPOSICIÓ
Dilluns 16	Dimarts 17	Dimecres 18	Dijous 19	Divendres 20
Crema de carbassa i pastanaga Llibrets de gall d'indi i formatge Enciam pinya i pipes Poma	Espaguetis napolitana (salsa de tomàquet casolana) Bacallà al forn Enciam, blat de moro i olives Meló	Mongeta tendra i patata Mandonguilles mixtes amb pastanaga i pèsols Plàtan	Fèsols blancs guisats amb xoriç Truita de carbassó Enciam, cogombre i pastanaga iogurt natural	Arròs amb verduretes (pebrot, pastanaga, pèsols, carxofes) Filet de gallineta Varietat d'enciams Mandarina
Dilluns 23	Dimarts 24	Dimecres 25	Dijous 26	Divendres 27
Llenties guisades (ceba, tomàquet, pastanaga) Truita de patata Enciam, tomàquet i olives Pinya al seu suc	Sopa de brou de pollastre i pasta Carn de pinxo de gall d'indi Enciam, pastanaga i soja Poma	Arròs amb salsa de tomaquet Filet de nero al forn Enciam, cogombre i poma iogurt natural	Crema de verduretes Lasagna de carn amb salsa beixamel i formatge Mandarina	Bròquil, patata i pastanaga al vapor Pollastre al forn Enciam i pipes Plàtan
Dilluns 30	Dimarts 31			
Arròs amb calamars (sogregit de verduretes i tomàquet) Filet de lluç arrebossat Enciam, cogombre i olives Pera	Espaguetis amb salsa de tomàquet i remolatxa Salsitxes de porc al forn amb ceba i moniato Caqui	 JO VISC DALT DE L'ARBRE VA PASSANT EL TEMPS DESPRÉS CAIC A TERRA I SI EM XAFES EM SENTS		

****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.

Dilluns 2	Dimarts 3	Dimecres 4	Dijous 5	Divendres 6
Truita a la marinera (sofregit, verdures, calamar) Nero a la planxa Enciam, pastanaga i cogombre	Llenties guisades amb verdures Truita de tonyina Enciam, tomàquet i blat de moro Taronja	Patates guisades (tomàquet, all, ceba i pebrot) Filet de gallineta planxa Enciam, brots de soja i olives Iogurt natural	Amanida d'arròs (Arròs, enciam, pinya, pipes, pastanaga i olives) Lluç al forn Amb ceba i tomàquet Pera	Minestra de verdures (patates, pèsols, pastanaga, mongeta tendra) Truita de carbassó Amanida variada Sindria
Dilluns 9	Dimarts 10	Dimecres 11	Dijous 12	Divendres 13
Macarrons amb salsa de tomàquet Croquetes de bacallà Amanida variada Kiwi	Mongeta tendra i patata Lluç planxa amb xampinyons Plàtan	Cigrons guisats amb verdures Truita francesa Enciam i olives Iogurt natural	FESTIU	DIA DE LLIURE DISPOSICIÓ
Dilluns 16	Dimarts 17	Dimecres 18	Dijous 19	Divendres 20
Crema de carbassa i pastanaga Croquetes de peix Enciam, pinya i pipes Poma	Espaguetis napolitana (salsa de tomàquet casolana) Bacallà al forn Enciam, blat de moro i olives Meló	Mongeta tendra i patata Delícies de lluç amb pastanaga i pèsols Plàtan	Fèsols blancs guisats Truita de carbassó Enciam, cogombre i pastanaga Iogurt natural	Arròs amb verdures (pastanaga, pèsols, carxofes, pebrot) Filet de gallineta Varietat d'enciams Mandarina
Dilluns 23	Dimarts 24	Dimecres 25	Dijous 26	Divendres 27
Llenties guisades (ceba, tomàquet, pastanaga) Truita de patata Enciam, tomàquet i olives Pinya en el seu suc	Sopa de brou vegetal i pasta Lluç a la planxa Enciam, pastanaga i soja Poma	Arròs amb salsa de tomàquet Filet de nero al forn Enciam, cogombre i poma Iogurt natural	Crema de verdures Gallineta planxa Patates al forn Mandarina	Bròquil, patata i pastanaga al vapor Truita de carbassó Enciam i pipes Plàtan
Dilluns 30	Dimarts 31			
Arròs amb calamars (sogregit de verdures i tomàquet) Filet de lluç arrebossat Enciam, cogombre i olives Pera	Espaguetis amb salsa de tomàquet i remolatxa Bacallà al forn amb ceba i moniato Caqui			

**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.

Dilluns 2	Dimarts 3	Dimecres 4	Dijous 5	Divendres 6
Fideuà a la marinera (sofregit, verdures, calamar) Nero a la planxa Enciam, pastanaga i cogombre Poma	Llenties guisades amb verdures Truita de tonyina Enciam, tomàquet i blat de moro Taronja	Patates guisades amb verdures Hamburguesa de vedella Enciam, brots de soja i olives Iogurt natural	Amanida d'arròs (Arròs, enciam, pinya, pipes, pastanaga i olives) Lluç al forn Amb ceba i tomàquet Pera	Minestra de verdures (patates, pèsols, pastanaga, mongeta tendra) Cuixetes de pollastre al forn Amanida variada Sindria
Dilluns 9	Dimarts 10	Dimecres 11	Dijous 12	Divendres 13
Macarrons amb salsa napolitana (salsa tomàquet casolana) Croquetes de bacallà Amanida variada Kiwi	Mongeta tendra i patata Vedella rostida amb xampinyons Plàtan	Cigrons guisats amb verdures Pit de pollastre a la provençal Enciam i olives Iogurt natural	FESTIU	DIA DE LLIURE DISPOSICIÓ
Dilluns 16	Dimarts 17	Dimecres 18	Dijous 19	Divendres 20
Crema de carbassa i pastanaga Llibrets de gall d'indi i formatge Enciam pinya i pipes Poma	Espaguetis napolitana (salsa de tomàquet casolana) Bacallà al forn Enciam, blat de moro i olives Meló	Mongeta tendra i patata Mandonguilles de vedella amb pastanaga i pèsols Plàtan	Fèsols blancs guisats Truita de carbassó Enciam, cogombre i pastanaga Iogurt natural	Arròs amb verdures (pastanaga, pèsols, carxofes, pebrot) Filet de gallineta Varietat d'enciams Mandarina
Dilluns 23	Dimarts 24	Dimecres 25	Dijous 26	Divendres 27
Llenties guisades (ceba, tomàquet, pastanaga) Truita de patata Enciam, tomàquet i olives Pinya en el seu suc	Sopa de brou de pollastre i pasta Carn de pinxo de gall d'indi Enciam, pastanaga i soja Poma	Arròs amb salsa de tomaquet Filet de nero al forn Enciam, cogombre i poma Iogurt natural	Crema de verdures Gallineta a la planxa Enciam, pastanaga i blat de moro Mandarina	Bròquil, patata i pastanaga al vapor Pollastre al forn Enciam i pipes Plàtan
Dilluns 30	Dimarts 31			
Arròs amb calamars (sogregit de verdures i tomàquet) Filet de lluç arrebossat Enciam, cogombre i olives Pera	Espaguetis amb salsa de tomàquet i remolatxa Salsitxes al forn amb ceba i moniato Caqui			

**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.

Dilluns 2	Dimarts 3	Dimecres 4	Dijous 5	Divendres 6
Fideua de verdures (sofregit, verdures i brou vegetal) Llom a la planxa Enciam, pastanaga i cogombre Poma	Lenties guisades amb verdures Truita de patata Enciam, tomàquet i blat de moro Taronja	Patates guisades amb verdures Hamburguesa de vedella Enciam, brots de soja Iogurt natural	Amanida d'arros (Arros, enciam, pinya, pipes, pastanaga i olives) Gall d'indi a la planxa Amb ceba i tomàquet Pera	(patates, pèsols, pastanaga, mongeta tendra) Cuixetes de pollastre al forn Amanida variada Sindria
Dilluns 9	Dimarts 10	Dimecres 11	Dijous 12	Divendres 13
Macarrons amb salsa de tomàquet Truita francesa Amanida variada Kiwi	Mongeta tendra i patata Vedella rostida amb xampinyons Plàtan	Cigrons guisats amb verdures Pit de pollastre a la provençal Enciam Iogurt natural	FESTIU	DIA DE LLIURE DISPOSICIÓ
Dilluns 16	Dimarts 17	Dimecres 18	Dijous 19	Divendres 20
Crema de carbassa i pastanaga Llibrets de gall d'indi i formatge Enciam pinya i pipes Poma	Espaguetis napolitana (salsa de tomàquet casolana) Truita francesa Enciam, blat de moro Meló	Mongeta tendra i patata Mandonguilles mixtes amb pastanaga i pèsols Plàtan	Fèsols blancs guisats amb xoriç Truita de carbassó Enciam, cogombre i pastanaga Iogurt natural	Arròs amb verdures (pastanaga, pèsols, carxofes, pebrot) Llom a la planxa Varietat d'enciams (iceberg -escarola- enciam roma -bleda vermella) Mandarina
Dilluns 23	Dimarts 24	Dimecres 25	Dijous 26	Divendres 27
Lenties guisades (ceba, tomàquet, pastanaga) Truita de patata Enciam, tomàquet Pinya al seu suc	Sopa de brou de pollastre i pasta Carn de pinxo de gall d'indi Enciam, pastanaga i soja Poma	Arròs amb salsa de tomaquet Llom a la Planxa Enciam, cogombre i poma Iogurt natural	Crema de verdures Lasagna de carn amb salsa beixamel Mandarina	Bròquil, patata i pastanaga al vapor Pollastre al forn Enciam i pipes Plàtan
Dilluns 30	Dimarts 31			
Arròs amb Tomàquet Bistec de pollastre Enciam, cogombre Pera	Espaguetis amb salsa de tomàquet i remolatxa Salsitxes al forn amb ceba i moniato Caqui			

**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.

Dilluns 2	Dimarts 3	Dimecres 4	Dijous 5	Divendres 6
Fideua a la marinera (sofregit, verdures, calamar) Llom a la planxa Enciam, pastanaga i cogombre Poma	Llenties guisades amb verdures Truita de tonyina Enciam, tomàquet i blat de moro Taronja	Patates guisades amb verdures Gall dindi planxa Enciam, brots de soja i olives Iogurt natural	Amanida d'arros (Arros, enciam, pinya, pipes, pastanaga i olives) Lluç al forn Amb ceba i tomàquet Pera	(patates, pèsols, pastanaga, mongeta tendra) Pollastre al forn Amanida variada Sindria
Dilluns 9	Dimarts 10	Dimecres 11	Dijous 12	Divendres 13
Macarrons amb salsa de tomàquet Croquetes de bacallà Amanida variada Kiwi	Mongeta tendra i patata Rostit de porc amb xampinyons Plàtan	Cigrons guisats amb verdures Pit de pollastre a la provençal Enciam i olives Iogurt natural	FESTIU	DIA DE LLIURE DISPOSICIÓ
Dilluns 16	Dimarts 17	Dimecres 18	Dijous 19	Divendres 20
Crema de carbassa i pastanaga Llibrets de gall d'indi i formatge Enciam, pinya i pipes Poma	Espaguetis napolitana (salsa de tomàquet casolana) Bacallà al forn Enciam, blat de moro i olives Meló	Mongeta tendra i patata Bistec de pollastre amb pastanaga i pèsols Plàtan	Fèsols blancs guisats amb xoriç Truita de carbassó Enciam, cogombre i pastanaga Iogurt natural	Arròs amb verdures (pastanaga, pèsols, carxofes, pebrot) Filet de gallineta Varietat d'enciams Mandarina
Dilluns 23	Dimarts 24	Dimecres 25	Dijous 26	Divendres 27
Llenties guisades (ceba, tomàquet, pastanaga) Truita de patata Enciam, tomàquet i olives Pinya al seu suc	Sopa de brou de pollastre i pasta Carn de pinxo de gall d'indi Enciam, pastanaga i soja Poma	Arròs amb salsa de tomàquet Filet de nero al forn Enciam, cogombre i poma Iogurt natural	Crema de verdures Bistec d'au a la planxa Enciam, pastanaga i blat de moro Mandarina	Bròquil, patata i pastanaga al vapor Pollastre al forn Enciam i pipes Plàtan
Dilluns 30	Dimarts 31			
Arròs amb calamars (sofregit de verdures i tomàquet) Filet de lluç arrebossat Enciam, cogombre i olives Pera	Espaguetis amb salsa de tomàquet i remolatxa Salsitxes al forn amb ceba i moniato Caqui			

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.

Dilluns 2	Dimarts 3	Dimecres 4	Dijous 5	Divendres 6
Fideua a la marinera (sofregit, verdures, calamar) Llom a la planxa Enciam, pastanaga i cogombre Poma	Llenties guisades amb verdures Truita de tonyina Enciam, tomàquet i blat de moro Taronja	Patates guisades amb verdures Hamburguesa de vedella Enciam, brots de soja i olives Iogurt s/lactosa	Amanida d'arros (Arros, enciam, pinya, pipes, pastanaga i olives) Lluç al forn Amb ceba i tomàquet Pera	(patates, pèsols, pastanaga, mongeta tendra) Pollastre al forn Amanida variada Sindria
Dilluns 9	Dimarts 10	Dimecres 11	Dijous 12	Divendres 13
Macarrons amb salsa de tomàquet Fingers de peix Amanida variada Kiwi	Mongeta tendra i patata Vedella rostida amb xampinyons Plàtan	Cigrons guisats amb verdures Pit de pollastre a la provençal Enciam i olives iogurt sense lactosa	FESTIU	DIA DE LLIURE DISPOSICIÓ
Dilluns 16	Dimarts 17	Dimecres 18	Dijous 19	Divendres 20
Purè de carbassa i pastanaga Fingers de pollastre Enciam pinya i pipes Poma	Espaguetis napolitana (salsa de tomàquet casolana) Bacallà al forn Enciam, blat de moro i olives Meló	Mongeta tendra i patata Mandonguilles mixtes amb pastanaga i pèsols Plàtan	Fèsols blancs guisats amb xoriç Truita de carbassó Enciam, cogombre i pastanaga Iogurt natural	Arròs amb verdures (pastanaga, pèsols, carxofes, pebrot) Filet de gallineta Varietat d'enciams Mandarina
Dilluns 23	Dimarts 24	Dimecres 25	Dijous 26	Divendres 27
(ceba, tomàquet, pastanaga) Truita de patata Enciam, tomàquet i olives Pinya al seu suc	Sopa de brou de pollastre i pasta Carn de pinxo de gall d'indi Enciam, pastanaga i soja Poma	Arròs amb salsa de tomàquet Filet de nero al forn Enciam, cogombre i poma Iogurt s/lactosa	Crema de verdures Bistec d'au a la planxa Enciam, pastanaga i blat de moro Mandarina	Bròquil, patata i pastanaga al vapor Pollastre al forn Enciam i pipes Plàtan
Dilluns 30	Dimarts 31			
Arròs amb calamars (sofregit de verdures i tomàquet) Filet de lluç arrebossats/L Enciam, cogombre i olives	Espaguetis amb salsa de tomàquet i remolatxa Salsitxes al forn amb ceba i moniato Caqui			

**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.

Dilluns 2 Fideua a la marinera (sogregit, verdures, calamar) Llom a la planxa Enciam, pastanaga i cogombre Poma	Dimarts 3 Llentíes guisades amb verdures Truita de tonyina Enciam, tomàquet i blat de moro Taronja	Dimecres 4 Patates guisades amb verdures Gall dindi planxa Enciam, brots de soja i olives Iogurt de soja	Dijous 5 Amanida d'arros (Arros, enciam, pinya, pipes, pastanaga i olives) Lluç al forn Amb ceba i tomàquet Pera	Divendres 6 Minestra de verdures (patates, pèsols, pastanaga, mongeta tendra) Cuixetes de pollastre al forn Amanida variada
Dilluns 9 Macarrons amb salsa de tomàquet Fingers de peix Amanida variada Kiwi	Dimarts 10 Mongeta tendra i patata Rostit de porc amb xampinyons Plàtan	Dimecres 11 Cigrons guisats amb verdures Pit de pollastre a la provençal Enciam i olives Iogurt de Soja	Dijous 12 FESTIU	Divendres 13 DIA DE LLIURE DISPOSICIÓ
Dilluns 16 Purè de carbassa i pastanaga Fingers de pollastre pinya i pipes Poma	Dimarts 17 Espaguetis napolitana (salsa de tomàquet casolana) Bacallà al forn Enciam, blat de moro i olives Meló	Dimecres 18 Mongeta tendra i patata Cap de llom amb pastanaga i pèsols Plàtan	Dijous 19 Fèsols blancs guisats Truita de carbassó Enciam, cogombre i pastanaga Iogurt de soja	Divendres 20 Arròs amb verdures (pastanaga, pèsols, carxofes, pebrot) Filet de gallineta Varietat d'enciams Mandarina
Dilluns 23 Llentíes guisades (ceba, tomàquet, pastanaga) Truita de patata Enciam, tomàquet i olives Pinya al su suc	Dimarts 24 Sopa de brou de pollastre i pasta Carn de pinxo de gall d'indi Enciam, pastanaga i soja Poma	Dimecres 25 Arròs amb salsa de tomaquet Filet de nero al forn Enciam, cogombre i poma Iogurt de soja	Dijous 26 Purè de verdures Bistec d'au a la planxa Enciam, pastanaga i blat de moro Mandarina	Divendres 27 Bròquil, patata i pastanaga al vapor Pollastre al forn Enciam i pipes Plàtan
Dilluns 30 Arròs amb calamars (sogregit de verdures i tomàquet) Filet de lluç arrebossat s/PLV Enciam, cogombre i olives Pera	Dimarts 31 Espaguetis amb salsa de tomàquet i remolatxa Salsitxes de Gall d'indi al forn amb ceba i moniato Caqui			

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.

Dilluns 2	Dimarts 3	Dimecres 4	Dijous 5	Divendres 6
Fideuà a la marinera (sofregit, verdures, calamar) Llom a la planxa Enciam, pastanaga i cogombre Poma	Llenties guisades amb verdures Truita de tonyina Enciam, tomàquet i blat de moro Taronja	Patates guisades amb verdures Gall dindi planxa Enciam, brots de soja i olives Compota de poma	Amanida d'arròs (Arròs, enciam, pinya, pipes, pastanaga i olives) Lluç al forn Amb ceba i tomàquet Pera	(patates, pèsols, pastanaga, mongeta tendra) Cuixetes de pollastre al forn Amanida variada Sindria
Dilluns 9	Dimarts 10	Dimecres 11	Dijous 12	Divendres 13
Macarrons amb salsa de tomàquet Finger de peix Amanida variada Kiwi	Mongeta tendra i patata Rostit de porc amb xampinyons Plàtan	verdures Pit de pollastre a la provençal Enciam i olives Compota de poma	FESTIU	DIA DE LLIURE DISPOSICIÓ
Dilluns 16	Dimarts 17	Dimecres 18	Dijous 19	Divendres 20
Puré de carbassa i pastanaga Fingers de pollastre amb pinya i pipes Poma	Espaguetis napolitana (salsa de tomàquet casolana) Bacallà al forn Enciam, blat de moro i olives Meló	Mongeta tendra i patata Cap de llom amb pastanaga i pèsols Plàtan	Fèsols blancs guisats Truita de carbassó Enciam, cogombre i pastanaga Compota de poma	Arròs amb verdures (pastanaga, pèsols, carxofes, pebrot) Filet de gallineta Varietat d'enciams Mandarina
Dilluns 23	Dimarts 24	Dimecres 25	Dijous 26	Divendres 27
Llenties guisades (ceba, tomàquet, pastanaga) Truita de patata Enciam, tomàquet i olives Pinya al seu suc	Sopa de brou de pollastre i pasta Carn de pinxo de gall d'indi Enciam, pastanaga i soja Poma	Arròs amb salsa de tomàquet Filet de nero al forn Enciam, cogombre i poma Compota de poma	Puré de verdures Bistec d'au a la planxa Enciam, pastanaga i blat de moro Mandarina	Bròquil, patata i pastanaga al vapor Pollastre al forn Enciam i pipes Plàtan
Dilluns 30	Dimarts 31			
Arròs amb calamars (sofregit de verdures i tomàquet) Filet de lluç arrebossat s/PLV Enciam, cogombre i olives Pera	Espaguetis amb salsa de tomàquet i remolatxa Salsitxes de Gall d'indi al forn amb ceba i moniato Caqui			

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.

Dilluns 2	Dimarts 3	Dimecres 4	Dijous 5	Divendres 6
Fideus s/g a la marinera (sofregit, verdures, calamar) Llom a la planxa Enciam, pastanaga i cogombre Poma	Llenties S/G guisades amb verdures Truita de tonyina Enciam, tomàquet i blat de moro Taronja	Patates guisades amb verdures Hamburguesa de vedella Enciam, brots de soja i olives Iogurt natural	Amanida d'arros (Arros, enciam, pinya, pipes, pastanaga i olives) Lluç al forn Amb ceba i tomàquet Pera	Minestra de verdures (patates, pèsols, pastanaga, mongeta tendra) Cuixetes de pollastre al forn Amanida variada
Dilluns 9	Dimarts 10	Dimecres 11	Dijous 12	Divendres 13
Macarrons S/G amb salsa de tomàquet Fingers de peix Amanida variada Kiwi	Mongeta tendra i patata Vedella rostida amb xampinyons Plàtan	Cigrons guisats amb verdures Pit de pollastre a la provençal Enciam i olives Iogurt natural	FESTIU	DIA DE LLIURE DISPOSICIÓ
Dilluns 16	Dimarts 17	Dimecres 18	Dijous 19	Divendres 20
Crema de carbassa i pastanaga Fingers de pollastre Enciam, pinya i pipes Poma	Espaguetis S/G napolitana (salsa de tomàquet casolana) Bacallà al forn Enciam, blat de moro i olives Meló	Mongeta tendra i patata Mandonguilles mixtes amb pastanaga i pèsols Plàtan	Fèsols blancs guisats amb xoriç Truita de carbassó Enciam, cogombre i pastanaga Iogurt natural	Arròs amb verdures (pastanaga, pèsols, carxofes, pebrot) Filet de gallineta Varietat d'enciams Mandarina
Dilluns 23	Dimarts 24	Dimecres 25	Dijous 26	Divendres 27
Llenties guisades (ceba, tomàquet, pastanaga) Truita de patata Enciam, tomàquet i olives Pinya al seu suc	Sopa de brou de pollastre i pasta Carn de pinxo de gall d'indi Enciam, pastanaga i soja Poma	Arròs amb salsa de tomàquet Filet de nero al forn Enciam, cogombre i poma Iogurt natural	Crema de verdures Bistec d'au a la planxa Enciam, pastanaga i blat de moro Mandarina	Bròquil, patata i pastanaga al vapor Pollastre al forn Enciam i pipes Plàtan
Dilluns 30	Dimarts 31			
Arròs amb calamars (sofregit de verdures i tomàquet) Finger de peix Enciam, cogombre i olives Pera	Espaguetis amb salsa de tomàquet i remolatxa Salsitxes al forn amb ceba i moniato Caqui			

** 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.

Dilluns 2 Fideus s/ou a la marinera (sofregit, verdures, calamar) Llom a la planxa Enciam, pastanaga i cogombre Poma	Dimarts 3 Llenties guisades amb verdures Gall d'indi a la planxa Enciam, tomàquet i blat de moro Taronja	Dimecres 4 Patates guisades amb verdures Hamburguesa de vedella Enciam, brots de soja i olives Iogurt natural	Dijous 5 Amanida d'arros (Arros, enciam, pinya, pipes, pastanaga i olives) Lluç al forn Ceba i tomàquet Pera	Divendres 6 Minestra de verdures (patates, pèsols, pastanaga, mongeta tendra) Cuixetes de pollastre al forn Amanida variada
Dilluns 9 Macarrons s/ou amb salsa de tomàquet Fingers de peix Amanida variada Kiwi	Dimarts 10 Mongeta tendra i patata Vedella rostida amb xampinyons Plàtan	Dimecres 11 Cigrons guisats amb verdures Pit de pollastre a la provençal Enciam i olives Iogurt natural	Dijous 12 FESTIU	Divendres 13 DIA DE LLIURE DISPOSICIÓ
Dilluns 16 Crema de carbassa i pastanaga Fingers de pollastre amb pinya i pipes Poma	Dimarts 17 Espaguetis s/ou napolitana (salsa de tomàquet casolana) Bacallà al forn Enciam, blat de moro i olives Meló	Dimecres 18 Mongeta tendra i patata Mandonguilles mixtes amb pastanaga i pèsols Plàtan	Dijous 19 Fèsols blancs guisats amb xoriç Pollastre a la planxa Enciam, cogombre i pastanaga Iogurt natural	Divendres 20 Arròs amb verdures (pastanaga, pèsols, carxofes, pebrot) Filet de gallineta Varietat d'enciams Mandarina
Dilluns 23 Llenties guisades (ceba, tomàquet, pastanaga) Lluç a la planxa Enciam, tomàquet i olives Pinya al seu suc	Dimarts 24 Sopa de brou s/ou de pollastre i pasta Carn de pinxo de gall d'indi Enciam, pastanaga i soja Poma	Dimecres 25 Arròs amb salsa de tomàquet Filet de nero al forn Enciam, cogombre i poma Iogurt natural	Dijous 26 Crema de verdures Bistec d'au a la planxa Enciam, pastanaga i blat de moro Mandarina	Divendres 27 Bròquil, patata i pastanaga al vapor Pollastre al forn Enciam i pipes Plàtan
Dilluns 30 Arròs amb calamars (sofregit de verdures i tomàquet) Filet de lluç arrebossat s/ou Enciam, cogombre i olives Pera	Dimarts 31 Espaguetis s/ou amb salsa de tomàquet i remolatxa Salsitxes al forn amb ceba i moniato Caqui			

** 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.

Dilluns 2 Fideua a la marinera (sofregit, verdures, calamar) Llom a la planxa Enciam, pastanaga i cogombre Poma	Dimarts 3 Llenties guisades amb verdures Truita de tonyina Enciam, tomàquet i blat de moro Taronja	Dimecres 4 Patates guisades amb verdures Hamburguesa de vedella Enciam, brots de soja Iogurt natural	Dijous 5 Amanida d'arros (Arros, enciam, pinya, pastanaga i olives) Lluç al forn amb ceba i tomàquet Pera	Divendres 6 Minestra de verdures (patates, pèsols, pastanaga, mongeta tendra) Cuixetes de pollastre al forn Amanida variada
Dilluns 9 Macarrons amb salsa de tomàquet Croquetes de bacallà Amanida variada Kiwi	Dimarts 10 Mongeta tendra i patata Vedella rostida amb xampinyons Plàtan	Dimecres 11 Cigrons guisats amb verdures Pit de pollastre a la provençal Enciam i pastanaga Iogurt natural	Dijous 12 FESTIU	Divendres 13 DIA DE LLIURE DISPOSICIÓ
Dilluns 16 Crema de carbassa i pastanaga Llibrets de gall d'indi i formatge ciam i pinya Poma	Dimarts 17 Espaguetis napolitana (salsa de tomàquet casolana) Bacallà al forn Enciam, blat de moro Meló	Dimecres 18 Mongeta tendra i patata Mandonguilles mixtes amb pastanaga i pèsols Plàtan	Dijous 19 Fèsols blancs guisats amb xoriç Truita de carbassó Enciam, cogombre i pastanaga Iogurt natural	Divendres 20 Arròs amb verdures (pastanaga, pèsols, carxofes, pebrot) Filet de gallineta Varietat d'enciams Mandarina
Dilluns 23 Llenties guisades (ceba, tomàquet, pastanaga) Truita de patata Enciam, tomàquet Pinya al seu suc	Dimarts 24 Sopa de brou de pollastre i pasta Carn de pinxo de gall d'indi Enciam, pastanaga i soja Poma	Dimecres 25 Arròs amb salsa de tomaquet Filet de nero al forn Enciam, cogombre i poma Iogurt natural	Dijous 26 Crema de verdures Lasagna de carn amb salsa beixamel i formatge Mandarina	Divendres 27 Bròquil, patata i pastanaga al vapor Pollastre al forn Enciam i pastanaga Plàtan
Dilluns 30 Arròs amb calamars (sofregit de verdures i tomàquet) Filet de lluç arrebbosat s/FS Enciam, cogombre Pera	Dimarts 31 Espaguetis amb salsa de tomàquet i remolatxa Salsitxes al forn amb ceba i moniato Caqui			

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.

Dilluns 2	Dimarts 3	Dimecres 4	Dijous 5	Divendres 6
Mongeta i patata al vapor Llom a la planxa Enciam, pastanaga i cogombre Poma	Llentíes guisades amb verdures Truita francesa Enciam, tomàquet i blat de moro Taronja	Patates guisades amb verdures Hamburguesa de vedella Enciam i brots de soja Iogurt natural desnatat	Amanida d'arros (Arros, enciam, pinya, pipes, pastanaga i olives) Lluç al forn Amb ceba i tomàquet Pera	Minestra de verdures (patates, pèsols, pastanaga, mongeta tendra) Cuixetes de pollastre al forn Amanida variada
Dilluns 9	Dimarts 10	Dimecres 11	Dijous 12	Divendres 13
Crema de verdures Lluç a la planxa Amanida variada Kiwi	Mongeta tendra i patata Rostit de vedella amb xampinyons Plàtan	Cigrons guisats amb verdures Pit de pollastre a la provençal Enciam i olives iogurt natural desnatat	FESTIU	DIA DE LLIURE DISPOSICIÓ
Dilluns 16	Dimarts 17	Dimecres 18	Dijous 19	Divendres 20
Crema de carbassa i pastanaga Gall d'indi a la planxa m pinya i pipes Poma	Menestra de verdures Bacallà al forn Enciam i blat de moro Meló	Mongeta tendra i patata Vedella planxa Enciam i tomàquet Plàtan	Fèsols blancs guisats Truita francesa Enciam, cogombre i pastanaga Iogurt natural desnatat	Arròs amb verdures (pastanaga, pèsols, carxofes, pebrot) Filet de gallineta Varietat d'enciams Mandarina
Dilluns 23	Dimarts 24	Dimecres 25	Dijous 26	Divendres 27
Llentíes cuites amb brou vegetal Llom a la planxa Enciam, tomàquet i olives Pinya al seu suc	Mongeta tendra i patata Carn de pinxo de gall d'indi Enciam, pastanaga i soja Poma	Bròquil i pastanaga Filet de nero al forn Enciam, cogombre i poma Iogurt natural desnatat	Crema de verdures Bistec d'au a la planxa Enciam, pastanaga i blat de moro Mandarina	Amanida d'estiu (patata, tomàquet, ou dur, s/olives) Pollastre al forn Enciam i pipes Plàtan
Dilluns 30	Dimarts 31			
Arròs amb calamars (sogregit de verdures i tomàquet) Filet de lluç plantxa Enciam, cogombre i olives Pera	Menestra de verdures Salsitxes al forn amb ceba i moniato Caqui			

** 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 OCTUBRE 2017

sense lactosa ni sorbitol (no poma, pera ni mango)

Dilluns 2	Dimarts 3	Dimecres 4	Dijous 5	Divendres 6
Fideuà a la marinera (sofregit, verdures, calamar) Llom a la planxa Enciam, pastanaga i cogombre Kiwi	Espaguetis amb orenga Truita francesa Enciam i tomàquet Taronja	Patates guisades amb verdures Bistec de pollastre Enciam i olives Iogurt natural s/sucre	Amanida d'arròs (Arròs, enciam, pinya, pipes, pastanaga i olives) Lluç al forn Amb ceba i tomàquet Plàtan	Mongeta tendra i patata Cuixetes de pollastre al forn Amanida variada Sindria
Dilluns 9	Dimarts 10	Dimecres 11	Dijous 12	Divendres 13
Macarrons amb salsa de tomàquet Croquetes de bacallà Amanida variada Kiwi	Mongeta tendra i patata Rostit de vedella amb xampinyons Plàtan	Arròs amb verdures Pit de pollastre a la provençal Enciam i olives Iogurt natural	FESTIU	DIA DE LLIURE DISPOSICIÓ
Dilluns 16	Dimarts 17	Dimecres 18	Dijous 19	Divendres 20
Crema de verdures Llibrets de gall d'indi i formatge Enciam, pinya i pipes Kiwi	Espaguetis napolitana (salsa de tomàquet casolana) Bacallà al forn Enciam i olives Meló	Mongeta tendra i patata Mandonguilles mixtes amb pastanaga i pèsols Plàtan	Amanida de patates (tomàquet, olives) Truita francesa Enciam i cogombre Iogurt natural s/sucre	Arròs amb verdures (carxofes, pebrot) Filet de gallineta Varietat d'enciams Mandarina
Dilluns 23	Dimarts 24	Dimecres 25	Dijous 26	Divendres 27
Patates guisades (ceba, tomàquet, pastanaga) Truita de patata Enciam i olives Pinya al seu suc	Sopa de brou de pollastre i pasta Carn de pinxo de gall d'indi Enciam, pastanaga i soja Kiwi	Arròs amb salsa de tomàquet Filet de nero al forn Enciam, cogombre i poma Iogurt natural s/sucre	Crema de verdures Botifarra d'au a la planxa Enciam i tomàquet Mandarina	Bròquil i patata al vapor Pollastre al forn Enciam i pastanaga Plàtan
Dilluns 30	Dimarts 31			
Arròs amb calamars (sogregit de verdures i tomàquet) Filet de lluç arrebossat Enciam, cogombre i olives Sindria	Espaguetis amb salsa de tomàquet i remolatxa Salsitxes al forn amb ceba i moniato Caqui			

**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 OCTUBRE 2017

meló, kiwi ni fruits secs

Dilluns 2	Dimarts 3	Dimecres 4	Dijous 5	Divendres 6
Fideua a la marinera (sofregit, verdures, calamar) Llom a la planxa Enciam, pastanaga i cogombre Poma	Llenties guisades amb arròs Truita de tonyina Enciam, tomàquet i blat de moro Taronja	Patates guisades amb verdures Vedella planxa Enciam Iogurt natural	Amanida d'arros (Arros, enciam, pinya, pipes, pastanaga i olives) Lluç al forn Amb ceba i tomàquet Pera	Minestra de verdures (patates, pèsols, pastanaga, mongeta tendra) Cuixetes de pollastre al forn Amanida variada
Dilluns 9	Dimarts 10	Dimecres 11	Dijous 12	Divendres 13
Macarrons amb salsa de tomàquet Croquetes de bacallà Amanida variada Pera	Mongeta tendra i patata Vedella rostida amb xampinyons Plàtan	Cigrons guisats amb verdures Pit de pollastre a la provençal Enciam Iogurt natural	FESTIU	DIA DE LLIURE DISPOSICIÓ
Dilluns 16	Dimarts 17	Dimecres 18	Dijous 19	Divendres 20
Crema de carbassa i pastanaga Filet de gall d'indi i formatge Enciam i pinya Poma	Espaguetis napolitana (salsa de tomàquet casolana) Bacallà al forn Enciam, blat de moro Taronja	Mongeta tendra i patata Cap de llom amb pastanaga i pèsols Plàtan	Fèsols blancs guisats amb xoriç Truita de carbassó Enciam, cogombre i pastanaga Iogurt natural	Arròs amb verdures (pastanaga, pèsols, carxofes, pebrot) Filet de gallineta Varietat d'enciams Mandarina
Dilluns 23	Dimarts 24	Dimecres 25	Dijous 26	Divendres 27
Llenties guisades (ceba, tomàquet, pastanaga) Truita de patata Enciam, tomàquet Pinya al seu suc	Sopa de brou de pollastre i pasta Carn de pinxo de gall d'indi Enciam i pastanaga Poma	Arròs amb salsa de tomaquet Filet de nero al forn Enciam, cogombre i poma Iogurt natural	Crema de verdures Bistec de pollastre Enciam, pastanaga i blat de moro Mandarina	Bròquil, patata i pastanaga al vapor Pollastre al forn Enciam i tomàquet Plàtan
Dilluns 30	Dimarts 31			
Arròs amb calamars (sogregit de verdures i tomàquet) Filet de lluç arrebossat s/FS Enciam, cogombre Pera	Espaguetis amb salsa de tomàquet i remolatxa Salsitxes de porc al forn amb ceba i moniato Caqui			

** 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 OCTUBRE 2017

Sense lactosa,
préssec ni alpiste

Dilluns 2 Fideua a la marinera (sofregit, verduretes, calamar) Llom a la planxa Enciam, pastanaga i cogombre Poma	Dimarts 3 Llenties guisades amb arròs Truita de tonyina Enciam, tomàquet i blat de moro Taronja	Dimecres 4 Patates guisades amb verduretes Hamburguesa de vedella Enciam, brots de soja i olives Iogurt s/lactosa	Dijous 5 Amanida d'arros (Arros, enciam, pinya, pipes, pastanaga i olives) Lluç al forn Patata panadera Pera	Divendres 6 Minestra de verdures (patates, pèsols, pastanaga, mongeta tendra) Cuixetes de pollastre al forn Amanida variada Sindria
Dilluns 9 Macarrons amb salsa de tomàquet Fingers de peix Amanida variada Kiwi	Dimarts 10 Mongeta tendra i patata Rostit de vedella amb xampinyons Plàtan	Dimecres 11 Cigrons guisats amb verduretes Pit de pollastre a la provençal Enciam i olives iogurt natural	Dijous 12 FESTIU	Divendres 13 DIA DE LLIURE DISPOSICIÓ
Dilluns 16 Crema de carbassa i pastanaga Fingers de pollastre Enciam, pinya i pipes Poma	Dimarts 17 Espaguetis napolitana (salsa de tomàquet casolana) Bacallà al forn Enciam, blat de moro i olives Meló	Dimecres 18 Mongeta tendra i patata Mandonguilles mixtes amb pastanaga i pèsols Plàtan	Dijous 19 Fèsols blancs guisats amb xoriç Truita de carbassó Enciam, cogombre i pastanaga Iogurt sense lactosa	Divendres 20 Arròs amb verduretes (pastanaga, pèsols, carxofes, pebrot) Filet de gallineta Varietat d'enciams Mandarina
Dilluns 23 Llenties guisades (ceba, tomàquet, pastanaga) Truita de patata Enciam, tomàquet i olives Pinya al seu suc	Dimarts 24 Sopa de brou de pollastre i pasta Carn de pinxo de gall d'indi Enciam, pastanaga i soja Poma	Dimecres 25 Arròs amb salsa de tomàquet Filet de nero al forn Enciam, cogombre i poma Iogurt s/lactosa	Dijous 26 Crema de verduretes Botifarra d'au a la planxa Enciam, pastanaga i blat de moro Mandarina	Divendres 27 Bròquil, patata i pastanaga al vapor Pollastre al forn Enciam i pipes Plàtan
Dilluns 30 Arròs amb calamars (sogregit de verduretes i tomàquet) Filet de lluç arrebossat s/L Enciam, cogombre i olives Pera	Dimarts 31 Espaguetis amb salsa de tomàquet i remolatxa Salsitxes al forn amb ceba i moniato Caqui			

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 OCTUBRE 2017

Sense fruits secs, peix,
marisc, llegums, préssec,
plàtan, meló

Dilluns 2	Dimarts 3	Dimecres 4	Dijous 5	Divendres 6
Fideua de verdures (sofregit, verdures i brou vegetal) Llom a la planxa Enciam, pastanaga i cogombre Poma	Arròs amb xampinyons Truita francesa Enciam, tomàquet i blat de moro Taronja	Patates guisades amb verdures Hamburguesa de vedella Enciam i pastanaga Iogurt natural	Amanida d'arros (Arros, enciam, pinya, pastanaga i olives) Llom al forn Amb ceba i tomàquet Pera	Mongeta tendra, pastanaga i patata Cuixetes de pollastre al forn Amanida variada Sindria
Dilluns 9	Dimarts 10	Dimecres 11	Dijous 12	Divendres 13
Macarrons amb salsa de tomàquet Fingers de pollastre Amanida variada Kiwi	Mongeta tendra i patata Vedella rostida amb xampinyons Pera	Arròs amb verdures Pit de pollastre a la provençal Enciam i poma Iogurt natural	FESTIU	DIA DE LLIURE DISPOSICIÓ
Dilluns 16	Dimarts 17	Dimecres 18	Dijous 19	Divendres 20
Crema de carbassa i pastanaga Llibrets de gall d'indi i formatge Enciam i pinya Poma	Macarrons napolitana (salsa de tomàquet casolana) Pollastre al forn Enciam, blat de moro Pera	Mongeta tendra i patata Mandonguilles mixtes amb pastanaga i pèsols Taronja	Patates guisades Truita de carbassó Enciam, cogombre i pastanaga Iogurt natural	Arròs amb verdures (pastanaga, carxofes, pebrot) (s/pèsols) Llom a la planxa Varietat d'enciams Mandarina
Dilluns 23	Dimarts 24	Dimecres 25	Dijous 26	Divendres 27
Mongeta i patata (ceba, tomàquet, pastanaga) Truita de patata Enciam, tomàquet i olives Pinya al seu suc	Sopa de brou de pollastre i pasta Carn de pinxo de gall d'indi Enciam, pastanaga i soja Poma	Arròs amb salsa de tomaquet Llom a la planxa Enciam, cogombre i poma Iogurt natural	Crema de verdures Bistec d'au planxa Enciam, pastanaga i blat de moro Mandarina	Bròquil, patata i pastanaga al vapor Pollastre al forn Enciam i poma Kiwi
Dilluns 30	Dimarts 31			
Arròs amb Tomàquet Bistec de pollastre Enciam, cogombre i olives Pera	Espaguetis amb salsa de tomàquet i remolatxa Salsitxes al forn amb ceba i moniato Caqui			

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.

Dilluns 2	Dimarts 3	Dimecres 4	Dijous 5	Divendres 6
Fideuà a la marinera (sofregit, verdures, calamar) Llom a la planxa Enciam, pastanaga i cogombre Poma	Llenties guisades amb arròs Truita de tonyina Enciam, tomàquet i blat de moro Taronja	Patates guisades amb verdures Hamburguesa de vedella amb formatge fós Enciam, brots de soja i olives Iogurt natural	Amanida d'arròs (Arròs, enciam, pinya, pipes, pastanaga i olives) Lluç al forn Amb ceba i tomàquet Pera	(patates, pèsols, pastanaga, mongeta tendra) amb maionesa Cuixetes de pollastre al forn Amanida variada Sindria
Dilluns 9	Dimarts 10	Dimecres 11	Dijous 12	Divendres 13
Espaguetis amb salsa de tomàquet Croquetes de bacallà Amanida variada Kiwi	Mongeta tendra i patata Rostit de vedella amb xampinyons Plàtan	Cigrons guisats amb verdures Pit de pollastre a la provençal Enciam i olives Iogurt natural	FESTIU	DIA DE LLIURE DISPOSICIÓ
Dilluns 16	Dimarts 17	Dimecres 18	Dijous 19	Divendres 20
Crema de carbassa i pastanaga Llibrets de gall d'indi i formatge Coca de pinya i pipes Poma	Macarrons napolitana (salsa de tomàquet casolana) amb formatge Bacallà al forn Enciam, blat de moro i olives Meló	Mongeta tendra i patata Mandonguilles mixtes amb pastanaga i pèsols Plàtan	Fèsols blancs cuits amb xoriç Truita de carbassó Enciam, cogombre i pastanaga Iogurt natural	Arròs amb verdures (pastanaga, pèsols, carxofes, pebrot) Filet de gallineta arrebossat Varietat d'enciams Mandarina
Dilluns 23	Dimarts 24	Dimecres 25	Dijous 26	Divendres 27
Llenties guisades (ceba, tomàquet, pastanaga) Truita de patata Enciam, tomàquet i olives Pinya al seu suc	Sopa de brou de pollastre i pasta Carn de pinxo de gall d'indi Enciam, pastanaga i soja Poma	Arròs amb salsa de tomàquet Filet de nero arrebossat Enciam, cogombre i poma Iogurt natural	Crema de verdures amb crostonets Lasagna de carn amb salsa beixamel Mandarina	Bròquil, patata i pastanaga al vapor Pollastre al forn Enciam i pipes Plàtan
Dilluns 30	Dimarts 31			
Arròs amb calamars (sogregit de verdures i tomàquet) Filet de lluç arrebossat Enciam, cogombre i olives Pera	Espaguetis amb salsa de tomàquet i remolatxa Salsitxes al forn amb ceba i moniato Caqui			

**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.

Dilluns 2	Dimarts 3	Dimecres 4	Dijous 5	Divendres 6
Fideua a la marinera (sofregit, verdures, calamar) Llom a la planxa Enciam, pastanaga i cogombre Plàtan	Arròs amb oli i orenga Truita francesa Enciam, tomàquet i blat de moro Taronja	Patates guisades amb verdures Hamburguesa de vedella Enciam, brots de soja i olives Iogurt sense lactosa	Amanida d'arros (Arros, enciam, pinya, pipes, pastanaga i olives) Lluç al forn Amb ceba i tomàquet Kiwi	Mongeta tendra, pastanaga i patata Cuixetes de pollastre al forn Amanida variada Mandarina
Dilluns 9	Dimarts 10	Dimecres 11	Dijous 12	Divendres 13
Macarrons amb salsa de tomàquet Bacallà al forn Amanida variada Kiwi	Mongeta tendra i patata Rostit de vedella amb xampinyons Plàtan	Cigrons guisats amb verdures Pit de pollastre a la provençal Enciam i olives Iogurt sense lactosa	FESTIU	DIA DE LLIURE DISPOSICIÓ
Dilluns 16	Dimarts 17	Dimecres 18	Dijous 19	Divendres 20
Crema de carbassa i pastanaga Pollastre arrebossat Enciam pinya i pipes Kiwi	Macarrons napolitana (salsa de tomàquet casolana) Bacallà al forn Enciam, blat de moro i olives Pinya al seu suc	Mongeta tendra i patata Mandonguilles mixtes amb pastanaga i pèsols Plàtan	Amanida de patates (tomàquet,olives) Truita francesa Enciam, cogombre i pastanaga Iogurt sense lactosa	Arròs amb verdures Filet de gallineta Varietat d'enciams Mandarina
Dilluns 23	Dimarts 24	Dimecres 25	Dijous 26	Divendres 27
Llentíes guisades (ceba, tomàquet, pastanaga) Truita de patata Enciam, tomàquet i olives Pinya al seu suc	Sopa de brou de pollastre i pasta Carn de pinxo de gall d'indi Enciam, pastanaga i soja Taronja	Arròs amb salsa de tomaquet Filet de nero al forn Enciam, cogombre i poma Iogurt sense lactosa	Crema de verdures Bistec d'au a la planxa Enciam i tomàquet Mandarina	Amanida d'estiu (patata, tomàquet, ou dur, olives) Pollastre al forn Enciam i pipes Plàtan
Dilluns 30	Dimarts 31			
Arròs amb calamars (sogregit de verdures i tomàquet) Filet de lluç arrebossat Enciam, cogombre i olives Kiwi	Espaguetis amb salsa de tomàquet i remolatxa Salsitxes al forn amb ceba i moniato Mandarina			

**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 OCTUBRE 2017

Sense marisc,
calamar ni sípia

Dilluns 2 Fideua de verdures (sofregit, verdures i brou vegetal) Llom a la planxa Enciam, pastanaga i cogombre Poma	Dimarts 3 Llenties guisades amb arròs Truita francesa Enciam, tomàquet i blat de moro Taronja	Dimecres 4 Patates guisades amb verdures Hamburguesa de vedella Enciam, brots de soja i olives Iogurt natural	Dijous 5 Amanida d'arros (Arros, enciam, pinya, pipes, pastanaga i olives) Lluç al forn Amb ceba i tomàquet Pera	Divendres 6 Minestra de verdures (patates, pèsols, pastanaga, mongeta tendra) Cuixetes de pollastre al forn Amanida variada
Dilluns 9 Macarrons amb salsa de tomàquet Croquetes de bacallà Amanida variada Kiwi	Dimarts 10 Mongeta tendra i patata Vedella rostida amb xampinyons Plàtan	Dimecres 11 Cigrons guisats amb verdures Pit de pollastre a la provençal Enciam i olives Iogurt natural	Dijous 12 FESTIU	Divendres 13 DIA DE LLIURE DISPOSICIÓ
Dilluns 16 Crema de carbassa i pastanaga Llibrets de gall d'indi i formatge Enciam pinya i pipes Poma	Dimarts 17 Espaguetis napolitana (salsa de tomàquet casolana) Bacallà al forn Enciam, blat de moro i olives Meló	Dimecres 18 Mongeta tendra i patata Mandonguilles mixtes amb pastanaga i pèsols Plàtan	Dijous 19 Fèsols blancs cuits amb xoriç Truita de carbassó Enciam, cogombre i pastanaga Iogurt natural	Divendres 20 Arròs amb verdures (pastanaga, pèsols, carxofes, pebrot) Filet de gallineta Varietat d'enciams Mandarina
Dilluns 23 Llenties guisades (ceba, tomàquet, pastanaga) Truita de patata Enciam, tomàquet i olives Pinya al seu suc	Dimarts 24 Sopa de brou de pollastre i pasta Carn de pinxo de gall d'indi Enciam, pastanaga i soja Poma	Dimecres 25 Arròs amb salsa de tomaquet Filet de nero al forn Enciam, cogombre i poma Iogurt natural	Dijous 26 Crema de verdures Bistec d'au a la planxa Enciam, pastanaga i blat de moro Mandarina	Divendres 27 Bròquil, patata i pastanaga al vapor Pollastre al forn Enciam i pipes Plàtan
Dilluns 30 Arròs amb Tomàquet Bistec de pollastre Enciam, cogombre i olives Pera	Dimarts 31 Espaguetis amb salsa de tomàquet i remolatxa Salsitxes al forn amb ceba i moniato Caqui			

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 OCTUBRE 2017

Sense llegums ni ou

Dilluns 2	Dimarts 3	Dimecres 4	Dijous 5	Divendres 6
Fideus s/ou a la marinera (sogregit, verdures, calamar) Llom a la planxa Enciam, pastanaga i cogombre Poma	Arròs amb xampinyons Bistec d'au a la planxa Enciam, tomàquet i blat de moro Taronja	Patates guisades amb verdures Hamburguesa de vedella Enciam i olives Iogurt natural	Amanida d'arros (Arros, enciam, pinya, pipes, pastanaga i olives) Lluç al forn Amb ceba i tomàquet Pera	Mongeta tendra, pastanaga i patata Cuixetes de pollastre al forn Amanida variada Sindria
Dilluns 9	Dimarts 10	Dimecres 11	Dijous 12	Divendres 13
Macarrons s/ou amb salsa de tomàquet Fingers de peix Amanida variada Kiwi	Mongeta tendra i patata Rostit de vedella amb xampinyons Plàtan	Arròs amb verdures Pit de pollastre a la provençal Enciam i olives Iogurt natural	FESTIU	DIA DE LLIURE DISPOSICIÓ
Dilluns 16	Dimarts 17	Dimecres 18	Dijous 19	Divendres 20
Crema de carbassa i pastanaga Fingers de pollastre m pinya i pipes Poma	Espaguetis s/ou napolitana (salsa de tomàquet casolana) Bacallà al forn Enciam, blat de moro i olives Meló	Mongeta tendra i patata Mandonguilles mixtes amb pastanaga i pèsols Plàtan	Amanida de patata (tomàquet, olives) Pollastre a la planxa Enciam, cogombre i pastanaga Iogurt natural	Arròs amb verdures (pastanaga, carxofes, pebrot) (s/pèsols) Filet de gallineta Varietat d'enciams Mandarina
Dilluns 23	Dimarts 24	Dimecres 25	Dijous 26	Divendres 27
Patates guisades (ceba, tomàquet, pastanaga) Lluç a la planxa Enciam, tomàquet i olives Pinya al seu suc	Sopa de brou de pollastre i pasta s/ou Carn de pinxo de gall d'indi Enciam, pastanaga i soja Poma	Arròs amb salsa de tomaquet Filet de nero al forn Enciam, cogombre i poma Iogurt natural	Crema de verdures Bistec d'au al forn Enciam, pastanaga i blat de moro Mandarina	Bròquil, patata i pastanaga al vapor Pollastre al forn Enciam i pipes Plàtan
Dilluns 30	Dimarts 31			
Arròs amb calamars (sogregit de verdures i tomàquet) Filet de lluç arrebossat s/ou Enciam, cogombre i olives Pera	Espaguetis amb salsa de tomàquet i remolatxa Salsitxes al forn amb ceba i moniato Caqui			

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.

Dilluns 2	Dimarts 3	Dimecres 4	Dijous 5	Divendres 6
Fideua a la marinera (sogregit, verdures, calamar) Llom a la planxa Enciam, pastanaga i cogombre Iogurt natural	Llenties guisades amb arròs Truita de tonyina Enciam, tomàquet i blat de moro Iogurt natural	Patates guisades amb verdures Gall dindi planxa Enciam, brots de soja i olives Iogurt natural	Amanida d'arròs (Arròs, enciam, pipes, pastanaga i olives) Lluç al forn Amb ceba i tomàquet Iogurt natural	Minestra de verdures (patates, pèsols, pastanaga, mongeta tendra) Cuixetes de pollastre al forn Amanida variada
Dilluns 9	Dimarts 10	Dimecres 11	Dijous 12	Divendres 13
Macarrons amb salsa de tomàquet Croquetes de bacallà Amanida variada Iogurt natural	Mongeta tendra i patata Rostit de porc amb xampinyons Iogurt natural	Cigrons guisats amb verdures Pit de pollastre a la provençal Enciam i olives Iogurt natural	FESTIU	DIA DE LLIURE DISPOSICIÓ
Dilluns 16	Dimarts 17	Dimecres 18	Dijous 19	Divendres 20
Crema de carbassa i pastanaga Llibrets de gall d'indi i formatge Enciam i pipes Iogurt natural	Espaguetis napolitana (salsa de tomàquet casolana) Bacallà al forn Enciam, blat de moro i olives Iogurt natural	Mongeta tendra i patata Llom a la planxa amb pastanaga i pèsols Iogurt natural	Fèsols blancs cuits amb xoriç Truita de carbassó Enciam, cogombre i pastanaga Iogurt natural	Arròs amb verdures (pastanaga, pèsols, carxofes, pebrot) Filet de gallineta Varietat d'enciams Iogurt natural
Dilluns 23	Dimarts 24	Dimecres 25	Dijous 26	Divendres 27
Llenties guisades (ceba, tomàquet, pastanaga) Truita de patata Enciam, tomàquet i olives Iogurt natural	Sopa de brou de pollastre i pasta Carn de pinxo de gall d'indi Enciam, pastanaga i soja Iogurt natural	Arròs amb salsa de tomaquet Filet de nero al forn Enciam i cogombre Iogurt natural	Crema de verdures Bistec d'au a la planxa Enciam, pastanaga i blat de moro Iogurt natural	Bròquil, patata i pastanaga al vapor Pollastre al forn Enciam i pipes Iogurt natural
Dilluns 30	Dimarts 31			
Arròs amb calamars (sogregit de verdures i tomàquet) Filet de lluç arrebossat Enciam, cogombre i olives Iogurt natural	Espaguetis amb salsa de tomàquet i remolatxa Salsitxes de gall d'indi al forn amb ceba i moniato Iogurt natural			

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.

Dilluns 2	Dimarts 3	Dimecres 4	Dijous 5	Divendres 6
Fideus s/g a la marinera (sofregit, verdures, calamar) Llom a la planxa Enciam, pastanaga i cogombre Poma	Llenties S/G guisades amb arròs Truita de tonyina Enciam, tomàquet i blat de moro Taronja	Patates guisades amb verdures Gall dindi planxa Enciam, brots de soja i olives Iogurt de soja	Amanida d'arros (Arros, enciam, pinya, pipes, pastanaga i olives) Lluç al forn Amb ceba i tomàquet Pera	Minestra de verdures (patates, pèsols, pastanaga, mongeta tendra) Cuixetes de pollastre al forn Amanida variada
Dilluns 9	Dimarts 10	Dimecres 11	Dijous 12	Divendres 13
Macarrons S/G amb salsa de tomàquet Fingers de peix Amanida variada Kiwi	Mongeta tendra i patata Rostit de porc amb xampinyons Plàtan	Cigrons guisats amb verdures de pollastre a la provençal Enciam i olives iogurt de soja	FESTIU	DIA DE LLIURE DISPOSICIÓ
Dilluns 16	Dimarts 17	Dimecres 18	Dijous 19	Divendres 20
Crema de carbassa i pastanaga Fingers de pollastre m pinya i pipes Poma	Espaguetis S/G napolitana (salsa de tomàquet casolana) Bacallà al forn Enciam, blat de moro i olives Meló	Mongeta tendra i patata Llom a la planxa amb pastanaga i pèsols Plàtan	Fèsols blancs cuits amb xoriç Truita de carbassó Enciam, cogombre i pastanaga iogurt de soja	Arròs amb verdures (pastanaga, pèsols, carxofes, pebrot) Filet de gallineta Varietat d'enciams Mandarina
Dilluns 23	Dimarts 24	Dimecres 25	Dijous 26	Divendres 27
Llenties s/g guisades (ceba, tomàquet, pastanaga) Truita de patata Enciam, tomàquet i olives Pinya al su suc	Sopa de brou de pollastre i pasta S/G SPLV Carn de pinxo de gall d'indi Enciam, pastanaga i soja Poma	Arròs amb salsa de tomaquet Filet de nero al forn Enciam, cogombre i poma Iogurt de soja	Crema de verdures Bistec d'au a la planxa Enciam, pastanaga i blat de moro Mandarina	Bròquil, patata i pastanaga al vapor Pollastre al forn Enciam i pipes Plàtan
Dilluns 30	Dimarts 31			
Arròs amb calamars (sofregit de verdures i tomàquet) Finger de peix Enciam, cogombre i olives Pera	Espaguetis S/G amb salsa de tomàquet i remolatxa Salsitxes de gall d'indi al forn amb ceba i moniato Caqui			

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.

Dilluns 2	Dimarts 3	Dimecres 4	Dijous 5	Divendres 6
Fideus s/g a la marinera (sofregit, verduretes, calamar) Llom a la planxa Enciam, pastanaga i cogombre Poma	Llenties S/G guisades amb arròs Trita de tonyina Enciam, tomàquet i blat de moro Taronja	Patates guisades amb verduretes Hamburguesa de vedella Enciam, brots de soja i olives Iogurt s/lactosa	Amanida d'arròs (Arròs, enciam, pinya, pipes, pastanaga i olives) Lluç al forn Amb ceba i tomàquet Pera	Minestra de verduretes (patates, pèsols, pastanaga, mongeta tendra) Cuixetes de pollastre al forn Amanida variada Sindria
Dilluns 9	Dimarts 10	Dimecres 11	Dijous 12	Divendres 13
Macarrons S/G amb salsa de tomàquet Fingers de peix Amanida variada Kiwi	Mongeta tendra i patata Rostit de vedella amb xampinyons Plàtan	Cigrons guisats amb verduretes Pit de pollastre a la provençal Enciam i olives Iogurt s/lactosa	FESTIU	DIA DE LLIURE DISPOSICIÓ
Dilluns 16	Dimarts 17	Dimecres 18	Dijous 19	Divendres 20
Crema de carbassa i pastanaga Fingers de pollastre m pinya i pipes Poma	Espaguetis S/G napolitana (salsa de tomàquet casolana) Bacallà al forn Enciam, blat de moro i olives Meló	Mongeta tendra i patata Mandonguilles mixtes amb pastanaga i pèsols	Pèsols blancs cuits amb xoriç Trita de carbassó Enciam, cogombre i pastanaga Iogurt s/lactosa	Arròs amb verduretes (pastanaga, pèsols, carxofes, pebrot) Filet de gallineta Varietat d'enciams Mandarina
Dilluns 23	Dimarts 24	Dimecres 25	Dijous 26	Divendres 27
Llenties s/g guisades (ceba, tomàquet, pastanaga) Trita de patata Enciam, tomàquet i olives Pinya al seu suc	Sopa de brou de pollastre i pasta Carn de pinxo de gall d'indi Enciam, pastanaga i soja Poma	Arròs amb salsa de tomaquet Filet de nero al forn Enciam, cogombre i poma Iogurt s/lactosa	Crema de verduretes Bistec d'au a la planxa Enciam, pastanaga i blat de moro Mandarina	Bròquil, patata i pastanaga al vapor Pollastre al forn Enciam i pipes Plàtan
Dilluns 30	Dimarts 31			
Arròs amb calamars (sogregit de verduretes i tomàquet) Finger de peix Enciam, cogombre i olives Pera	Espaguetis S/G amb de tomàquet i remolatxa Salsitxes al forn amb ceba i moniato Caqui			

**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.

Dilluns 2	Dimarts 3	Dimecres 4	Dijous 5	Divendres 6
Fideua a la marinera (sofregit, verdures, calamar) Llom a la planxa Enciam, pastanaga i cogombre Poma	Llenties S/G guisades amb arròs Bistec d'au a la planxa Enciam, tomàquet i blat de moro Taronja	Patates guisades amb verdures Hamburguesa de vedella Enciam, brots de soja i olives Iogurt natural	Amanida d'arros (Arros, enciam, pinya, pipes, pastanaga i olives) Lluç al forn Amb ceba i tomàquet Pera	Minestra de verdures (patates, pèsols, pastanaga, mongeta tendra) Cuixetes de pollastre al forn Amanida variada
Dilluns 9	Dimarts 10	Dimecres 11	Dijous 12	Divendres 13
Macarrons S/G- S/ou amb salsa de tomàquet Fingers de peix Amanida variada Kiwi	Mongeta tendra i patata Vedella rostida amb xampinyons Plàtan	Cigrons guisats amb verdures Pit de pollastre a la provençal Enciam i olives Iogurt natural	FESTIU	DIA DE LLIURE DISPOSICIÓ
Dilluns 16	Dimarts 17	Dimecres 18	Dijous 19	Divendres 20
Crema de carbassa i pastanaga Fingers de pollastre n pinya i pipes Poma	Espaguetis S/G- S/ou napolitana (salsa de tomàquet casolana) Bacallà al forn Enciam, blat de moro i olives Meló	Mongeta tendra i patata Mandonguilles mixtes amb pastanaga i pèsols Plàtan	Fèsols blancs cuits amb xoriç Pollastre a la planxa Enciam, cogombre i pastanaga Iogurt natural	Arròs amb verdures (pastanaga, pèsols, carxofes, pebrot) Filet de gallineta Varietat d'enciams Mandarina
Dilluns 23	Dimarts 24	Dimecres 25	Dijous 26	Divendres 27
Llenties s/g guisades (ceba, tomàquet, pastanaga) Lluç a la planxa Enciam, tomàquet i olives Pinya al seu suc	Sopa de brou de pollastre i pasta s/ouS/G Carn de pinxo de gall d'indi Enciam, pastanaga i soja Poma	Arròs amb salsa de tomaquet Filet de nero al forn Enciam, cogombre i poma Iogurt natural	Crema de verdures Bistec d'au a la planxa Enciam, pastanaga i blat de moro Mandarina	Bròquil, patata i pastanaga al vapor Pollastre al forn Enciam i pipes Plàtan
Dilluns 30	Dimarts 31			
Arròs amb calamars (sogregit de verdures i tomàquet) Finger de peix Enciam, cogombre i olives Pera	Espaguetis S/G- S/ou amb salsa de tomàquet i remolatxa Salsitxes de porc al forn amb ceba i moniato Caqui			

**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.

Dilluns 2 Fideua a la marinera (sofregit, verdures, calamar) Llom a la planxa Enciam, pastanaga i cogombre Poma	Dimarts 3 Llenties guisades amb verdures Truita de tonyina Enciam, tomàquet i blat de moro Taronja	Dimecres 4 Patates guisades amb verdures Vedella planxa Enciam i olives Iogurt natural	Dijous 5 Amanida d'arros (Arros, enciam, pinya, pipes, pastanaga i olives) Lluç al forn Amb ceba i tomàquet Pera	Divendres 6 Minestra de verdures (patates, pèsols, pastanaga, mongeta tendra) Vedella planxa Amanida variada Sindria
Dilluns 9 Macarrons amb salsa de tomàquet Croquetes de bacallà Amanida variada Kiwi	Dimarts 10 Mongeta tendra i patata Vedella rostida amb xampinyons Plàtan	Dimecres 11 Cigrons guisats amb verdures Truita francesa Enciam i olives Iogurt natural	Dijous 12 FESTIU	Divendres 13 DIA DE LLIURE DISPOSICIÓ
Dilluns 16 Crema de carbassa i pastanaga Gall d'indi a la planxa amb formatge Enciam, pinya i pipes Poma	Dimarts 17 Espaguetis napolitana (salsa de tomàquet casolana) Bacallà al forn Enciam, blat de moro i olives Meló	Dimecres 18 Mongeta tendra i patata Cap de llom amb pastanaga i pèsols Plàtan	Dijous 19 Fèsols blancs cuits amb xoriç Truita de carbassó Enciam, cogombre i pastanaga Iogurt natural	Divendres 20 Arròs amb verdures (pastanaga, pèsols, carxofes, pebrot) Filet de gallineta Varietat d'enciams Mandarina
Dilluns 23 Llenties guisades (ceba, tomàquet, pastanaga) Truita de patata Enciam, tomàquet i olives Pinya al seu suc	Dimarts 24 Amanida de pasta (llacets, tonyina, blat de moro, palets de cranc) Carn de pinxo de gall d'indi Enciam i pastanaga Poma	Dimecres 25 Arròs amb salsa de tomaquet Filet de nero al forn Enciam, cogombre i poma Iogurt natural	Dijous 26 Crema de verdures Lasagna de carn amb salsa beixamel i formatge Mandarina	Divendres 27 Bròquil, patata i pastanaga al vapor Truita de carbassó Enciam i pipes Plàtan
Dilluns 30 Arròs amb calamars (sogregit de verdures i tomàquet) Filet de lluç arrebossat Enciam, cogombre i olives Pera	Dimarts 31 Espaguetis amb salsa de tomàquet i remolatxa Salsitxes al forn amb ceba i moniato Caqui			

****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.