

MENU ESCOLES TERRASSA MAIG 2018



DILLUNS	7
Empedrat de tonyina (mongetes, tonyina, tomàquet, olives) Truita de carbassó Enciam, cogombre i pastanaga Platan	
DILLUNS	14
Arròs a la pagesa (sofregit de ceba, porro, albergínia, pebrot) Truita a la francesa Enciam, tomàquet amanit i soja Poma	
DILLUNS	21
LLIURE DISPOSICIÓ	
DILLUNS	28
Crema de carbassa i pastanaga amb picatostes Croquetes de pollastre Enciam, tomàquet i olives Meló	

DIMARTS	1
FESTIU	
DIMARTS	8
Arròs de bolets (Arròs, bolets, pebrot, porro, sofregit de ceba) Pit de pollastre al forn amb salsa de taronja Enciam, blat de moro i olives Meló	
DIMARTS	15
Crema de patata i pastanaga Hamburguesa de vedella planxa Enciam, cogombre i pipes Meló	
DIMARTS	22
Arròs amb salsa de tomàquet i remolatxa Truita francesa Enciam, brots de soja i olives Macedònia de fruites	
DIMARTS	29
Amanida de pasta (pasta tricolor, tonyina, blat de moro, palets de cranc) Salmó al forn amb salsa de ceba i mel Platan	

DIMECRES	2
Arròs amb salsa de tomàquet Croquetes de bacallà Xips Préssec en almívar	
DIMECRES	9
Mongeta tendra i patata Rodó de vedella Enciam i remolatxa Làctic	
DIMECRES	16
Tirabuixons de pasta amb salsa pesto Bacallà a la llauna Enciam, pastanaga i pebrot vermell Pera	
DIMECRES	23
Crema de bròquil, patata i ceba Daus de vedella estofats amb xampinyons Sindria	
DIMECRES	30
Mongeta blanca guisada amb verdures Truita de patata i ceba Amanida variada Làctic	

DIJOURS	3
Llenties guisades amb verdures Truita de patata i ceba Enciam, tomàquet i blat de moro Poma	
DIJOURS	10
Gaspaxo amb rostes (tomàquet, cogombre, ceba, pebrot i oli d'oliva verge extra) Canelons d'espínacs amb salsa beixamel i formatge Préssec	
DIJOURS	17
Cigròns guisats (sofregit ceba, tomàquet, pebrot i porro) Varetes de verdures Enciam, blat de moro i olives logurt natural	
DIJOURS	24
Macarrons amb salsa parmesana (salsa de formatge) Filet de nero a la planxa Enciam, pinya i pipes Pera	
DIJOURS	31
Arròs caldós amb gambes i musclos Pernillets de pollastre al forn Enciam, cogombre i pastanaga Pinya en el seu suc	

NO PORC

DIVENDRES	4
Crema d'hortalisses de temporada (Carbassó, ceba, pastanaga) Mandonguilles de vedella amb calamars i pèsols Sindria	
DIVENDRES	11
Amanida d'estiu (patata, tomàquet, ou dur, olives) Seitons arrebossats Amanida variada Poma	
DIVENDRES	18
Amanida russa (patata, pastanaga, mongeta, pèsols, maionesa) Bistec de pollastre amb pinya i ceba Macedònia de fruites	
DIVENDRES	25
Mongeta tendra i patata Aletes de pollastre a l'estil Americà (Salsa barbacoa) Enciam, tomàquet i pastanaga 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·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.

MENU ESCOLES TERRASSA MAIG 2018

NO CARN



DILLUNS		7	DIMARTS		8	DIMECRES		9	DIJOUS		10	DIVENDRES		11
Empedrat de tonyina (mongetes, tonyina, tomàquet, olives) Truita de carbassó Enciam, cogombre i pastanaga Platan			Arròs de bolets (Arròs, bolets, pebrot, porro, sofregit de ceba) Lluç al forn amb salsa de taronja Enciam, blat de moro i olives Meló			Mongeta tendra i patata Truita a la francesa Enciam i remolatxa Làctic			Gaspatxo amb rostes (tomàquet, cogombre, ceba, pebrot i oli d'oliva verge extra) Canelons d'espínacs amb salsa beixamel i formatge Préssec			Amanida d'estiu (patata, tomàquet, ou dur, olives) Seitons arrebossats Amanida variada Poma		
DILLUNS		14	DIMARTS		15	DIMECRES		16	DIJOUS		17	DIVENDRES		18
Arròs a la pagesa (sofregit de ceba, porro, albergínia, pebrot) Truita a la francesa Enciam, tomàquet amanit i soja Poma			Crema de patata i pastanaga Nuggets vegetals Enciam, cogombre i pipes Meló			Tirabuixons de pasta amb salsa pesto Bacallà a la llauna Enciam, pastanaga i pebrot vermell Pera			Cigrons guisats (sofregit ceba, tomàquet, pebrot i porro) Varetes de verdures Enciam, blat de moro i olives logurt natural			Amanida russa (patata, pastanaga, mongeta, pèsols, maionesa) Filet de nero a la planxa amb pinya i ceba Macedònia de fruites		
DILLUNS		21	DIMARTS		22	DIMECRES		23	DIJOUS		24	DIVENDRES		25
LLIURE DISPOSICIÓ			Arròs amb salsa de tomàquet i remolatxa Truita francesa Enciam, brots de soja i olives Macedònia de fruites			Crema de bròquil, patata i ceba Mandonguilles de lluç estofades amb xampinyons Sindria			Macarrons amb salsa parmesana (salsa de formatge) Filet de nero a la planxa Enciam, pinya i pipes Pera			Mongeta tendra i patata Truita de formatge Enciam, tomàquet i pastanaga Gelats		
DILLUNS		28	DIMARTS		29	DIMECRES		30	DIJOUS		31			
Crema de carbassa i pastanaga amb picatostes Croquetes de bacallà Enciam, tomàquet i olives Meló			Amanida de pasta (pasta tricolor, tonyina, blat de moro, palets de cranc) Salmó al forn amb salsa de ceba i mel Platan			Mongeta blanca amb patata i oli d'oliva Truita de patates Xips Làctic			Arròs caldós amb gambes i musclos Lluç al forn Enciam, cogombre i pastanaga Pinya en el seu suc					



**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.

MENU ESCOLES TERRASSA MAIG 2018



DILLUNS 7		DIMARTS 1		DIMECRES 2		DIJOUS 3		DIVENDRES 4	
Empedrat de verdures (mongetes, pebrot verd, tomàquet, olives, ou dur) Truita de carbassó Enciam, cogombre i pastanaga Platan		FESTIU		Arròs amb salsa de tomàquet Pollastre a la planxa Xips Préssec en almívar		Llentises guisades amb verdures Truita de patata i ceba Enciam, tomàquet i blat de moro Poma		Crema d'hortalisses de temporada (Carbassó, ceba, pastanaga) Mandonguilles de vedella amb pèsols Sindria	
DILLUNS 14		DIMARTS 8		DIMECRES 9		DIJOUS 10		DIVENDRES 11	
Arròs a la pagesa (sofregit de ceba, porro, albergínia, pebrot) Truita de pernil dolç i formatge Enciam, tomàquet amanit i soja Poma		Arròs de bolets (Arròs, bolets, pebrot, porro, sofregit de ceba) Pit de pollastre al forn amb salsa de taronja Enciam, blat de moro i olives Meló		Mongeta tendra i patata Cap de llom al forn Enciam i remolatxa Làctic		Gaspaxo amb rostes (tomàquet, cogombre, ceba, pebrot i oli d'oliva verge extra) Gall d'indi a la planxa amb salsa beixamel i formatge Préssec		Amanida d'estiu (patata, tomàquet, ou dur, olives) Nuggets vegetals Amanida variada Poma	
DILLUNS 21		DIMARTS 15		DIMECRES 16		DIJOUS 17		DIVENDRES 18	
LLIURE DISPOSICIÓ		Crema de patata i pastanaga Hamburguesa de vedella planxa Enciam, cogombre i pipes Meló		Tirabuixons de pasta amb salsa pesto Hamburguesa vegetal Enciam, pastanaga i pebrot vermell Pera		Cigrons guisats (sofregit ceba, tomàquet, pebrot i porro) Varetes de verdures Enciam, blat de moro i olives logurt natural		Amanida russa (patata, pastanaga, mongeta, pèsols, maionesa) Bistec de pollastre amb pinya i ceba Macedònia de fruites	
DILLUNS 28		DIMARTS 22		DIMECRES 23		DIJOUS 24		DIVENDRES 25	
Crema de carbassa i pastanaga amb picatostes Fingers de pollastre Enciam, tomàquet i olives Meló		Arròs amb salsa de tomàquet i remolatxa Truita francesa Enciam, brots de soja i olives Macedònia de fruites		Crema de bròquil, patata i ceba Daus de vedella estofats amb xampinyons Sindria		Macarrons amb salsa parmesana (salsa de formatge) Llom planxa Enciam, pinya i pipes Pera		Mongeta tendra i patata Aletes de pollastre a l'estil Americà (Salsa barbacoa) Enciam, tomàquet i pastanaga Gelats	
DILLUNS 28		DIMARTS 29		DIMECRES 30		DIJOUS 31			
Amanida de pasta (pasta tricolor, formatge fresc, blat de moro) Filet de gall d'indi a la planxa amb salsa de ceba i mel Platan		Mongeta blanca guisada amb verdures Truita de patata i ceba Làctic		Arròs amb tomàquet Pernillets de pollastre al forn Enciam, cogombre i pastanaga Pinya en el seu suc					



**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.

MENU ESCOLES TERRASSA MAIG 2018



DILLUNS		7	DIMARTS		8	DIMECRES		9	DIJOUS		10	DIVENDRES		11
Empedrat de tonyina (mongetes, tonyina, tomàquet, olives) Lluç al forn a la llimona Enciam, cogombre i pastanaga Platan			Arròs de bolets (Arròs, bolets, pebrot, porro, sofregit de ceba) Pit de pollastre al forn amb salsa de taronja Enciam, blat de moro i olives Meló			Mongeta tendra i patata Cap de llom al forn Enciam i remolatxa Làctic			Gaspaxo amb rostes (tomàquet, cogombre, ceba, pebrot i oli d'oliva verge extra) (insitu) Filet de gall d'indi amb salsa de formatge i patata caliu Préssec			Crema d'hortalisses de temporada (Carbassó, ceba, pastanaga) Mandonguilles de vedella amb calamars i pèsols Sindria		
DILLUNS		14	DIMARTS		15	DIMECRES		16	DIJOUS		17	DIVENDRES		18
Arròs a la pagesa (sofregit de ceba, porro, albergínia, pebrot) Salmó a la planxa Enciam, tomàquet amanit i soja Poma			Crema de patata i pastanaga Hamburguesa de vedella planxa Enciam, cogombre i pipes Meló			Tirabuixons de pasta (s/ou) amb salsa de tomàquet Bacallà a la llauna Enciam, pastanaga i pebrot vermell Pera			Cigrons guisats (sofregit ceba, tomàquet, pebrot i porro) Varetes de lluç Enciam, blat de moro i olives logurt natural			Amanida de patata (patata, pastanaga, mongeta, pèsols) s/maionesa Bistec de pollastre amb pinya i ceba Macedònia de fruites		
DILLUNS		21	DIMARTS		22	DIMECRES		23	DIJOUS		24	DIVENDRES		25
LLIURE DISPOSICIÓ			Arròs amb salsa de tomàquet i remolatxa Lluç al forn Enciam, brots de soja i olives Macedònia de fruites			Crema de bròquil, patata i ceba Daus de vedella estofats amb xampinyons Sindria			Macarrons amb salsa parmesana (salsa de formatge) Filet de nero a la planxa Enciam, pinya i pipes Pera			Mongeta tendra i patata Aletes de pollastre a l'estil Americà (Salsa barbacoa) Enciam, tomàquet i pastanaga Gelats		
DILLUNS		28	DIMARTS		29	DIMECRES		30	DIJOUS		31			
Crema de carbassa i pastanaga amb picatostes Fingers de pollastre Enciam, tomàquet i olives Meló			Amanida de pasta (pasta tricolor (s/ou), tonyina, blat de moro) Salmó al forn amb salsa de ceba i mel Platan			Mongeta blanca guisada amb verdures Hamburguesa planxa Amanida variada Làctic			Arròs caldós amb gambes i musclos Pernillets de pollastre al forn Enciam, cogombre i pastanaga Pinya en el seu suc					



**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.

MENU ESCOLES TERRASSA MAIG 2018



DILLUNS		7	DIMARTS		8	DIMECRES		9	DIJOUS		10	DIVENDRES		11
Empedrat de tonyina (mongetes, tonyina, tomàquet, olives) Truita de carbassó Enciam, cogombre i pastanaga Platan			Arròs de bolets (Arròs, bolets, pebrot, porro, sofregit de ceba) Pit de pollastre al forn amb salsa de taronja Enciam, blat de moro i olives Meló			Mongeta tendra i patata Cap de llom al forn Enciam i remolatxa Làctic			Gaspatxo (tomàquet, cogombre, ceba, pebrot i oli d'oliva verge extra)(insitu) Canelons de l'àvia (S/G) i formatge (carn de porc, vedella i pollastre) Préssec			Amanida d'estiu (patata, tomàquet, ou dur, olives) Seitons arrebossats (a/maizena) Amanida variada Poma		
DILLUNS		14	DIMARTS		15	DIMECRES		16	DIJOUS		17	DIVENDRES		18
Arròs a la pagesa (sofregit de ceba, porro, albergínia, pebrot) Truita de pernil dolç i formatge Enciam, tomàquet amanit i soja Poma			Crema de patata i pastanaga Hamburguesa de vedella planxa Enciam, cogombre i pipes Meló			Tirabuixons de pasta(S/G) amb salsa pesto Bacallà amb salsa de tomàquet Enciam, pastanaga i pebrot vermell Pera			Cigrons guisats (sofregit ceba, tomàquet, pebrot i porro) Varetes de lluç Enciam, blat de moro i olives logurt natural			Amanida russa (patata, pastanaga, mongeta, pèsols, maionesa) Bistec de pollastre amb pinya i ceba Macedònia de fruites		
DILLUNS		21	DIMARTS		22	DIMECRES		23	DIJOUS		24	DIVENDRES		25
LLIURE DISPOSICIÓ			Arròs amb salsa de tomàquet i remolatxa Truita francesa Enciam, brots de soja i olives Macedònia de fruites			Crema de bròquil, patata i ceba Daus de vedella estofats amb xampinyons Sindria			Macarrons amb salsa parmesana (salsa de formatge) Filet de nero a la planxa Enciam, pinya i pipes Pera			Mongeta tendra i patata Aletes de pollastre rostides Enciam, tomàquet i pastanaga Gelat		
DILLUNS		28	DIMARTS		29	DIMECRES		30	DIJOUS		31			
Crema de carbassa i pastanaga Fingers de pollastre Enciam, tomàquet i olives Meló			Amanida de pasta (pasta tricolor (S/G), tonyina, blat de moro) Salmó al forn amb salsa de ceba i mel Platan			Mongeta blanca guisada amb verdures Truita de patata i ceba Amanida variada Làctic			Arròs caldós amb gambes i musclos Pernilets de pollastre al forn Enciam, cogombre i pastanaga Pinya en el seu suc					



**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.

MENU ESCOLES TERRASSA MAIG 2018

NO LACTOSA



DILLUNS	7	DIMARTS	1	DIMECRES	2	DIJOUS	3	DIVENDRES	4
Empedrat de tonyina (mongetes, tonyina, tomàquet, olives) Truita de carbassó Enciam, cogombre i pastanaga Platan		FESTIU		Arròs amb salsa de tomàquet Fingers de peix Xips Préssec en almívar		Llentises guisades amb verdures Truita de patata i ceba Enciam, tomàquet i blat de moro Poma		Purè d'hortalisses de temporada (insitu)(Carbassó, ceba, pastanaga) Mandonguilles de vedella amb calamars i pèsols Sindria	
DILLUNS	14	DIMARTS	8	DIMECRES	9	DIJOUS	10	DIVENDRES	11
Arròs a la pagesa (sofregit de ceba, porro, albergínia, pebrot) Truita a la francesa Enciam, tomàquet amanit i soja Poma		Arròs de bolets (Arròs, bolets, pebrot, porro, sofregit de ceba) Pit de pollastre al forn amb salsa de taronja Enciam, blat de moro i olives Meló		Mongeta tendra i patata Cap de llom al forn Enciam i remolatxa Làctic s/lactosa		Gaspatxo amb rostes (tomàquet, cogombre, cebada, pebrot i oli d'oliva verge extra) (insitu) Gall d'indi fornejat amb formatge S/L amb patata caliu Préssec		Amanida d'estiu (patata, tomàquet, ou dur, olives) Seitons arrebossats (S/L) Amanida variada Poma	
DILLUNS	21	DIMARTS	15	DIMECRES	16	DIJOUS	17	DIVENDRES	18
Purè de carbassa i pastanaga (s/llet) amb picatostes Pollastre arrebossat (insitu)(s/llet) Enciam, tomàquet i olives Meló		Purè de patata i pastanaga (s/llet) Hamburguesa de vedella planxa Enciam, cogombre i pipes Meló		Tirabuixons de pasta amb salsa de tomàquet Bacallà a la llauna Enciam, pastanaga i pebrot vermell Pera		Cigrons guisats (sofregit ceba, tomàquet, pebrot i porro) Varetes de verdura Enciam, blat de moro i olives logurt natural s/lactosa		Amanida russa (patata, pastanaga, mongeta, pèsols, maionesa) Bistec de pollastre amb pinya i ceba Macedònia de fruites	
DILLUNS	28	DIMARTS	22	DIMECRES	23	DIJOUS	24	DIVENDRES	25
LLIURE DISPOSICIÓ		Arròs amb salsa de tomàquet i remolatxa Truita francesa Enciam, brots de soja i olives Macedònia de fruites		Purè de bròquil, patata i ceba (s/llet) Daus de vedella estofats amb xampinyons Sindria		Macarrons amb salsa parmesana (salsa de formatge) Filet de nero a la planxa Enciam, pinya i pipes Pera		Mongeta tendra i patata Aletes de pollastre a l'estil Americà (Salsa barbacoa) Enciam, tomàquet i pastanaga Gelats s/lactosa	
DILLUNS	29	DIMARTS	26	DIMECRES	30	DIJOUS	31		
Purè de carbassa i pastanaga (s/llet) amb picatostes Pollastre arrebossat (insitu)(s/llet) Enciam, tomàquet i olives Meló		Amanida de pasta (pasta tricolor, tonyina, blat de moro, olives) Salmó al forn amb salsa de ceba i mel Platan		Mongeta blanca guisada amb verdura Truita de patata i ceba Amanida variada Làctic		Arròs caldós amb gambes i musclos Pernils de pollastre al forn Enciam, cogombre i pastanaga Pinya en el seu suc			



**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.

MENU ESCOLES TERRASSA MAIG 2018



DILLUNS	7
Empedrat de tonyina (mongetes, tonyina, tomàquet, olives) Truita de carbassó Enciam, cogombre i pastanaga Platan	
DILLUNS	14
Arròs a la pagesa (sofregit de ceba, porro, albergínia, pebrot) Truita a la francesa Enciam, tomàquet amanit i soja Poma	
DILLUNS	21
LLIURE DISPOSICIÓ	
DILLUNS	28
Purè de carbassa i pastanaga (insitu) amb picatostes Fingers de pollastre Enciam, tomàquet i olives Meló	

DIMARTS	1
FESTIU	
DIMARTS	8
Arròs amb xampinyons Pit de pollastre al forn amb salsa de taronja Enciam, blat de moro i olives Meló	
DIMARTS	15
Purè de patata i pastanaga (s/llet) Llom planxa Enciam, cogombre i pipes Meló	
DIMARTS	22
Arròs amb salsa de tomàquet i remolatxa Truita francesa Enciam, brots de soja i olives Macedònia de fruites	
DIMARTS	29
Amanida de pasta (pasta tricolor, tonyina, blat de moro) Salmó al forn amb salsa de ceba i mel Platan	

DIMECRES	2
Arròs amb salsa de tomàquet Fingers de peix Xips Préssec en almívar	
DIMECRES	9
Mongeta tendra i patata Cap de llom al forn Enciam i remolatxa Fruita del temps	
DIMECRES	16
Tirabuixons de pasta amb salsa de tomàquet Bacallà a la llauna Enciam, pastanaga i pebrot vermell Pera	
DIMECRES	23
Purè de bròquil, patata i ceba (s/llet) Daus de porc estofats amb xampinyons Sindria	
DIMECRES	30
Mongeta blanca guisada amb verdures Truita de patata i ceba Amanida variada Làctic	

DIJOURS	3
Llentilles guisades amb verdures Truita de patata i ceba Enciam, tomàquet i blat de moro Poma	
DIJOURS	10
Gaspaxo amb rostes (tomàquet, cogombre, ceba, pebrot i oli d'oliva verge extra)(insitu) Filet de gall d'indi fornejat Patata caliu Préssec	
DIJOURS	17
Cigrons guisats (sofregit ceba, tomàquet, pebrot i porro) Varetes de verdures Enciam, blat de moro i olives Fruita del temps	
DIJOURS	24
Macarrons amb salsa parmesana (salsa de formatge) Filet de nero a la planxa Enciam, pinya i pipes Pera	
DIJOURS	31
Arròs caldós amb gambes i musclos Pernilets de pollastre al forn Enciam, cogombre i pastanaga Pinya en el seu suc	

NO PLV

DIVENDRES	4
Crema d'hortalisses de temporada (Carbassó, ceba, pastanaga) Mandonguilles de lluç amb calamars i pèsols Sindria	
DIVENDRES	11
Amanida d'estiu (patata, tomàquet, ou dur, olives) Seitons arrebossats (insitu)(s/llet) Amanida variada Poma	
DIVENDRES	18
Amanida russa (patata, pastanaga, mongeta, pèsols, maionesa) Bistec de pollastre amb pinya i ceba Macedònia de fruites	
DIVENDRES	25
Mongeta tendra i patata Aletes de pollastre a l'estil Americà (Salsa barbacoa) Enciam, tomàquet i pastanaga Fruita del temps	



**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.

MENU ESCOLES TERRASSA MAIG 2018



DILLUNS	7
Empedrat de tonyina (mongetes, tonyina, tomàquet, olives) Truita de carbassó Enciam, cogombre i pastanaga Platan	
DILLUNS	14
Arròs a la pagesa (sofregit de ceba, porro, albergínia, pebrot) Truita a la francesa Enciam, tomàquet amanit i soja Poma	
DILLUNS	21
LLIURE DISPOSICIÓ	
DILLUNS	28
Purè de carbassa i pastanaga (insitu) amb picatostes Fingers de pollastre Enciam, tomàquet i olives Meló	

DIMARTS	1
FESTIU	
DIMARTS	8
Arròs amb xampinyons Pit de pollastre al forn amb salsa de taronja Enciam, blat de moro i olives Meló	
DIMARTS	15
Purè de patata i pastanaga (s/llet) Hamburguesa de vedella planxa Enciam, cogombre i pipes Meló	
DIMARTS	22
Arròs amb salsa de tomàquet i remolatxa Truita francesa Enciam, brots de soja i olives Macedònia de fruites	
DIMARTS	29
Amanida de pasta (pasta tricolor, tonyina, blat de moro) Salmó al forn amb salsa de ceba i mel Platan	

DIMECRES	2
Arròs amb salsa de tomàquet Fingers de peix Xips Préssec en almívar	
DIMECRES	9
Mongeta tendra i patata Cap de llom al forn Enciam i remolatxa Fruita del temps	
DIMECRES	16
Tirabuixons de pasta amb salsa de tomàquet Bacallà a la llauna Enciam, pastanaga i pebrot vermell Pera	
DIMECRES	23
Purè de bròquil, patata i ceba (s/llet) Daus de vedella estofats amb xampinyons Sindria	
DIMECRES	30
Mongeta blanca guisada amb verdures Truita de patata i ceba Amanida variada Làctic	

DIJOURS	3
Llenties guisades amb verdures Truita de patata i ceba Enciam, tomàquet i blat de moro Poma	
DIJOURS	10
Gaspaxo amb rostes (tomàquet, cogombre, ceba, pebrot i oli d'oliva verge extra)(insitu) Filet de gall d'indi fornejat Patata caliu Préssec	
DIJOURS	17
Cigrons guisats (sofregit ceba, tomàquet, pebrot i porro) Varetes de verdures Enciam, blat de moro i olives Fruita del temps	
DIJOURS	24
Macarrons amb salsa parmesana (salsa de formatge) Filet de nero a la planxa Enciam, pinya i pipes Pera	
DIJOURS	31
Arròs caldós amb gambes i musclos Pernilets de pollastre al forn Enciam, cogombre i pastanaga Pinya en el seu suc	

NO PLV SI VEDELLA

DIVENDRES	4
Crema d'hortalisses de temporada (Carbassó, ceba, pastanaga) Mandonguilles de vedella amb calamars i pèsols Sindria	
DIVENDRES	11
Amanida d'estiu (patata, tomàquet, ou dur, olives) Seitons arrebossats (insitu)(s/llet) Amanida variada Poma	
DIVENDRES	18
Amanida russa (patata, pastanaga, mongeta, pèsols, maionesa) Bistec de pollastre amb pinya i ceba Macedònia de fruites	
DIVENDRES	25
Mongeta tendra i patata Aletes de pollastre a l'estil Americà (Salsa barbacoa) Enciam, tomàquet i pastanaga Fruita del temps	



**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.

MENU ESCOLES TERRASSA MAIG 2018



DILLUNS	7
Empedrat de tonyina (mongetes, tonyina, tomàquet, olives) Truita de carbassó Enciam, cogombre i pastanaga Platan	
DILLUNS	14
Arròs a la pagesa (sofregit de ceba, porro, albergínia, pebrot) Truita de pernil dolç i formatge Enciam, tomàquet amanit i soja Poma	
DILLUNS	21
LLIURE DISPOSICIÓ	
DILLUNS	28
Crema de carbassa i pastanaga Fingers de pollastre Enciam, tomàquet i olives Meló	

DIMARTS	1
FESTIU	
DIMARTS	8
Arròs de bolets (Arròs, bolets, pebrot, porro, sofregit de ceba) Pit de pollastre al forn amb salsa de taronja Enciam, blat de moro i olives Meló	
DIMARTS	15
Crema de patata i pastanaga Hamburguesa de vedella planxa Enciam, cogombre i olives Meló	
DIMARTS	22
Arròs amb salsa de tomàquet i remolatxa Truita francesa Enciam, brots de soja i olives Macedònia de fruites	
DIMARTS	29
Amanida de pasta (pasta tricolor, tonyina, blat de moro) Salmó al forn amb salsa de ceba i mel Platan	

DIMECRES	2
Arròs amb salsa de tomàquet Fingers de peix Xips Préssec en almívar	
DIMECRES	9
Mongeta tendra i patata Cap de llom al forn Enciam i remolatxa Làctic	
DIMECRES	16
Tirabuixons de pasta amb salsa de tomàquet Bacallà a la llauna Enciam, pastanaga i pebrot vermell Pera	
DIMECRES	23
Crema de bròquil, patata i ceba Daus de vedella estofats amb xampinyons Sindria	
DIMECRES	30
Mongeta blanca guisada amb verdures Truita de patata i ceba Amanida variada Làctic	

DIJOURS	3
Llenties guisades amb verdures Truita de patata i ceba Enciam, tomàquet i blat de moro Poma	
DIJOURS	10
Gaspatxo amb rostos (tomàquet, cogombre, ceba, pebrot i oli d'oliva verge extra) (Insitu) Canelons de l'àvia amb salsa beixamel i formatge (carn de porc, vedella i pollastre) Préssec	
DIJOURS	17
Cigròns guisats (sofregit ceba, tomàquet, pebrot i porro) Varetes de verdures Enciam, blat de moro i olives logurt natural	
DIJOURS	24
Macarrons amb salsa parmesana (salsa de formatge) Filet de nero a la planxa Enciam, pinya i pipes Pera	
DIJOURS	31
Arròs caldós amb gambes i musclos Pernilets de pollastre al forn Enciam, cogombre i pastanaga Pinya en el seu suc	

NO FRUITS SECS

DIVENDRES	4
Crema d'hortalisses de temporada (Carbassó, ceba, pastanaga) Mandonguilles de vedella amb calamars i pèsols Sindria	
DIVENDRES	11
Amanida d'estiu (patata, tomàquet, ou dur, olives) Seitons arrebossats Amanida variada Poma	
DIVENDRES	18
Amanida russa (patata, pastanaga, mongeta, pèsols, maionesa) Bistec de pollastre amb pinya i ceba Macedònia de fruites	
DIVENDRES	25
Mongeta tendra i patata Aletes de pollastre a l'estil Americà (Salsa barbacoa) Enciam, tomàquet i pastanaga 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.

MENU ESCOLES TERRASSA MAIG 2018



DILLUNS 7		DIMARTS 1		DIMECRES 2		DIJOUS 3		DIVENDRES 4	
Empedrat de tonyina (mongetes, tonyina, tomàquet, olives) Lluç al forn a la llimona Enciam, cogombre i pastanaga Platan		FESTIU		Arròs amb salsa de tomàquet Fingers de peix Xips Préssec en almívar		Llenties s/g guisades amb verduretes Pollastre a la planxa Enciam, tomàquet i blat de moro Poma		Crema d'hortalisses de temporada (Carbassó, ceba, pastanaga) Mandonguilles de vedella amb calamars i pèsols Sindria	
DILLUNS 14		DIMARTS 8		DIMECRES 9		DIJOUS 10		DIVENDRES 11	
Arròs a la pagesa (sofregit de ceba, porro, albergínia, pebrot) Salmó a la planxa Enciam, tomàquet amanit i soja Poma		Arròs de bolets (Arròs, bolets, pebrot, porro, sofregit de ceba) Pit de pollastre al forn amb salsa de taronja Enciam, blat de moro i olives Meló		Mongeta tendra i patata Cap de llom al forn Enciam i remolatxa Làctic		Gaspatxo (tomàquet, cogombre, ceba, pebrot i oli d'oliva verge extra)(insitu) Gall d'indi amb salsa de formatge amb patata caliu Préssec		Amanida d'estiu (patata, tomàquet, tonyina olives) Seitons arrebossats (a/maizena) Amanida variada Poma	
DILLUNS 21		DIMARTS 15		DIMECRES 16		DIJOUS 17		DIVENDRES 18	
Lluç al forn a la llimona Enciam, tomàquet amanit i soja Poma		Crema de patata i pastanaga Hamburguesa de vedella planxa Enciam, cogombre i pipes Meló		Tirabuixons de pasta (S/G),(S/OU) amb oli i albahaca Bacallà amb salsa tomàquet Enciam, pastanaga i pebrot vermell Pera		Cigrons guisats (sofregit ceba, tomàquet, pebrot i porro) Varetes de lluç Enciam, blat de moro i olives logurt natural		Amanida de patata (patata, pastanaga, mongeta, pèsols)(s/maionesa) Bistec de pollastre amb pinya i ceba Macedònia de fruites	
DILLUNS 28		DIMARTS 22		DIMECRES 23		DIJOUS 24		DIVENDRES 25	
LLIURE DISPOSICIÓ		Arròs amb salsa de tomàquet i remolatxa Lluç al forn Enciam, brots de soja i olives Macedònia de fruites		Crema de bròquil, patata i ceba Daus de vedella estofats amb xampinyons Sindria		Macarrons amb salsa parmesana (salsa de formatge) Filet de nero a la planxa Enciam, pinya i pipes Pera		Mongeta tendra i patata Aletes de pollastre al forn Enciam, tomàquet i pastanaga Gelats	
DILLUNS 28		DIMARTS 29		DIMECRES 30		DIJOUS 31			
Crema de carbassa i pastanaga Fingers de pollastre Enciam, tomàquet i olives Meló		Amanida de pasta (pasta tricolor (S/G), tonyina, blat de moro,pebrot) Salmó al forn amb salsa de ceba i mel Platan		Mongeta blanca amb patata i oli d'oliva Hamburguesa de vedella planxa Xips (S/G) Làctic		Arròs caldós amb gambes i musclos Pernillets de pollastre al forn Enciam, cogombre i pastanaga Pinya en el seu suc			



**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.

MENU ESCOLES TERRASSA MAIG 2018

S/GLUTEN NI LACTOSA



DILLUNS	7
Empedrat de tonyina (mongetes, tonyina, tomàquet, olives) Truita de carbassó Enciam, cogombre i pastanaga Platan	
DILLUNS	14
Arròs a la pagesa (sofregit de ceba, porro, albergínia, pebrot) Truita a la francesa Enciam, tomàquet amanit i soja Poma	
DILLUNS	21
LLIURE DISPOSICIÓ	
DILLUNS	28
Purè de carbassa i pastanaga (insitu) Fingers de pollastre Enciam, tomàquet i olives Meló	

DIMARTS	1
FESTIU	
DIMARTS	8
Arròs de bolets (Arròs, bolets, pebrot, porro, sofregit de ceba) Pit de pollastre al forn amb salsa de taronja Enciam, blat de moro i olives Meló	
DIMARTS	15
Purè de patata i pastanaga (insitu) Hamburguesa de vedella planxa Enciam, cogombre i pipes Meló	
DIMARTS	22
Arròs amb salsa de tomàquet i remolatxa Truita francesa Enciam, brots de soja i olives Macedònia de fruites	
DIMARTS	29
Amanida de pasta (pasta tricolor(S/G), tonyina, blat de moro, pebrot) Salmó al forn amb salsa de ceba i mel Platan	

DIMECRES	2
Arròs amb salsa de tomàquet Fingers de peix Xips Préssec en almívar	
DIMECRES	9
Mongeta tendra i patata Cap de llom al forn Enciam i remolatxa Làctic S/L S/G	
DIMECRES	16
Tirabuixons de pasta (S/G) amb oli i albahaca Bacallà amb salsa de tomàquet Enciam, pastanaga i pebrot vermell Pera	
DIMECRES	23
Purè de bròquil, patata i ceba (insitu) Daus de vedella estofats amb xampinyons Sindria	
DIMECRES	30
Mongeta blanca amb patata i oli d'oliva Hamburguesa de vedella planxa Xips (S/G) Làctic (S/L)(S/G)	

DIJOURS	3
Llenties s/g guisades amb verdures Truita de patata i ceba Enciam, tomàquet i blat de moro Poma	
DIJOURS	10
Gaspatxo (tomàquet, cogombre, ceba, pebrot i oli d'oliva verge extra)(insitu) Filet de gall d'indi amb formatge S/L i patata caliu Préssec	
DIJOURS	17
Cigrons guisats (sofregit ceba, tomàquet, pebrot i porro) Varetes de lluç Enciam, blat de moro i olives logurt natural S/L	
DIJOURS	24
Macarrons amb salsa parmesana (salsa de formatge) Filet de nero a la planxa Enciam, pinya i pipes Pera	
DIJOURS	31
Arròs caldós amb gambes i musclos Pinxo de gall d'indi adovat Enciam, cogombre i pastanaga Pinya en el seu suc	

DIVENDRES	4
Purè d'hortalisses de temporada (insitu) (Carbassó, ceba, pastanaga) Mandonguilles de vedella amb calamars i pèsols Sindria	
DIVENDRES	11
Amanida d'estiu (patata, tomàquet, ou dur, olives) Seitons arrebossats (a/maizena) Amanida variada Poma	
DIVENDRES	18
Amanida russa (patata, pastanaga, mongeta, pèsols, maionesa) Bistec de pollastre amb pinya i ceba Macedònia de fruites	
DIVENDRES	25
Mongeta tendra i patata Aletes de pollastre al forn Enciam, tomàquet i pastanaga Gelats (S/L)(S/G)	



**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.

MENU ESCOLES TERRASSA MAIG 2018

S/GLUTEN NI PLV



DILLUNS	7	DIMARTS	1	DIMECRES	2	DIJOUS	3	DIVENDRES	4
Empedrat de tonyina (mongetes, tonyina, tomàquet, olives) Truita de carbassó Enciam, cogombre i pastanaga Platan		FESTIU		Arròs amb salsa de tomàquet Fingers de peix Xips Préssec en almívar		Llenties s/g guisades amb verdures Truita de patata i ceba Enciam, tomàquet i blat de moro Poma		Purè d'hortalisses de temporada (Carbassó, ceba, pastanaga)(insitu) Mandonguilles de gall d'indi amb calamars i pèsols Sindria	
DILLUNS	14	DIMARTS	8	DIMECRES	9	DIJOUS	10	DIVENDRES	11
Arròs a la pagesa (sofregit de ceba, porro, albergínia, pebrot) Truita a la francesa Enciam, tomàquet amanit i soja Poma		Arròs amb bolets Pit de pollastre al forn amb salsa de taronja Enciam, blat de moro i olives Meló		Mongeta tendra i patata Cap de llom al forn Enciam i remolatxa Fruita del temps		Gaspatxo (tomàquet, cogombre, ceba, pebrot i oli d'oliva verge extra)(insitu) Filet de gall dindi fornejat amb patata caliu Préssec		Amanida d'estiu (patata, tomàquet, ou dur, olives) Seitons arrebossats (insitu)(a/maizena) Amanida variada Poma	
DILLUNS	21	DIMARTS	15	DIMECRES	16	DIJOUS	17	DIVENDRES	18
Purè de patata i pastanaga (insitu)(s/llet) Llom planxa Enciam, cogombre i pipes Meló		Tirabuixons de pasta (S/G) amb oli i albahaca Bacallà amb salsa de tomàquet Enciam, pastanaga i pebrot vermell Pera		Cigrons guisats (sofregit ceba, tomàquet, pebrot i porro) Varetes de lluç Enciam, blat de moro i olives Fruita del temps		Amanida de patata (patata, pastanaga, mongeta, pèsols) Bistec de pollastre amb pinya i ceba Macedònia de fruites			
DILLUNS	28	DIMARTS	22	DIMECRES	23	DIJOUS	24	DIVENDRES	25
LLIURE DISPOSICIÓ		Arròs amb salsa de tomàquet i remolatxa Truita francesa Enciam, brots de soja i olives Macedònia de fruites		Purè de bròquil, patata i ceba (insitu)(s/llet) Daus de porc estofats amb xampinyons Sindria		Macarrons amb salsa parmesana (salsa de formatge) Filet de nero a la planxa Enciam, pinya i pipes Pera		Mongeta tendra i patata Aletes de pollastre fornejades Enciam, tomàquet i pastanaga Gelats	
DILLUNS	29	DIMARTS	26	DIMECRES	30	DIJOUS	31		
Purè de carbassa i pastanaga (insitu)(s/llet) Fingers de pollastre Enciam, tomàquet i olives Meló		Amanida de pasta (pasta tricolor (S/G), tonyina, blat de moro, pebrot) Salmó al forn amb salsa de ceba i mel Platan		Mongeta blanca guisada amb verdures Truita de patata i ceba Amanida variada Làctic		Arròs caldós amb gambes i musclos Pernillets de pollastre al forn Enciam, cogombre i pastanaga Pinya en el seu suc			



**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.

MENU ESCOLES TERRASSA MAIG 2018

NO VEDELLA NO FRUITA



DILLUNS	7
Empedrat de tonyina (mongetes, tonyina, tomàquet, olives) Truita de carbassó Enciam, cogombre i pastanaga logurt de soja	
DILLUNS	14
Arròs a la pagesa (sofregit de ceba, porro, albergínia, pebrot) Truita de pernil dolç i formatge Enciam, tomàquet amanit i soja Poma	
DILLUNS	21
LLIURE DISPOSICIÓ	
DILLUNS	28
Crema de carbassa i pastanaga amb picatostes Fingers de pollastre Enciam, tomàquet i olives logurt de soja	

DIMARTS	1
FESTIU	
DIMARTS	8
Arròs de bolets (Arròs, bolets, pebrot, porro, sofregit de ceba) Pit de pollastre al forn amb salsa de taronja Enciam, blat de moro i olives logurt natural	
DIMARTS	15
Crema de patata i pastanaga Llom planxa Enciam, cogombre i pipes logurt natural	
DIMARTS	22
Arròs amb salsa de tomàquet i remolatxa Truita francesa Enciam, brots de soja i olives logurt natural	
DIMARTS	29
Amanida de pasta (pasta tricolor, tonyina, blat de moro, palets de cranc) Salmó al forn amb salsa de ceba i mel logurt natural	

DIMECRES	2
Arròs amb salsa de tomàquet Croquetes de bacallà logurt natural Xips	
DIMECRES	9
Mongeta tendra i patata Cap de llom al forn Enciam i remolatxa Gelatina	
DIMECRES	16
Tirabuixons de pasta amb salsa pesto Bacallà a la llauna Enciam, pastanaga i pebrot vermell Gelatina	
DIMECRES	23
Crema de bròquil, patata i ceba Daus de porc estofats amb xampinyons Gelatina	
DIMECRES	30
Mongeta blanca guisada amb verdures Truita de patata i ceba Amanida variada Làctic	

DIJOURS	3
Llenties guisades amb verdures Truita de pernil dolç i formatge Enciam, tomàquet i blat de moro Gelatina	
DIJOURS	10
Gaspatxo amb rostes (tomàquet, cogombre, ceba, pebrot i oli d'oliva verge extra) Filet de gall d'indi amb salsa beixamel i formatge amb patata caliu logurt natural	
DIJOURS	17
Cigrons guisats (sofregit ceba, tomàquet, pebrot i porro) Varetes de verdures Enciam, blat de moro i olives logurt natural	
DIJOURS	24
Macarrons amb salsa parmesana (salsa de formatge) Filet de nero a la planxa Enciam, pinya i pipes Pera	
DIJOURS	31
Arròs caldós amb gambes i musclos Pernilets de pollastre al forn Enciam, cogombre i pastanaga Pinya en el seu suc	

DIVENDRES	4
Crema d'hortalisses de temporada (Carbassó, ceba, pastanaga) Mandonguilles de lluç amb calamars i pèsols logurt sabor	
DIVENDRES	11
Amanida d'estiu (patata, tomàquet, ou dur, olives) Seitons arrebossats Amanida variada logurt sabor	
DIVENDRES	18
Amanida russa (patata, pastanaga, mongeta, pèsols, maionesa) Bistec de pollastre amb pinya i ceba logurt sabor	
DIVENDRES	25
Mongeta tendra i patata Aletes de pollastre a l'estil Americà (Salsa barbacoa) Enciam, tomàquet i pastanaga logurt sabor	



**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.

MENU ESCOLES TERRASSA MAIG 2018



DILLUNS	7
1/2 Empedrat de tonyina (mongetes, tonyina, tomàquet, olives) Truita de carbassó (s/patata) Enciam, cogombre i pastanaga Platan	
DILLUNS	14
1/2 Arròs a la pagesa (sofregit de ceba, porro, albergínia, pebrot) Truita de pernil dolç i formatge Enciam, tomàquet amanit i soja Poma	
DILLUNS	21
LLIURE DISPOSICIÓ	
DILLUNS	28
Crema de carbassa i pastanaga Filet de pollastre a la planxa Enciam, tomàquet i olives Meló	

DIMARTS	1
FESTIU	
DIMARTS	8
1/2 Arròs amb bolets Pit de pollastre al forn amb salsa de taronja Enciam, blat de moro i olives Meló	
DIMARTS	15
Crema de patata i pastanaga Hamburguesa de vedella planxa Enciam, cogombre i pipes Meló	
DIMARTS	22
1/2 Arròs amb verdures Truita francesa Enciam, brots de soja i olives Macedònia de fruites	
DIMARTS	29
1/2 Amanida de pasta (pasta tricolor, tonyina, blat de moro, palets de cranc) Salmó al forn amb ceba potxada Platan	

DIMECRES	2
1/2 Arròs amb salsa de tomàquet Filet de gallineta al forn Enciam, olives i pipes logurt descremat	
DIMECRES	9
Mongeta tendra i patata Cap de llom al forn Enciam i remolatxa Làctic	
DIMECRES	16
1/2 Tirabuixons de pasta amb verdutres Bacallà al forn Enciam, pastanaga i pebrot vermell Pera	
DIMECRES	23
Crema de bròquil, patata i ceba Daus de vedella al seu suc amb xampinyons Sindria	
DIMECRES	30
Mongeta blanca guisada amb verdutres Truita de patata i ceba Amanida variada Làctic	

DIJOURS	3
1/2 Llenties guisades amb verdutres Truita a la francesa Enciam, tomàquet i blat de moro Kiwi	
DIJOURS	10
Gaspatxo (tomàquet, cogombre, ceba, pebrot i oli d'oliva verge extra) Pit de gall d'indi a la planxa amb patata caliu Préssec	
DIJOURS	17
1/2 Cigrons guisats (sofregit ceba, tomàquet, pebrot i porro) Varettes de verdutres Enciam, blat de moro i olives logurt descremat	
DIJOURS	24
Macarrons amb salsa parmesana (salsa de formatge) Filet de nero a la planxa Enciam, pinya i pipes Pera	
DIJOURS	31
Arròs caldós amb gambes i musclos Pernilets de pollastre al forn Enciam, cogombre i pastanaga Pinya en el seu suc	

HIPOCALÒRICA

DIVENDRES	4
Crema d'hortalisses de temporada (Carbassó, ceba, pastanaga) Mandonguilles de vedella al seu suc amb pèsols i pastanaga Sindria	
DIVENDRES	11
Amanida d'estiu (enciam, tomàquet, ou dur, olives) Salmó al forn Tomàquet al forn Poma	
DIVENDRES	18
Amanida variada Bistec de pollastre amb pinya i ceba Macedònia de fruites	
DIVENDRES	25
Mongeta tendra i patata Aletes de pollastre al forn Enciam, tomàquet i pastanaga logurt descremat	



**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.

MENU ESCOLES TERRASSA MAIG 2018

NO LLEGUMS



DILLUNS	7	DIMARTS	8	DIMECRES	9	DIJOUS	10	DIVENDRES	11
Macarrons amb tonyina (macarrons, tonyina, tomàquet, olives) Truita de carbassó Enciam, cogombre i pastanaga Platan		Arròs de bolets (Arròs, bolets, pebrot, porro, sofregit de ceba) Pit de pollastre al forn amb salsa de taronja Enciam, blat de moro i olives Meló		Mongeta tendra i patata Cap de llom al forn Enciam i remolatxa Làctic		Gaspatxo (tomàquet, cogombre, ceba, pebrot i oli d'oliva verge extra) (insitu) Filet de gall d'indi fornejat amb formatge amb patata caliu Préssec		Crema d'hortalisses de temporada (Carbassó, ceba, pastanaga) Mandonguilles de lluç amb calamars i mongeta verda Sindria	
DILLUNS	14	DIMARTS	15	DIMECRES	16	DIJOUS	17	DIVENDRES	18
Arròs a la pagesa (sofregit de ceba, porro, albergínia, pebrot) Truita de pernil dolç i formatge Enciam, tomàquet amanit i soja Poma		Crema de patata i pastanaga Hamburguesa de vedella planxa Enciam, cogombre i pipes Meló		Tirabuixons de pasta amb salsa pesto Bacallà a la lluna Enciam, pastanaga i pebrot vermell Pera		Patates guisades amb espinacs (ceba, tomàquet i espinacs) Pit de gall d'indi a la planxa Enciam, blat de moro i olives logurt natural		Amanida russa (patata, pastanaga, mongeta, carbassó, maionesa) Bistec de pollastre amb pinya i ceba Macedònia de fruites	
DILLUNS	21	DIMARTS	22	DIMECRES	23	DIJOUS	24	DIVENDRES	25
LLIURE DISPOSICIÓ		Arròs amb salsa de tomàquet i remolatxa Truita francesa Enciam, cogombre i olives Macedònia de fruites		Crema de bròquil, patata i ceba Daus de vedella estofats amb xampinyons Sindria		Macarrons amb salsa parmesana (salsa de formatge) Filet de nero a la planxa Enciam, pinya i pipes Pera		Mongeta tendra i patata Aletes de pollastre a l'estil Americà (Salsa barbacoa) Enciam, tomàquet i pastanaga Gelats	
DILLUNS	28	DIMARTS	29	DIMECRES	30	DIJOUS	31		
Crema de carbassa i pastanaga Fingers de pollastre Enciam, tomàquet i olives Meló		Amanida de pasta (pasta tricolor, tonyina, blat de moro, pebrot) Salmó al forn amb salsa de ceba i mel Platan		Mongeta verda amb patata Truita de patata i ceba Amanida variada Làctic		Arròs caldós amb gambes i musclos Pernilets de pollastre al forn Enciam, cogombre i pastanaga Pinya en el seu suc			



**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.

MENU ESCOLES TERRASSA MAIG 2018



DILLUNS 7		DIMARTS 1		DIMECRES 2		DIJOUS 3		DIVENDRES 4	
Macarrons(sou) amb tonyina (macarrons, tonyina, tomàquet, olives) Lluç al forn a la llimona Enciam, cogombre i pastanaga Platan		FESTIU		Arròs amb salsa de tomàquet Croquetes de bacallà Xips Préssec en almívar		Llentises guisades amb verdures Pollastre planxa Enciam, tomàquet i blat de moro Poma		Crema d'hortalisses de temporada (Carbassó, ceba, pastanaga) Mandonguilles de lluç amb calamars i mongeta verda Sindria	
DILLUNS 14		DIMARTS 8		DIMECRES 9		DIJOUS 10		DIVENDRES 11	
Arròs a la pagesa (insitu) (sofregit de ceba, porro, albergínia, pebrot) Salmó a la planxa Enciam, tomàquet amanit i olives Poma		Arròs de bolets (Arròs, bolets, pebrot, porro, sofregit de ceba) Pit de pollastre al forn amb salsa de taronja Enciam, blat de moro i olives Meló		Mongeta tendra i patata Cap de llom al forn Enciam i remolatxa Làctic		Gaspatxo (tomàquet, cogombre, ceba, pebrot i oli d'oliva verge extra) (insitu) Filet de gall d'indi amb salsa de formatge i patata caliu Préssec		Amanida d'estiu (patata, tomàquet, pastanaga olives) Seitons arrebossats (s/ou) Amanida variada Poma	
DILLUNS 21		DIMARTS 15		DIMECRES 16		DIJOUS 17		DIVENDRES 18	
Lluç al forn a la llimona (sofregit de ceba, porro, albergínia, pebrot) Salmó a la planxa Enciam, tomàquet amanit i olives Poma		Crema de patata i pastanaga Hamburguesa de vedella planxa Enciam, cogombre i pipes Meló		Tirabuixons de pasta(s/ou) amb salsa de tomàquet Bacallà a la llauna Enciam, pastanaga i pebrot vermell Pera		Cigrons guisats amb espinacs (ceba, tomàquet i espinacs) Bistec de gall d'indi a la planxa Enciam, blat de moro i olives logurt natural		Amanida de patata (patata, pastanaga, mongeta, carbassó) Bistec de pollastre amb pinya i ceba Macedònia de fruites	
DILLUNS 28		DIMARTS 22		DIMECRES 23		DIJOUS 24		DIVENDRES 25	
LLIURE DISPOSICIÓ		Arròs amb salsa de tomàquet i remolatxa Lluç al forn Enciam, cogombre i olives Macedònia de fruites		Crema de bròquil, patata i ceba Daus de vedella estofats amb xampinyons Sindria		Macarrons amb salsa parmesana (salsa de formatge) Filet de nero a la planxa Enciam, pinya i pipes Pera		Mongeta tendra i patata Aletes de pollastre a l'estil Americà (Salsa barbacoa) Enciam, tomàquet i pastanaga Gelats	
DILLUNS 28		DIMARTS 29		DIMECRES 30		DIJOUS 31			
Crema de carbassa i pastanaga Fingers de pollastre Enciam, tomàquet i olives Meló		Amanida de pasta (pasta tricolor (s/ou), tonyina, blat de moro, pebrot) Salmó al forn amb salsa de ceba i mel Platan		Mongeta verda amb patata i oli d'oliva Hamburguesa de vedella planxa Xips Làctic		Arròs caldós amb gambes i musclos Pernillets de pollastre al forn Enciam, cogombre i pastanaga Pinya en el seu suc			



**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.

MENU ESCOLES TERRASSA MAIG 2018

NO SOJA, SÍNDRIA, MELÓ, KIWI, FS



DILLUNS 7		DIMARTS 1		DIMECRES 2		DIJOUS 3		DIVENDRES 4	
Empedrat de tonyina (mongetes, tonyina, tomàquet, olives) Truita de carbassó Enciam, cogombre i pastanaga Platan		FESTIU		Arròs amb salsa de tomàquet Filet de gallineta al forn Enciam, olives i pastanaga Préssec en almívar		Llentises guisades amb verdures Truita de patata i ceba Enciam, tomàquet i blat de moro Platan		Crema d'hortalisses de temporada (Carbassó, ceba, pastanaga) Mandonguilles de vedella amb calamars i pèsols Pinya	
DILLUNS 14		DIMARTS 8		DIMECRES 9		DIJOUS 10		DIVENDRES 11	
Arròs a la pagesa (sofregit de ceba, porro, albergínia, pebrot) Truita de pernil dolç i formatge Enciam, tomàquet amanit Poma		Arròs de bolets (Arròs, bolets, pebrot, porro, sofregit de ceba) Pit de pollastre al forn amb salsa de taronja Enciam, blat de moro i olives Pinya		Mongeta tendra i patata Cap de llom al forn Enciam i remolatxa Làctic		Gaspaxo (insitu) Filet de pollastre amb formatge amb patata lleuada Préssec		Amanida d'estiu (patata, tomàquet, ou dur, olives) Seitons arrebossats Amanida variada (S/FS) Poma	
DILLUNS 21		DIMARTS 15		DIMECRES 16		DIJOUS 17		DIVENDRES 18	
LLIURE DISPOSICIÓ		Crema de patata i pastanaga Hamburguesa de vedella planxa Enciam, cogombre i pastanaga Pinya		Tirabuixons de pasta amb salsa de tomàquet Bacallà a la llauna Enciam, pastanaga i pebrot vermell Pera		Cigrons guisats (sofregit ceba, tomàquet, pebrot i porro) Varetes de verdres Enciam, blat de moro i olives logurt natural		Amanida russa (patata, pastanaga, mongeta, pèsols, maionesa) Bistec de pollastre amb pinya i ceba Macedònia de fruites	
DILLUNS 28		DIMARTS 22		DIMECRES 23		DIJOUS 24		DIVENDRES 25	
Crema de carbassa i pastanaga Fingers de pollastre Enciam, tomàquet i olives Poma		Arròs amb salsa de tomàquet i remolatxa Truita francesa Enciam, cogombre i olives Macedònia de fruites		Crema de bròquil, patata i ceba Daus de vedella estofats amb xampinyons Platan		Macarrons amb salsa parmesana (salsa de formatge) Filet de nero a la planxa Enciam, pinya i pipes Pera		Mongeta tendra i patata Aletes de pollastre a l'estil Americà (Salsa barbacoa) Enciam, tomàquet i pastanaga Gelatin (S/FS)	
DILLUNS 28		DIMARTS 29		DIMECRES 30		DIJOUS 31			
Amanida de pasta (pasta tricolor, tonyina, blat de moro, olives) Salmó al forn amb salsa de ceba i mel Platan		Mongeta blanca guisada amb verdres Truita de patata i ceba Amanida variada Làctic		Arròs caldós amb gambes i musclos Pernillets de pollastre al forn Enciam, cogombre i pastanaga Pinya en el seu suc					



**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.

MENU ESCOLES TERRASSA MAIG 2018

NO LACTOSA, PRÉSSEC, NI ALPISTE



DILLUNS 7		DIMARTS 1		DIMECRES 2		DIJOUS 3		DIVENDRES 4	
Empedrat de tonyina (mongetes, tonyina, tomàquet, olives) Truita de carbassó Enciam, cogombre i pastanaga Platan		FESTIU		Arròs amb salsa de tomàquet Filet de gallineta al forn Xips Làctic / Gelat sense lactosa		Llentises guisades amb verdures Truita de patata i ceba Enciam, tomàquet i blat de moro Poma		Crema d'hortalisses de temporada (Carbassó, ceba, pastanaga) (insitu) Mandonguilles de vedella amb calamars i pèsols Sindria	
DILLUNS 14		DIMARTS 8		DIMECRES 9		DIJOUS 10		DIVENDRES 11	
Arròs a la pagesa (sofregit de ceba, porro, albergínia, pebrot) Truita de pernil dolç i formatge Enciam, tomàquet amanit i soja Poma		Arròs de bolets (Arròs, bolets, pebrot, porro, sofregit de ceba) Pit de pollastre al forn amb salsa de taronja Enciam, blat de moro i olives Meló		Mongeta tendra i patata Cap de llom al forn Enciam i remolatxa Làctic sense lactosa (s/préssec)		Gaspaxo (insitu) Filet de gall d'indi amb formatge S/L i patata caliu Pinya		Amanida d'estiu (patata, tomàquet, ou dur, olives) Seitons arrebossats Amanida variada Poma	
DILLUNS 21		DIMARTS 15		DIMECRES 16		DIJOUS 17		DIVENDRES 18	
Purè de carbassa i pastanaga (S/L) amb picatostes Fingers de pollastre Enciam, tomàquet i olives Meló		Purè de patata i pastanaga (S/L) Hamburguesa de vedella planxa Enciam, cogombre i pipes Meló		Tirabuixons de pasta amb oli i albahaca Bacallà a la llauna Enciam, pastanaga i pebrot vermell Pera		Cigrons guisats (sofregit ceba, tomàquet, pebrot i porro) Varetes de verdres Enciam, blat de moro i olives logurt natural sense lactosa		Amanida russa (patata, pastanaga, mongeta, pèsols, maionesa) Bistec de pollastre amb pinya i ceba Macedònia de fruites (s/préssec)	
DILLUNS 28		DIMARTS 22		DIMECRES 23		DIJOUS 24		DIVENDRES 25	
LLIURE DISPOSICIÓ		Arròs amb salsa de tomàquet i remolatxa Truita francesa Enciam, brots de soja i olives Macedònia de fruites		Purè de bròquil, patata i ceba (S/L) Daus de vedella estofats amb xampinyons Sindria		Macarrons amb salsa parmesana (salsa de formatge) Filet de nero a la planxa Enciam, pinya i pipes Pera		Mongeta tendra i patata Aletes de pollastre a l'estil Americà (Salsa barbacoa) Enciam, tomàquet i pastanaga Gelat sense lactosa	
DILLUNS 28		DIMARTS 29		DIMECRES 30		DIJOUS 31			
Purè de carbassa i pastanaga (S/L) amb picatostes Fingers de pollastre Enciam, tomàquet i olives Meló		Amanida de pasta (pasta tricolor, tonyina, blat de moro, olives) Salmó al forn amb salsa de ceba i mel Platan		Mongeta blanca guisada amb verdres Truita de patata i ceba Amanida variada Làctic		Arròs caldós amb gambes i musclos Pernilets de pollastre al forn Enciam, cogombre i pastanaga Pinya en el seu suc			



**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.

MENU ESCOLES TERRASSA MAIG 2018

NO FRUITS SECS, PEIX ,
MARISC, LLEGUMS, PRÉSSEC, P
LÀTAN, MELÓ



DILLUNS		7	DIMARTS		8	DIMECRES		9	DIJOUS		10	DIVENDRES		11
Amanida freda (espirals, pastanaga, tomàquet, olives negres) Truita de carbassó Enciam, cogombre i pastanaga Fruita del temps*			Arròs de bolets (Arròs, bolets, pebrot, porro, sofregit de ceba) Pit de pollastre al forn amb salsa de taronja Enciam, blat de moro i olives Fruita del temps*			Mongeta tendra i patata Cap de llom al forn Enciam i remolatxa Làctic			Gaspatxo (insitu) Filet de gall d'indi amb salsa de formatge i patata caliu Fruita del temps*			Amanida d'estiu (patata, tomàquet, ou dur, olives) Hamburguesa mixta a la planxa Amanida variada (s/brots de soja) Fruita del temps*		
DILLUNS		14	DIMARTS		15	DIMECRES		16	DIJOUS		17	DIVENDRES		18
Arròs a la pagesa (sofregit de ceba, porro, albergínia, pebrot) Truita de pernil dolç i formatge Enciam, tomàquet amanit i soja Poma			Crema de patata i pastanaga Hamburguesa de vedella planxa Enciam, cogombre i olives Fruita del temps *			Tirabuixons de pasta amb oli i albahaca Truita de carbassó Enciam, pastanaga i pebrot vermell Fruita del temps *			Patates guisades amb espinacs (ceba, tomàquet i espinacs) Botifarra d'au a la planxa (8270021) Enciam, blat de moro i olives logurt natural			Amanida russa (patata, pastanaga, mongeta, oli d'oliva) Bistec de pollastre amb pinya i ceba Fruita del temps*		
DILLUNS		21	DIMARTS		22	DIMECRES		23	DIJOUS		24	DIVENDRES		25
LLIURE DISPOSICIÓ			Arròs amb salsa de tomàquet i remolatxa Truita francesa Enciam, cogombre i olives Macedònia de fruites*			Crema de bròquil, patata i ceba Daus de vedella estofats amb xampinyons Fruita del temps*			Macarrons amb salsa parmesana (salsa de formatge) Filet de nero a la planxa Enciam, pinya i pipes Pera			Mongeta tendra i patata Aletes de pollastre a l'estil Americà (Salsa barbacoa) Enciam, tomàquet i pastanaga Gelats		
DILLUNS		28	DIMARTS		29	DIMECRES		30	DIJOUS		31			
Crema de carbassa i pastanaga Fingers de pollastre Enciam, tomàquet i olives Fruita del temps *			Amanida de pasta (pasta tricolor, daus de formatge, blat de moro, olives negres) Truita a la francesa Tomàquet amanit Fruita del temps *			Mongeta blanca guisada amb verdures Truita de patata i ceba Amanida variada Làctic			Arròs caldós amb gambes i musclos Pernillets de pollastre al forn Enciam, cogombre i pastanaga Pinya en el seu suc					



**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.

MENU ESCOLES TERRASSA MAIG 2018

BAIXA FOODMAPS, LACTOSA, FRUCTOSA



DILLUNS	7	DIMARTS	1	DIMECRES	2	DIJOUS	3	DIVENDRES	4
Amanida de tonyina (pasta S/G, tonyina, tomàquet, olives) Truita a la francesa Endivia i cogombre logurt natural s/lactosa		FESTIU		Arròs amb salsa de tomàquet Filet de gallineta al forn Endivia i olives negres logurt natural s/lactosa		Macarrons amb espinacs Truita de patata i ceba Endivia i cogombre logurt natural s/lactosa		Crema d'hortalisses de temporada (mogeta verda, espinacs, patata) Rodó de vedella amb tomàquet logurt natural s/lactosa	
DILLUNS	14	DIMARTS	8	DIMECRES	9	DIJOUS	10	DIVENDRES	11
Arròs a la pagesa (sofregit de tomàquet, carbassó*, pebrot verd*) Truita de tonyina Enciam* i tomàquet amanit logurt natural s/lactosa		Arròs amb salsa de tomàquet casola Pit de pollastre al forn Endivia i olives negres logurt natural s/lactosa		Mongeta tendra i patata Cap de llom al forn Endivia i tomàquet logurt natural s/lactosa		Sopa freda de tomàquet Filet gall d'indi fornejat amb formatge S/L gratinat amb patata al forn logurt natural s/lactosa		Amanida d'estiu (patata, tomàquet, ou dur, olives) Seitons arrebossats (a/maizena) Endivia logurt natural s/lactosa	
DILLUNS	21	DIMARTS	15	DIMECRES	16	DIJOUS	17	DIVENDRES	18
Purè de patata i pastanaga* (insitu) Hamburguesa de vedella planxa Endivia i cogombre logurt natural s/lactosa		Tirabuixons de pasta S/G amb formatge ratllat S/L Bacallà amb salsa de tomàquet Endivia i pebrot verd* logurt natural s/lactosa		Patates guisades amb espinacs Filet de gall d'indi a la planxa Endivia i olives negres* logurt natural s/lactosa		Amanida russa (mongeta verda, patata, tonyina amb oli d'oliva) Bistec de pollastre Endivia i tomàquet logurt natural s/lactosa			
DILLUNS	28	DIMARTS	22	DIMECRES	23	DIJOUS	24	DIVENDRES	25
LLIURE DISPOSICIÓ		Arròs amb salsa de tomàquet Truita francesa Endivia i olives negres logurt natural s/lactosa		Purè d'espinacs i patata (insitu) Daus de vedella estofats amb xampinyons logurt natural s/lactosa		Macarrons amb salsa parmesana (salsa de formatge) Filet de nero a la planxa Endivia, pinya i pipes Pera		Mongeta tendra i patata Aletes de pollastre fornejades Endivia i cogombre logurt natural s/lactosa	
DILLUNS	28	DIMARTS	29	DIMECRES	30	DIJOUS	31		
Purè d'espinacs i patata amb picatostes (S/G) Fingers de pollastre Endivia, tomàquet i olives negres logurt natural s/lactosa		Amanida de pasta (pasta tricolor S/G, tonyina, pebrot verd*, cogombre) Salmó al forn Tomàquet al forn logurt natural s/lactosa		Mongeta blanca guisada amb verdures Truita de patata i ceba Amanida variada Làctic		Arròs caldós amb gambes i musclos Pernilets de pollastre al forn Enciam, cogombre i pastanaga Pinya en el seu suc			



**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.

MENU ESCOLES TERRASSA MAIG 2018



S/MARISC,CALAMARS NI SÍPIA



DILLUNS		7	DIMARTS		8	DIMECRES		9	DIJOUS		10	DIVENDRES		11
Empedrat de tonyina (mongetes, tonyina, tomàquet, olives) Truita de carbassó Enciam, cogombre i pastanaga Platan			Arròs de bolets (Arròs, bolets, pebrot, porro, sofregit de ceba) Pit de pollastre al forn amb salsa de taronja Enciam, blat de moro i olives Meló			Mongeta tendra i patata Cap de llom al forn Enciam i remolatxa Làctic			Llentises guisades amb verdures Truita de patata i ceba Enciam, tomàquet i blat de moro Poma			Crema d'hortalisses de temporada (Carbassó, ceba, pastanaga) Mandonguilles de vedella amb tomàquet i pèsols Sindria		
DILLUNS		14	DIMARTS		15	DIMECRES		16	DIJOUS		17	DIVENDRES		18
Arròs a la pagesa (sofregit de ceba, porro, albergínia, pebrot) Truita de pernil dolç i formatge Enciam, tomàquet amanit i soja Poma			Crema de patata i pastanaga Hamburguesa de vedella planxa Enciam, cogombre i pipes Meló			Tirabuixons de pasta amb salsa pesto Bacallà a la llauna Enciam, pastanaga i pebrot vermell Pera			Gaspaxo amb rostes (tomàquet, cogombre, ceba, pebrot i oli d'oliva verge extra)(insitu) Gall d'indi fornejat amb formatge gratinat Patata caliu Préssec			Amanida d'estiu (patata, tomàquet, ou dur, olives) Seitons arrebossats Amanida variada Poma		
DILLUNS		21	DIMARTS		22	DIMECRES		23	DIJOUS		24	DIVENDRES		25
LLIURE DISPOSICIÓ			Arròs amb salsa de tomàquet i remolatxa Truita francesa Enciam, brots de soja i olives Macedònia de fruites			Crema de bròquil, patata i ceba Daus de vedella estofats amb xampinyons Sindria			Cigrons guisats (sofregit ceba, tomàquet, pebrot i porro) Varetes de verdures Enciam, blat de moro i olives logurt natural			Amanida russa (patata, pastanaga, mongeta, pèsols, maionesa) Bistec de pollastre amb pinya i ceba Macedònia de fruites		
DILLUNS		28	DIMARTS		29	DIMECRES		30	DIJOUS		31			
Crema de carbassa i pastanaga amb picatostes Fingers de pollastre Enciam, tomàquet i olives Meló			Amanida de pasta (pasta tricolor, tonyina, blat de moro, palets de cranc) Salmó al forn amb salsa de ceba i mel Platan			Mongeta blanca guisada amb verdures Truita de patata i ceba Amanida variada Làctic			Macarrons amb salsa parmesana (salsa de formatge) Filet de nero a la planxa Enciam, pinya i pipes Pera			Mongeta tendra i patata Aletes de pollastre a l'estil Americà (Salsa barbacoa) Enciam, tomàquet i pastanaga Gelats		
									Arròs caldós amb gambes i musclos Pernilets de pollastre al forn Enciam, cogombre i pastanaga Pinya en el seu suc					



**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-LENGES 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.

MENU ESCOLES TERRASSA MAIG 2018

NO SOJA, NI POLLASTRE



DILLUNS		7	DIMARTS		8	DIMECRES		9	DIJOUS		10	DIVENDRES		11
Empedrat de tonyina (mongetes, tonyina, tomàquet, olives) Truita de carbassó Enciam, cogombre i pastanaga Platan			Arròs de bolets (Arròs, bolets, pebrot, porro, sofregit de ceba) Lluç al forn amb salsa de taronja Enciam, blat de moro i olives Meló			Mongeta tendra i patata Cap de llom al forn Enciam i remolatxat Làctic			Gaspaxo amb rostes (tomàquet, cogombre, ceba, pebrot i oli d'oliva verge extra)(insitu) Filet de gall d'indi amb formatge Patata caliu Préssec			Crema d'hortalisses de temporada (Carbassó, ceba, pastanaga) Mandonguilles de lluç amb calamars i pèsols Sindria		
DILLUNS		14	DIMARTS		15	DIMECRES		16	DIJOUS		17	DIVENDRES		18
Arròs a la pagesa (insitu) (sofregit de ceba, porro, carbassa, pebrot) Truita de tonyina Enciam, tomàquet amanit i olives Poma			Crema de patata i pastanaga Hamburguesa de vedella planxa Enciam, cogombre i pipes Meló			Tirabuixons de pasta amb salsa pesto Bacallà a la llauna Enciam, pastanaga i pebrot vermell Pera			Cigrons guisats (sofregit ceba, tomàquet, pebrot i porro) Varetes de verdures Enciam, blat de moro i olives logurt natural			Amanida russa (patata, pastanaga, mongeta, pèsols, maionesa) Lluç al forn amb pinya i ceba Macedònia de fruites		
DILLUNS		21	DIMARTS		22	DIMECRES		23	DIJOUS		24	DIVENDRES		25
LLIURE DISPOSICIÓ			Arròs amb salsa de tomàquet i remolatxa Truita francesa Enciam, cogombre i olives Macedònia de fruites			Crema de bròquil, patata i ceba Daus de vedella estofats amb xampinyons Sindria			Macarrons amb salsa parmesana (salsa de formatge) Filet de nero a la planxa Enciam, pinya i pipes Pera			Mongeta tendra i patata Filet de gall d'indi a l'estil Americà (Salsa barbacoa) Enciam, tomàquet i pastanaga Gelats		
DILLUNS		28	DIMARTS		29	DIMECRES		30	DIJOUS		31			
Crema de carbassa i pastanaga Fingers de peix Enciam, tomàquet i olives Meló			Amanida de pasta (pasta tricolor, tonyina, blat de moro) Salmó al forn amb salsa de ceba i mel Platan			Mongeta blanca guisada amb verdures Truita de patata i ceba Amanida variada Làctic			Arròs caldós amb gambes i musclos Pernilets de pollastre al forn Enciam, cogombre i pastanaga Pinya en el seu suc					



**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.

MENU ESCOLES TERRASSA MAIG 2018

S/CRUSTASIS,CALAMARS,SÍPIA



DILLUNS		7	DIMARTS		8	DIMECRES		9	DIJOUS		10	DIVENDRES		11
Empedrat de tonyina (mongetes, tonyina, tomàquet, olives) Truita de carbassó Enciam, cogombre i pastanaga Platan			Arròs de bolets (Arròs, bolets, pebrot, porro, sofregit de ceba) Pit de pollastre al forn amb salsa de taronja Enciam, blat de moro i olives Meló			Mongeta tendra i patata Cap de llom al forn Enciam i remolatxat Làctic			Gaspaxo amb rostes (tomàquet, cogombre, ceba, pebrot i oli d'oliva verge extra)(insitu) Filet de gall d'indi amb formatge gratinat Patata caliu Préssec			Crema d'hortalisses de temporada (Carbassó, ceba, pastanaga) Mandonguilles de vedella amb tomàquet i pèsols Sindria		
DILLUNS		14	DIMARTS		15	DIMECRES		16	DIJOUS		17	DIVENDRES		18
Arròs a la pagesa (sofregit de ceba, porro, albergínia, pebrot) Truita de pernil dolç i formatge Enciam, tomàquet amanit i soja Poma			Crema de patata i pastanaga Hamburguesa de vedella planxa Enciam, cogombre i pipes Meló			Tirabuixons de pasta amb salsa pesto Bacallà a la llauna Enciam, pastanaga i pebrot vermell Pera			Cigrons guisats (sofregit ceba, tomàquet, pebrot i porro) Varetes de verdres Enciam, blat de moro i olives logurt natural			Amanida russa (patata, pastanaga, mongeta, pèsols, maionesa) Bistec de pollastre amb pinya i ceba Macedònia de fruites		
DILLUNS		21	DIMARTS		22	DIMECRES		23	DIJOUS		24	DIVENDRES		25
LLIURE DISPOSICIÓ			Arròs amb salsa de tomàquet i remolatxa Truita francesa Enciam, brots de soja i olives Macedònia de fruites			Crema de bròquil, patata i ceba Daus de vedella estofats amb xampinyons Sindria			Macarrons amb salsa parmesana (salsa de formatge) Filet de nero a la planxa Enciam, pinya i pipes Pera			Mongeta tendra i patata Aletes de pollastre a l'estil Americà (Salsa barbacoa) Enciam, tomàquet i pastanaga Gelats		
DILLUNS		28	DIMARTS		29	DIMECRES		30	DIJOUS		31			
Crema de carbassa i pastanaga amb picatostes Fingers de pollastre Enciam, tomàquet i olives Meló			Amanida de pasta (pasta tricolor, tonyina, blat de moro) Salmó al forn amb salsa de ceba i mel Platan			Mongeta blanca guisada amb verdutres Truita de patata i ceba Amanida variada Làctic			Arròs caldós amb gambes i musclos Pernillets de pollastre al forn Enciam, cogombre i pastanaga Pinya en el seu suc					



**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.

MENU ESCOLES TERRASSA MAIG 2018



DILLUNS 7		DIMARTS 1		DIMECRES 2		DIJOURS 3		DIVENDRES 4	
Empedrat de tonyina (mongetes, tonyina, tomàquet, olives) Truita de carbassó Enciam, cogombre i pastanaga Platan		FESTIU		Arròs amb salsa de tomàquet Fingers de peix Xips Préssec en almívar		Llentises guisades amb verduretes Truita de patata i ceba Enciam, tomàquet i blat de moro Poma		Crema d'hortalisses de temporada (Carbassó, ceba, pastanaga) Mandonguilles de vedella amb tomàquet i pèsols Sindria	
DILLUNS 14		DIMARTS 8		DIMECRES 9		DIJOURS 10		DIVENDRES 11	
Arròs a la pagesa (sofregit de ceba, porro, albergínia, pebrot) Truita de pernil dolç i formatge Enciam, tomàquet amanit i soja Poma		Arròs de bolets (Arròs, bolets, pebrot, porro, sofregit de ceba) Pit de pollastre al forn amb salsa de taronja Enciam, blat de moro i olives Meló		Mongeta tendra i patata Cap de llom al forn Enciam i remolatxa Làctic		Gaspaxo amb rostes (tomàquet, cogombre, ceba, pebrot i oli d'oliva verge extra)(insitu) Fingers de pollastre Patata caliu Préssec		Amanida d'estiu (patata, tomàquet, ou dur, olives) Seitons arrebossats Amanida variada Poma	
DILLUNS 21		DIMARTS 15		DIMECRES 16		DIJOURS 17		DIVENDRES 18	
Arròs amb salsa de tomàquet i remolatxa Truita francesa Enciam, brots de soja i olives Macedònia de fruites		Crema de patata i pastanaga Hamburguesa de vedella planxa Enciam, cogombre i pipes Meló		Tirabuixons de pasta amb salsa pesto Bacallà a la llauna Enciam, pastanaga i pebrot vermell Pera		Cigrons guisats (sofregit ceba, tomàquet, pebrot i porro) Varetes de verdres Enciam, blat de moro i olives logurt natural		Amanida russa (patata, pastanaga, mongeta, pèsols, maionesa) Bistec de pollastre amb pinya i ceba Macedònia de fruites	
DILLUNS 28		DIMARTS 22		DIMECRES 23		DIJOURS 24		DIVENDRES 25	
LLIURE DISPOSICIÓ		Arròs amb salsa de tomàquet i remolatxa Truita francesa Enciam, brots de soja i olives Macedònia de fruites		Crema de bròquil, patata i ceba Daus de vedella estofats amb xampinyons Sindria		Macarrons amb salsa parmesana (salsa de formatge) Filet de nero a la planxa Enciam, pinya i pipes Pera		Mongeta tendra i patata Aletes de pollastre a l'estil Americà (Salsa barbacoa) Enciam, tomàquet i pastanaga Gelats	
DILLUNS 28		DIMARTS 29		DIMECRES 30		DIJOURS 31			
Crema de carbassa i pastanaga amb picatostes Fingers de pollastre Enciam, tomàquet i olives Meló		Amanida de pasta (pasta tricolor, tonyina, blat de moro, palets de cranc) Salmó al forn amb salsa de ceba i mel Platan		Mongeta blanca guisada amb verduretes Truita de patata i ceba Amanida variada Làctic		Arròs caldós amb gambes i musclos Pernillets de pollastre al forn Enciam, cogombre i pastanaga Pinya en el seu suc			



**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.

MENU ESCOLES TERRASSA MAIG 2018

NO CIGRONS



DILLUNS	7	DIMARTS	8	DIMECRES	9	DIJOUS	10	DIVENDRES	11
Empedrat de tonyina (mongetes, tonyina, tomàquet, olives) Truita de carbassó Enciam, cogombre i pastanaga Platan		Arròs de bolets (Arròs, bolets, pebrot, porro, sofregit de ceba) Pit de pollastre al forn amb salsa de taronja Enciam, blat de moro i olives Meló		Mongeta tendra i patata Cap de llom al forn Enciam i remolatxa Làctic		Gaspatxo amb rostos (tomàquet, cogombre, ceba, pebrot i oli d'oliva verge extra) Canelons de l'àvia amb salsa beixamel i formatge (carn de porc, vedella i pollastre) Préssec		Amanida d'estiu (patata, tomàquet, ou dur, olives) Seitons arrebossats Amanida variada Poma	
DILLUNS	14	DIMARTS	15	DIMECRES	16	DIJOUS	17	DIVENDRES	18
Arròs a la pagesa (sofregit de ceba, porro, albergínia, pebrot) Truita de pernil dolç i formatge Enciam, tomàquet amanit i soja Poma		Crema de patata i pastanaga Hamburguesa de vedella planxa Enciam, cogombre i pipes Meló		Tirabuixons de pasta amb salsa pesto Bacallà a la llauna Enciam, pastanaga i pebrot vermell Pera		Patates guisades amb espinacs (ceba, tomàquet i espinacs) Salsitxes de gall d'indi a la planxa Enciam, blat de moro i olives logurt natural		Amanida russa (patata, pastanaga, mongeta, pèsols, maionesa) Bistec de pollastre amb pinya i ceba Macedònia de fruites	
DILLUNS	21	DIMARTS	22	DIMECRES	23	DIJOUS	24	DIVENDRES	25
LLIURE DISPOSICIÓ		Arròs amb salsa de tomàquet i remolatxa Truita francesa Enciam, brots de soja i olives Macedònia de fruites		Crema de bròquil, patata i ceba Daus de vedella estofats amb xampinyons Sindria		Macarrons amb salsa parmesana (salsa de formatge) Filet de nero a la planxa Enciam, pinya i pipes Pera		Mongeta tendra i patata Aletes de pollastre a l'estil Americà (Salsa barbacoa) Enciam, tomàquet i pastanaga Gelats	
DILLUNS	28	DIMARTS	29	DIMECRES	30	DIJOUS	31		
Crema de carbassa i pastanaga amb picatostes Croquetes de rostit Enciam, tomàquet i olives Meló		Amanida de pasta (pasta tricolor, tonyina, blat de moro, palets de cranc) Salmó al forn amb salsa de ceba i mel Platan		Mongeta blanca guisada amb verdures Truita de patata i ceba Amanida variada Làctic		Arròs caldós amb gambes i musclos Pernillets de pollastre al forn Enciam, cogombre i pastanaga Pinya en el seu suc			



**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.

MENU ESCOLES TERRASSA MAIG 2018



DILLUNS 7		DIMARTS 1		DIMECRES 2		DIJOUS 3		DIVENDRES 4	
Empedrat de tonyina (mongetes, tonyina, tomàquet, olives) Truita de carbassó Enciam, cogombre i pastanaga Platan		FESTIU		Arròs amb salsa de tomàquet Fingers de peix Xips logurt		Llentíes guisades amb verdures Truita de patata i ceba Enciam, tomàquet i blat de moro Poma		Crema d'hortalisses de temporada (Carbassó, ceba, pastanaga) Mandonguilles de vedella amb salsa de tomàquet i pèsols Poma	
DILLUNS 14		DIMARTS 8		DIMECRES 9		DIJOUS 10		DIVENDRES 11	
Arròs a la pagesa (sofregit de ceba, porro, albergínia, pebrot) Truita de pernil dolç i formatge Enciam, tomàquet amanit i soja Poma		Arròs de bolets (Arròs, bolets, pebrot, porro, sofregit de ceba) Pit de pollastre al forn amb salsa de taronja Enciam, blat de moro i olives Poma		Mongeta tendra i patata Cap de llom al forn Enciam i olives Làctic		Gaspatxo amb rostes (tomàquet, cogombre, ceba, pebrot i oli d'oliva verge extra)(insitu) Canelons de l'àvia amb salsa beixamel i formatge (carn de porc, vedella i pollastre) Pera		Amanida d'estiu (patata, tomàquet, ou dur, olives) Seitons arrebossats Amanida variada Poma	
DILLUNS 21		DIMARTS 15		DIMECRES 16		DIJOUS 17		DIVENDRES 18	
LLIURE DISPOSICIÓ		Crema de patata i pastanaga Hamburguesa de vedella planxa Enciam, cogombre i olives Plàtan		Tirabuixons de pasta amb oli i albahaca Bacallà a la llauna Enciam, pastanaga i pebrot vermell Pera		Cigrons guisats (sofregit ceba, tomàquet, pebrot i porro) Varetes de verdures Enciam, blat de moro i olives logurt natural		Amanida russa (patata, pastanaga, mongeta, pèsols, maionesa) Bistec de pollastre amb pinya i ceba Poma	
DILLUNS 28		DIMARTS 22		DIMECRES 23		DIJOUS 24		DIVENDRES 25	
Crema de carbassa i pastanaga Fingers de pollastre Enciam, tomàquet i olives Poma		Arròs amb salsa de tomàquet i remolatxa Truita francesa Enciam, brots de soja i olives Pera		Crema de bròquil, patata i ceba Daus de vedella estofats amb xampinyons Plàtan		Macarrons amb salsa parmesana (salsa de formatge) Filet de nero a la planxa Enciam, pinya i pipes Pera		Mongeta tendra i patata Aletes de pollastre a l'estil Americà (Salsa barbacoa) Enciam, tomàquet i pastanaga Gelats (S/FS)	
DILLUNS 28		DIMARTS 29		DIMECRES 30		DIJOUS 31			
Amanida de pasta (pasta tricolor, tonyina, blat de moro, pernil dolç) Salmó al forn amb salsa de ceba i mel Platan		Mongeta blanca guisada amb verdures Truita de patata i ceba Amanida variada Làctic		Arròs caldós amb gambes i musclos Pernilets de pollastre al forn Enciam, cogombre i pastanaga Pinya en el seu suc					



**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.

MENU ESCOLES TERRASSA MAIG 2018

NO POLLASTRE NI AUS CORRAL



DILLUNS 7		DIMARTS 1		DIMECRES 2		DIJOURS 3		DIVENDRES 4	
Empedrat de tonyina (mongetes, tonyina, tomàquet, olives) Truita de carbassó Enciam, cogombre i pastanaga Platan		FESTIU		Arròs amb salsa de tomàquet Croquetes de bacallà Xips Préssec en almívar		Llentises guisades amb verduretes Truita de patata i ceba Enciam, tomàquet i blat de moro Poma		Crema d'hortalisses de temporada (Carbassó, ceba, pastanaga) Mandonguilles de vedella amb calamars i pèsols Sindria	
DILLUNS 14		DIMARTS 8		DIMECRES 9		DIJOURS 10		DIVENDRES 11	
Arròs a la pagesa (sofregit de ceba, porro, albergínia, pebrot) Truita de pernil dolç i formatge Enciam, tomàquet amanit i soja Poma		Arròs de bolets (Arròs, bolets, pebrot, porro, sofregit de ceba) Lluç al forn amb salsa de taronja Enciam, blat de moro i olives Meló		Mongeta tendra i patata Cap de llom al forn Enciam i remolatxa Làctic		Gaspaxo amb rostes (tomàquet, cogombre, ceba, pebrot i oli d'oliva verge extra) Filet de llom amb formatge gratinat Patata al forn Préssec		Amanida d'estiu (patata, tomàquet, ou dur, olives) Seitons arrebossats Amanida variada Poma	
DILLUNS 21		DIMARTS 15		DIMECRES 16		DIJOURS 17		DIVENDRES 18	
Arròs a la pagesa (sofregit de ceba, porro, albergínia, pebrot) Truita de pernil dolç i formatge Enciam, tomàquet amanit i soja Poma		Crema de patata i pastanaga Hamburguesa de vedella planxa Enciam, cogombre i pipes Meló		Tirabuixons de pasta amb salsa pesto Bacallà a la llauna Enciam, pastanaga i pebrot vermell Pera		Cigrons guisats (sofregit ceba, tomàquet, pebrot i porro) Varetes de verdres Enciam, blat de moro i olives logurt natural		Amanida russa (patata, pastanaga, mongeta, pèsols, maionesa) Lluç al forn Ceba potxada Macedònia de fruites	
DILLUNS 28		DIMARTS 22		DIMECRES 23		DIJOURS 24		DIVENDRES 25	
LLIURE DISPOSICIÓ		Arròs amb salsa de tomàquet i remolatxa Truita francesa Enciam, brots de soja i olives Macedònia de fruites		Crema de bròquil, patata i ceba Daus de vedella estofats amb xampinyons Sindria		Macarrons amb salsa parmesana (salsa de formatge) Filet de nero a la planxa Enciam, pinya i pipes Pera		Mongeta tendra i patata Truita de pernil i formatge Enciam, tomàquet i pastanaga Gelats	
DILLUNS 28		DIMARTS 29		DIMECRES 30		DIJOURS 31			
Crema de carbassa i pastanaga amb picatostes Croquetes de bacallà Enciam, tomàquet i olives Meló		Amanida de pasta (pasta tricolor, tonyina, blat de moro, palets de cranc) Salmó al forn amb salsa de ceba i mel Platan		Mongeta blanca guisada amb verduretes Truita de patata i ceba Amanida variada Làctic		Arròs caldós amb gambes i musclos Pernilets de pollastre al forn Enciam, cogombre i pastanaga Pinya en el seu suc			



**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.

MENU ESCOLES TERRASSA MAIG 2018

SENSE FRUCTOSAA,
LACTOSA I SORBITOL



DILLUNS		7	DIMARTS		8	DIMECRES		9	DIJOUS		10	DIVENDRES		11
Puré de llegums Truita francesa Espirals tricolor logurt sense lactosa natural			Arròs amb oli d'orenga Pit de pollastre al forn (fresc) Patata al forn logurt sense lactosa natural			Llenties amb patata Cap de llom al forn (fresc) Arròs pilaf logurt sense lactosa natural			Macarrons amb formatge ratllat Gall d'indi a la planxa (fresc) Torrades amb oli logurt sense lactosa natural			Amanida d'estiu (patata, ou dur) Salmó al forn (fresc) Hummus de cigró logurt sense lactosa natural		
DILLUNS		14	DIMARTS		15	DIMECRES		16	DIJOUS		17	DIVENDRES		18
Arròs amb oli i orenga Truita de tonyina Patata dau logurt sense lactosa natural			Puré de patata Hamburguesa de vedella planxa Espirals tricolor logurt sense lactosa natural			Tirabuixons de pasta amb oli i herbes Bacallà al forn (fresc) Amb hummus de cigró logurt sense lactosa natural			Puré de llegums Gall d'indi filetejat fornejat (fresc) Arròs pilaf logurt sense lactosa natural			Caldo de carn (sense verdures) amb pasta Bistec de pollastre (fresc) Patata al forn logurt sense lactosa natural		
DILLUNS		21	DIMARTS		22	DIMECRES		23	DIJOUS		24	DIVENDRES		25
LLIURE DISPOSICIÓ			Arròs amb oli d'oliva i herbes Truita francesa Hummus de cigró logurt sense lactosa natural			Faves amb patata Daus de vedella al seu suc (fresc) amb patates logurt sense lactosa natural			Macarrons amb salsa parmesana (salsa de formatge) Filet de nero a la planxa Enciam, pinya i pipes Pera			Mongeta blanca i patata Aletes de pollastre (fresques) Torrades amb oli logurt sense lactosa natural		
DILLUNS		28	DIMARTS		29	DIMECRES		30	DIJOUS		31			
Puré de patata amb picatostes Fingers de pollastre Espirals tricolor logurt sense lactosa natural			Hummus de cigró Salmó al forn (fresc) Arròs pilaf logurt sense lactosa natural			Mongeta blanca guisada amb verdures Truita de patata i ceba Amanida variada Làctic			Arròs caldós amb gambes i musclos Pernillets de pollastre al forn Enciam, cogombre i pastanaga Pinya en el seu suc					



**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.