MENÚ ESCOLES TERRASSA MAIG 2019

NO PORC

AQUEST MES DE MAIG JOCS, TALLERS I ACTIVITATS DE.....

DIMECRES	1	DIJOUS	2	DIVENDRES	3
FESTIU		Arròs a la pagesa (sofregit de ceba, porro, carbassa, pebrot) Truita de tonyina Enciam, tomàquet amanit i soja Poma		Crema de verdures (patata, pastanaga, mongeta, pèsols) Vedella estofada amb xampinyons Iogurt	

DILLUNS	6	DIMARTS	7	DIMECRES	8	DIJOUS	9	DIVENDRES	10
Amanida de llenties (blat de moro, tomàquet, tonyina, olives) Cordon blue de gall d'indi i formatge Mezclum d'enciams Poma		Arròs amb salsa de tomàquet i remolatxa Truita francesa Enciam, brots de soja i olives Taronja		Crema de bròquil, patata i ceba Hamburguesa de vedella amb llit de ceba ceba Síndria		Macarrons amb salsa parmesana (salsa de formatge) Lluç 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	

DILLUNS	13	DIMARTS	14	DIMECRES	15	DIJOUS	16	DIVENDRES	17
Crema de carbassa i pastanaga 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 Plàtan		Mongeta blanca amb patata i oli d'oliva Mandonguilles de vedella amb salsa i Xips Làctic		Arròs caldós amb gambes i musclos Ous durs amb salsa de tomàquet Enciam, cogombre i pastanaga Pinya en el seu suc		Minestra de verdures Pernilets de pollastre al forn Enciam, blat de moro i olives Pera	

DILLUNS	20	DIMARTS	21	DIMECRES	22	DIJOUS	23	DIVENDRES	24
LLIURE DISPOSICIÓ		Amanida d'arròs integral amb llenties (pastanaga, olives i blat de moro) Filet de lluç arrebossat Amanida variada Síndria		Espaguetis amb oli d'orenga i formatge ratllat Truita de patata i ceba Enciam, olives i pastanaga Poma		Crema de Vichyssoisse (patata i porro) Pollastre al forn amb bolets Nectarina		Cigrons guisats amb verdures Cuetes de rap al forn Enciam, blat de moro i soja Meló	

DILLUNS	27	DIMARTS	28	DIMECRES	29	DIJOUS	30	DIVENDRES	31
Fideuà a la marinera (sofregit, musclos, calamar) Hamburguesa de verdures Enciam i tomàquet Poma		Arròs amb salsa de tomàquet Filet de bacallà al forn Enciam, olives i pipes Làctic / Gelat		Llenties guisades amb verduretes Truita de carbassó Enciam, olives i blat de moro Kiwi		Amanida d'estiu (patata, olives, blat de moro i tonyina) Cuixetes de pollastre al forn Amanida variada Pera		Crema d'hortalisses de temporada (Carbassó, ceba, pastanaga) Mandonguilles de vedella amb calamars i pèsols Síndria	

PER A UNA ALIMENTACIÓ SANA

**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 composen els menús que s'elaboren

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

MENÚ ESCOLES TERRASSA MAIG 2019

NO CARN

AQUEST MES DE MAIG JOCS, TALLERS I ACTIVITATS DE.....

DIMECRES	1	DIJOUS	2	DIVENDRES	3
FESTIU		Arròs a la pagesa (sofregit de ceba, porro, carbassa, pebrot) Truita de tonyina Enciam, tomàquet amanit i soja Plàtan		Crema de verdures (patata, pastanaga, mongeta, pèsols) Filet de nero al forn amb xampinyons Macedònia de fruites	

DILLUNS	6	DIMARTS	7	DIMECRES	8	DIJOUS	9	DIVENDRES	10
Amanida de llenties (blat de moro,tomàquet, tonyina, olives) Lluç arrebossat Mezclum d'enciams Poma		Arròs amb salsa de tomàquet i remolatxa Truita francesa Enciam, brots de soja i olives Taronja		Crema de bròquil, patata i ceba Hamburguesa de verdures amb llit de ceba Sindria		Macarrons amb salsa parmesana (salsa de formatge) Filet de lluç a la planxa Enciam, pinya i pipes Pera		Mongeta tendra i patata Bacallà al forn amb salsa de tomàquet Enciam i pastanaga Gelat	

DILLUNS	13	DIMARTS	14	DIMECRES	15	DIJOUS	16	DIVENDRES	17
Crema de carbassa i pastanaga Varetes de verdura 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 Plàtan		Mongeta blanca amb patata i oli d'oliva Lluç al forn amb salsa i Xips Làctic		Arròs caldós amb gambes i musclos Ous durs amb salsa de tomàquet Enciam, cogombre i pastanaga Pinya en el seu suc		Minestra de verdures Bacallà al forn Enciam, blat de moro i olives Pera	

DILLUNS	20	DIMARTS	21	DIMECRES	22	DIJOUS	23	DIVENDRES	24
LLIURE DISPOSICIÓ		Amanida d'arròs integral amb llenties (pastanaga, olives i blat de moro) Filet de lluç arrebossat Amanida variada Síndria		Espaguetis amb oli d'orenga i formatge ratllat Truita de patata i ceba Enciam, olives i pastanaga Poma		Crema de Vichyssoisse (patata i porro) Hamburguesa de coliflor amb bolets Nectarina		Cigrons guisats amb verdures Cuetes de rap al forn Enciam, blat de moro i soja Meló	

DILLUNS	27	DIMARTS	28	DIMECRES	29	DIJOUS	30	DIVENDRES	31
Fideuà a la marinera (sofregit, musclos, calamar) Hamburguesa de verdures Enciam i tomàquet Poma		Arròs amb salsa de tomàquet Filet de bacallà al forn Enciam, olives i pipes Làctic / Gelat		Llenties guisades amb verduretes Truita de carbassó Enciam, olives i blat de moro Kiwi		Amanida d'estiu (patata, olives, blat de moro i tonyina) Filet de gallineta al forn Amanida variada Pera		Crema d'hortalisses de temporada (Carbassó, ceba, pastanaga) Truita de patates Pèsols Síndria	

PER UNA ALIMENTACIÓ SANA

**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 composen els menús que s'elaboren

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

MENÚ ESCOLES TERRASSA MAIG 2019

NO PEIX

AQUEST MES DE MAIG JOCS, TALLERS I ACTIVITATS DE.....

DIMECRES	1	DIJOUS	2	DIVENDRES	3
FESTIU		Arròs a la pagesa (sofregit de ceba, porro, carbassa, pebrot) Truita de patates Enciam, tomàquet amanit i soja Plàtan		Crema de verdures (patata, pastanaga, mongeta, pèsols) Vedella estofada amb xampinyons Iogurt	

DILLUNS	6	DIMARTS	7	DIMECRES	8	DIJOUS	9	DIVENDRES	10
Amanida de llenties (blat de moro, tomàquet, olives) Cordon blue de gall d'indi i formatge Mezclum d'enciams Poma		Arròs amb salsa de tomàquet i remolatxa Truita francesa Enciam, brots de soja i olives Taronja		Crema de bròquil, patata i ceba Hamburguesa de vedella amb llit de ceba ceba Síndria		Macarrons amb salsa parmesana (salsa de formatge) Llom 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	

DILLUNS	13	DIMARTS	14	DIMECRES	15	DIJOUS	16	DIVENDRES	17
Crema de carbassa i pastanaga Fingers de pollastre Enciam, tomàquet i olives Meló		Amanida de pasta (pasta tricolor, formatge, olives, blat de moro) Filet de gall dindi al forn amb salsa de ceba i mel Platan		Mongeta blanca amb patata i oli d'oliva Mandonguilles de vedella amb salsa i Xips Làctic		Arròs caldós amb verduretes Ous durs amb salsa de tomàquet Enciam, cogombre i pastanaga Pinya en el seu suc		Minestra de verdures Pernilets de pollastre al forn Enciam, blat de moro i olives Pera	

DILLUNS	20	DIMARTS	21	DIMECRES	22	DIJOUS	23	DIVENDRES	24
LLIURE DISPOSICIÓ		Amanida d'arròs integral amb llenties (pastanaga, olives i blat de moro) Filet de gall dindi arrebossat Amanida variada Síndria		Espaguetis amb oli d'orenga i formatge ratllat Truita de patata i ceba Enciam, olives i pastanaga Poma		Crema de Vichyssoisse (patata i porro) Cap de llom al forn amb bolets Nectarina		Cigrons guisats amb xoriç Truita francesa Enciam, blat de moro i soja Meló	

DILLUNS	27	DIMARTS	28	DIMECRES	29	DIJOUS	30	DIVENDRES	31
Espaguetis amb oli i orenga Hamburguesa de verdures Enciam i tomàquet Poma		Arròs amb salsa de tomàquet Filet de gall dindi a la planxa Enciam, olives i pipes Làctic / Gelat		Llenties guisades amb verduretes Truita de carbassó Enciam, olives i blat de moro Kiwi		Amanida d'estiu (patata, olives, blat de moro) Cuixetes de pollastre al forn Amanida variada Pera		Crema d'hortalisses de temporada (Carbassó, ceba, pastanaga) Mandonguilles de vedella amb pèsols i tomàquet Síndria	

PER A UNA ALIMENTACIÓ SANA

**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 composen els menús que s'elaboren

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

MENÚ ESCOLES TERRASSA MAIG 2019

NO OU

AQUEST MES DE MAIG JOCS, TALLERS I ACTIVITATS DE.....

DIMECRES	1	DIJOUS	2	DIVENDRES	3
FESTIU		Arròs a la pagesa (sofregit de ceba, porro, carbassa, pebrot) Llom a la planxa Enciam, tomàquet amanit i soja Plàtan		Crema de verduretes (patata, pastanaga, mongeta, pèsols) Vedella estofada amb xampinyons Macedònia de fruites	

DILLUNS	6	DIMARTS	7	DIMECRES	8	DIJOUS	9	DIVENDRES	10
Amanida de llenties (blat de moro, tomàquet, tonyina, olives) Filet de gall dindi arrebossat (s/ou) Mezclum d'enciams Poma		Arròs amb salsa de tomàquet i remolatxa Filet de lluç al forn Enciam, brots de soja i olives Taronja		Crema de bròquil, patata i ceba Hamburguesa de vedella amb llit de ceba ceba Síndria		Macarrons amb salsa parmesana (salsa de formatge) Lluç 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 (s/ou)	

DILLUNS	13	DIMARTS	14	DIMECRES	15	DIJOUS	16	DIVENDRES	17
Crema de carbassa i pastanaga 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 Plàtan		Mongeta blanca amb patata i oli d'oliva Mandonguilles de vedella amb salsa i Xips Làctic		Arròs caldós amb gambes i musclos Filet de lluç amb salsa de tomàquet Enciam, cogombre i pastanaga Pinya en el seu suc		Minestra de verdures Pernilets de pollastre al forn Enciam, blat de moro i olives Pera	

DILLUNS	20	DIMARTS	21	DIMECRES	22	DIJOUS	23	DIVENDRES	24
LLIURE DISPOSICIÓ		Amanida d'arròs integral amb llentíes (pastanaga, olives i blat de moro) Filet de lluç arrebossat (s/ou) Amanida variada Síndria		Espaguetis (s/ou) amb oli d'orenga i formatge ratllat Filet de gall dindi a la planxa Enciam, olives i pastanaga Poma		Crema de Vichyssoisse (patata i porro) Cap de llom al forn amb bolets Nectarina		Cigrons guisats amb xoriç Cuetes de rap al forn Enciam, blat de moro i soja Meló	

DILLUNS	27	DIMARTS	28	DIMECRES	29	DIJOUS	30	DIVENDRES	31
Crema de verdures Fideuà (fideus s/ou) a la marinera (sofregit, musclos, calamar) Enciam i tomàquet Poma		Arròs amb salsa de tomàquet Filet de bacallà al forn Enciam, olives i pipes Làctic / Gelat		Llenties guisades amb verduretes Llom a la planxa Enciam, olives i blat de moro Kiwi		Amanida d'estiu (patata, olives, blat de moro i tonyina) (s/maionesa) Cuixetes de pollastre al forn Amanida variada Pera		Crema d'hortalisses de temporada (Carbassó, ceba, pastanaga) Mandonguilles de vedella amb calamars i pèsols Síndria	

**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 composen els menús que s'elaboren

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

MENÚ ESCOLES TERRASSA MAIG 2019

NO GLUTEN

AQUEST MES DE MAIG JOCS, TALLERS I ACTIVITATS DE.....

DIMECRES	1	DIJOUS	2	DIVENDRES	3
FESTIU		Arròs a la pagesa (sofregit de ceba, porro, carbassa, pebrot) Truita de tonyina Enciam, tomàquet amanit i soja Poma		Crema de verdures (patata, pastanaga, mongeta, pèsols) Vedella estofada amb xampinyons Iogurt	

DILLUNS	6	DIMARTS	7	DIMECRES	8	DIJOUS	9	DIVENDRES	10
Amanida de llenties (blat de moro, tomàquet, tonyina, olives) Filet de gall dindi arrebossat (a/farina de blat de moro) Mezclum d'enciams Poma		Arròs amb salsa de tomàquet i remolatxa Truita francesa Enciam, brots de soja i olives Taronja		Crema de bròquil, patata i ceba Hamburguesa de vedella amb llit de ceba ceba Síndria		Macarrons s/g amb salsa parmesana (salsa de formatge) Lluç a la planxa Enciam, pinya i pipes Pera		Mongeta tendra i patata Aletes de pollastre al forn Enciam, tomàquet i pastanaga Gelat pirulo (S/G)	

DILLUNS	13	DIMARTS	14	DIMECRES	15	DIJOUS	16	DIVENDRES	17
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 Plàtan		Mongeta blanca amb patata i oli d'oliva Mandonguilles de vedella amb salsa i Xips Làctic		Arròs caldós amb gambes i musclos Ous durs amb salsa de tomàquet Enciam, cogombre i pastanaga Pinya en el seu suc		Minestra de verdures Pernilets de pollastre al forn Enciam, blat de moro i olives Pera	

DILLUNS	20	DIMARTS	21	DIMECRES	22	DIJOUS	23	DIVENDRES	24
LLIURE DISPOSICIÓ		Amanida d'arròs integral amb llenties (pastanaga, olives i blat de moro) Filet de lluç arrebossat (a/farina de blat de moro) Amanida variada Síndria		Espaguetis (S/G) amb oli d'orenga i formatge ratllat Truita de patata i ceba Enciam, olives i pastanaga Poma		Crema de Vichyssoisse (patata i porro) Cap de llom al forn amb bolets Nectarina		Cigrons guisats amb xoriç Cuetes de rap al forn Enciam, blat de moro i soja Meló	

DILLUNS	27	DIMARTS	28	DIMECRES	29	DIJOUS	30	DIVENDRES	31
Fideuà (S/G) a la marinera (sofregit, musclos, calamar) Llom a la planxa Enciam i tomàquet Poma		Arròs amb salsa de tomàquet Filet de bacallà al forn Enciam, olives i pipes Làctic / Gelat pirulo (S/G)		Llenties guisades amb verduretes Truita de carbassó Enciam, olives i blat de moro Kiwi		Amanida d'estiu (patata, olives, blat de moro i tonyina) Cuixetes de pollastre al forn Amanida variada Pera		Crema d'hortalisses de temporada (Carbassó, ceba, pastanaga) Mandonguilles de vedella amb calamars i pèsols Síndria	

PER A UNA ALIMENTACIÓ SANA

**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 composen els menús que s'elaboren

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

MENÚ ESCOLES TERRASSA MAIG 2019

NO LACTOSA

AQUEST MES DE MAIG JOCS, TALLERS I ACTIVITATS DE.....

DIMECRES	1	DIJOUS	2	DIVENDRES	3
FESTIU		Arròs a la pagesa (sofregit de ceba, porro, carbassa, pebrot) Truita de tonyina Enciam, tomàquet amanit i soja Poma		Puré de verdures S/L (patata, pastanaga, mongeta, pèsols) Vedella estofada amb xampinyons Iogurt	

DILLUNS	6	DIMARTS	7	DIMECRES	8	DIJOUS	9	DIVENDRES	10
Amanida de llenties (blat de moro,tomàquet, tonyina, olives) Filet de gall dindi arrebossat (insitu) Mezclum d'enciams Poma		Arròs amb salsa de tomàquet i remolatxa Truita francesa Enciam, brots de soja i olives Taronja		Puré de bròquil, patata i ceba (S/L) Hamburguesa de vedella amb llit de ceba ceba Sindria		Macarrons amb verduretes LLuç 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 pirulo (S/L)	

DILLUNS	13	DIMARTS	14	DIMECRES	15	DIJOUS	16	DIVENDRES	17
Crema de carbassa i pastanaga (S/L) 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 Plàtan		Mongeta blanca amb patata i oli d'oliva Mandonguilles de vedella amb salsa (S/L) i Xips Làctic (S/L)		Arròs caldós amb gambes i musclos Ous durs amb salsa de tomàquet Enciam, cogombre i pastanaga Pinya en el seu suc		Minestra de verdures Pernilets de pollastre al forn Enciam, blat de moro i olives Pera	

DILLUNS	20	DIMARTS	21	DIMECRES	22	DIJOUS	23	DIVENDRES	24
LLIURE DISPOSICIÓ		Amanida d'arròs integral amb llenties (pastanaga, olives i blat de moro) Filet de lluç arrebossat (insitu) Amanida variada Síndria		Espaguetis amb oli d'orenga i formatge ratllat (S/L) Truita de patata i ceba Enciam, olives i pastanaga Poma		Crema de Vichyssoisse (S/L) (patata i porro) Cap de llom al forn amb bolets Nectarina		Cigrons guisats amb verdures Cuetes de rap al forn Enciam, blat de moro i soja Meló	

DILLUNS	27	DIMARTS	28	DIMECRES	29	DIJOUS	30	DIVENDRES	31
Fideuà a la marinera (sofregit, musclos, calamar) Llom a la planxa Enciam i tomàquet Poma		Arròs amb salsa de tomàquet Filet de bacallà al forn Enciam, olives i pipes Làctic (S/L) / Gelat pirulo (S/L)		Llenties guisades amb verduretes Truita francesa Enciam, olives i blat de moro Kiwi		Amanida d'estiu (patata, olives, blat de moro i tonyina) Cuixetes de pollastre al forn Amanida variada Pera		Crema d'hortalisses de temporada (S/L) (Carbassó, ceba, pastanaga) Mandonguilles de vedella amb calamars i pèsols Síndria	

PER A UNA ALIMENTACIÓ SANA

**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 composen els menús que s'elaboren

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

MENÚ ESCOLES TERRASSA MAIG 2019

NO PLV (NO VEDELLA)

AQUEST MES DE MAIG JOCS, TALLERS I ACTIVITATS DE.....

DIMECRES	1	DIJOUS	2	DIVENDRES	3
FESTIU		Arròs a la pagesa (sofregit de ceba, porro, carbassa, pebrot) Truita de tonyina Enciam, tomàquet amanit i soja Poma		Puré de verdures (S/L) (patata, pastanaga, mongeta, pèsols) Gall d'indi estofat amb xampinyons Iogurt	

DILLUNS	6	DIMARTS	7	DIMECRES	8	DIJOUS	9	DIVENDRES	10
Amanida de llenties (blat de moro, tomàquet, tonyina, olives) Filet de gall dindi arrebossat (insitu) Mezclum d'enciams Poma		Arròs amb salsa de tomàquet i remolatxa Truita francesa Enciam, brots de soja i olives Taronja		Puré de bròquil, patata i ceba (S/L) Hamburguesa d'au amb llit de ceba Síndria		Macarrons amb verduretes Lluç 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 pirulo (S/L)	

DILLUNS	13	DIMARTS	14	DIMECRES	15	DIJOUS	16	DIVENDRES	17
Crema de carbassa i pastanaga (S/L) 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 amb patata i oli d'oliva Mandonguilles de gall dindi amb salsa i Xips Compota de fruita		Arròs caldós amb gambes i musclos Ous durs amb salsa de tomàquet Enciam, cogombre i pastanaga Pinya en el seu suc		Minestra de verdures Pernilets de pollastre al forn Enciam, blat de moro i olives Pera	

DILLUNS	20	DIMARTS	21	DIMECRES	22	DIJOUS	23	DIVENDRES	24
LLIURE DISPOSICIÓ		Amanida d'arròs integral amb llenties (pastanaga, olives i blat de moro) Filet de lluç arrebossat (insitu) Amanida variada Síndria		Espaguetis amb oli d'orenga i tomàquet Truita de patata i ceba Enciam, olives i pastanaga Poma		Puré de Vichyssoisse (S/L) (patata i porro) Cap de llom al forn amb bolets Nectarina		Cigrons guisats amb verdures Cuetes de rap al forn Enciam, blat de moro i soja Meló	

DILLUNS	27	DIMARTS	28	DIMECRES	29	DIJOUS	30	DIVENDRES	31
Fideuà a la marinera (sofregit, musclos, calamar) Llom a la planxa Enciam i tomàquet Poma		Arròs amb salsa de tomàquet Filet de bacallà al forn Enciam, olives i pipes Compota de fruita / Gelat pirulo (S/L)		Llenties guisades amb verduretes Truita de carbassó Enciam, olives i blat de moro Kiwi		Amanida d'estiu (patata, olives, blat de moro i tonyina) Cuixetes de pollastre al forn Amanida variada Pera		Puré d'hortalisses de temporada (S/L) (Carbassó, ceba, pastanaga) Mandonguilles d'au amb calamars i pèsols Síndria	

PER A UNA ALIMENTACIÓ SANA

**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 composen els menús que s'elaboren

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

MENÚ ESCOLES TERRASSA MAIG 2019

NO PLV (SI VEDELLA)

AQUEST MES DE MAIG JOCS, TALLERS I ACTIVITATS DE.....

DIMECRES	1	DIJOUS	2	DIVENDRES	3
FESTIU		Arròs a la pagesa (sofregit de ceba, porro, carbassa, pebrot) Truita de tonyina Enciam, tomàquet amanit i soja Poma		Puré de verdures S/L (patata, pastanaga, mongeta, pèsols) Vedella estofada amb xampinyons Macedònia de fruites	

DILLUNS	6	DIMARTS	7	DIMECRES	8	DIJOUS	9	DIVENDRES	10
Amanida de llenties (blat de moro, tomàquet, tonyina, olives) Filet de gall dindi arrebossat (insitu) Mezclum d'enciams Poma		Arròs amb salsa de tomàquet i remolatxa Truita francesa Enciam, brots de soja i olives Taronja		Puré de bròquil, patata i ceba (S/L) Hamburguesa de vedella amb llit de ceba ceba Síndria		Macarrons amb verduretes Lluç 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 pirulo (S/L)	

DILLUNS	13	DIMARTS	14	DIMECRES	15	DIJOUS	16	DIVENDRES	17
Crema de carbassa i pastanaga (S/L) 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 Plàtan		Mongeta blanca amb patata i oli d'oliva Mandonguilles de vedella amb salsa i Xips Compota de fruita (S/L)		Arròs caldós amb gambes i musclos Ous durs amb salsa de tomàquet Enciam, cogombre i pastanaga Pinya en el seu suc		Minestra de verdures Pernilets de pollastre al forn Enciam, blat de moro i olives Pera	

DILLUNS	20	DIMARTS	21	DIMECRES	22	DIJOUS	23	DIVENDRES	24
LLIURE DISPOSICIÓ		Amanida d'arròs integral amb llentíes (pastanaga, olives i blat de moro) Filet de lluç arrebossat (insitu) Amanida variada Síndria		Espaguetis amb oli d'orenga i tomàquet Truita de patata i ceba Enciam, olives i pastanaga Poma		Puré de Vichyssoisse (S/L) (patata i porro) Cap de llom al forn amb bolets Nectarina		Cigrons guisats amb verdures Cuetes de rap al forn Enciam, blat de moro i soja Meló	

DILLUNS	27	DIMARTS	28	DIMECRES	29	DIJOUS	30	DIVENDRES	31
Fideuà a la marinera (sofregit, musclos, calamar) Llom a la planxa Enciam i tomàquet Poma		Arròs amb salsa de tomàquet Filet de bacallà al forn Enciam, olives i pipes Compota de fruita / Gelat pirulo (S/L)		Llenties guisades amb verduretes Truita de carbassó Enciam, olives i blat de moro Kiwi		Amanida d'estiu (patata, olives, blat de moro i tonyina) Cuixetes de pollastre al forn Amanida variada Pera		Puré d'hortalisses de temporada (S/L) (Carbassó, ceba, pastanaga) Mandonguilles de vedella amb calamars i pèsols Síndria	

**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 composen els menús que s'elaboren

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

MENÚ ESCOLES TERRASSA MAIG 2019

NO FRUITS SECS

AQUEST MES DE MAIG JOCS, TALLERS I ACTIVITATS DE.....

DIMECRES	1	DIJOUS	2	DIVENDRES	3
FESTIU		Arròs a la pagesa (sofregit de ceba, porro, carbassa, pebrot) Truita de tonyina Enciam, tomàquet amanit i soja Poma		Crema de verdures (patata, pastanaga, mongeta, pèsols) Vedella estofada amb xampinyons Macedònia de fruites	

DILLUNS	6	DIMARTS	7	DIMECRES	8	DIJOUS	9	DIVENDRES	10
Amanida de llenties (blat de moro, tomàquet, tonyina, olives) Cordon blue de gall d'indi i formatge Mezclum d'enciams Poma		Arròs amb salsa de tomàquet i remolatxa Truita francesa Enciam, brots de soja i olives Taronja		Crema de bròquil, patata i ceba Hamburguesa de vedella amb llit de ceba ceba Síndria		Macarrons amb salsa parmesana (salsa de formatge) Lluç a la planxa Enciam i pinya Pera		Mongeta tendra i patata Aletes de pollastre a l'estil Americà (Salsa barbacoa) Enciam, tomàquet i pastanaga Gelat	

DILLUNS	13	DIMARTS	14	DIMECRES	15	DIJOUS	16	DIVENDRES	17
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 Plàtan		Mongeta blanca amb patata i oli d'oliva Mandonguilles de vedella amb salsa i Xips Làctic		Arròs caldós amb gambes i musclos Ous durs amb salsa de tomàquet Enciam, cogombre i pastanaga Pinya en el seu suc		Minestra de verdures Pernilets de pollastre al forn Enciam, blat de moro i olives Pera	

DILLUNS	20	DIMARTS	21	DIMECRES	22	DIJOUS	23	DIVENDRES	24
LLIURE DISPOSICIÓ		Amanida d'arròs integral amb llenties (pastanaga, olives i blat de moro) Filet de lluç arrebossat Amanida variada Síndria		Espaguetis amb oli d'orenga i formatge ratllat Truita de patata i ceba Enciam, olives i pastanaga Poma		Crema de Vichyssoisse (patata i porro) Cap de llom al forn amb bolets Nectarina		Cigrons guisats amb xoriç Cuetes de rap al forn Enciam, blat de moro i soja Meló	

DILLUNS	27	DIMARTS	28	DIMECRES	29	DIJOUS	30	DIVENDRES	31
Fideuà a la marinera (sofregit, musclos, calamar) Hamburguesa de verdures Enciam i tomàquet Poma		Arròs amb salsa de tomàquet Filet de bacallà al forn Enciam i olives Làctic / Gelat		Llenties guisades amb verduretes Truita de carbassó Enciam, olives i blat de moro Kiwi		Amanida d'estiu (patata, olives, blat de moro i tonyina) Cuixetes de pollastre al forn Amanida variada Pera		Crema d'hortalisses de temporada (Carbassó, ceba, pastanaga) Mandonguilles de vedella amb calamars i pèsols Síndria	

**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 composen els menús que s'elaboren

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

MENÚ ESCOLES TERRASSA MAIG 2019

NO GLUTEN, NO OU

AQUEST MES DE MAIG JOCS, TALLERS I ACTIVITATS DE.....

DIMECRES	1	DIJOUS	2	DIVENDRES	3
FESTIU		Arròs a la pagesa (sofregit de ceba, porro, carbassa, pebrot) Llom a la planxa Enciam, tomàquet amanit i soja Poma		Crema de verdures (patata, pastanaga, mongeta, pèsols) Vedella estofada amb xampinyons Macedònia de fruites	

DILLUNS	6	DIMARTS	7	DIMECRES	8	DIJOUS	9	DIVENDRES	10
Amanida de llenties (blat de moro,tomàquet, tonyina, olives) Filet de gall dindi arrebossat (a/farina de blat de moro i s/ou) Mezclum d'enciams Poma		Arròs amb salsa de tomàquet i remolatxa Filet de lluç al forn Enciam, brots de soja i olives Taronja		Crema de bròquil, patata i ceba Hamburguesa de vedella amb llit de ceba ceba Sindria		Macarrons S/G amb salsa parmesana (salsa de formatge) Lluç a la planxa Enciam, pinya i pipes Pera		Mongeta tendra i patata Aletes de pollastre al forn Enciam, tomàquet i pastanaga Gelat pirulo (S/G)	

DILLUNS	13	DIMARTS	14	DIMECRES	15	DIJOUS	16	DIVENDRES	17
Crema de carbassa i pastanaga Fingers de pollastre Enciam, tomàquet i olives Meló		Amanida de pasta (pasta tricolor (S/G)(s/ou), tonyina, blat de moro) Salmó al forn amb salsa de ceba i mel Plàtan		Mongeta blanca amb patata i oli d'oliva Mandonguilles de vedella amb salsa i Xips Làctic		Arròs caldós amb gambes i musclos Filet de lluç amb salsa de tomàquet Enciam, cogombre i pastanaga Pinya en el seu suc		Minestra de verdures Pernilets de pollastre al forn Enciam, blat de moro i olives Pera	

DILLUNS	20	DIMARTS	21	DIMECRES	22	DIJOUS	23	DIVENDRES	24
LLIURE DISPOSICIÓ		Amanida d'arròs integral amb llenties (pastanaga, olives i blat de moro) Filet de lluç arrebossat (a/farina de blat de moro) Amanida variada Síndria		Espaguetis (S/G)(s/ou) amb oli d'orenga i formatge ratllat Filet de gall dindi a la planxa Enciam, olives i pastanaga Poma		Crema de Vichyssoisse (patata i porro) Cap de llom al forn amb bolets Nectarina		Cigrons guisats amb xoriç Cuetes de rap al forn Enciam, blat de moro i soja Meló	

DILLUNS	27	DIMARTS	28	DIMECRES	29	DIJOUS	30	DIVENDRES	31
Fideuà (S/G)(s/ou) a la marinera (sofregit, musclos, calamar) Llom a la planxa Enciam i tomàquet Poma		Arròs amb salsa de tomàquet Filet de bacallà al forn Enciam, olives i pipes Làctic / Gelat pirulo (S/G)		Llenties guisades amb verduretes Filet de lluç al forn Enciam, olives i blat de moro Kiwi		Amanida d'estiu (patata, olives, blat de moro i tonyina) Cuixetes de pollastre al forn Amanida variada Pera		Crema d'hortalisses de temporada (Carbassó, ceba, pastanaga) Mandonguilles de vedella amb calamars i pèsols Síndria	

PER A UNA ALIMENTACIÓ SANA

**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 composen els menús que s'elaboren

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

MENÚ ESCOLES TERRASSA MAIG 2019

NO GLUTEN, NO LACTOSA

AQUEST MES DE MAIG JOCS, TALLERS I ACTIVITATS DE.....

DIMECRES 1	DIJOUS 2	DIVENDRES 3
FESTIU	Arròs a la pagesa (sofregit de ceba, porro, carbassa, pebrot) Truita de tonyina Enciam, tomàquet amanit i soja Poma	Puré de verdures S/L (patata, pastanaga, mongeta, pèsols) Vedella estofada amb xampinyons Macedònia de fruites

DILLUNS 6	DIMARTS 7	DIMECRES 8	DIJOUS 9	DIVENDRES 10
Amanida de llenties (blat de moro, tomàquet, tonyina, olives) Filet de gall dindi arrebossat (a/farina de blat de moro) Mezclum d'enciams Poma	Arròs amb salsa de tomàquet i remolatxa Truita francesa Enciam, brots de soja i olives Taronja	Crema de bròquil, patata i ceba (S/L) Hamburguesa de vedella amb llit de ceba Síndria	Macarrons amb verduretes Lluç a la planxa Enciam, pinya i pipes Pera	Mongeta tendra i patata Aletes de pollastre al forn Enciam, tomàquet i pastanaga Gelat pirulo (S/G)

DILLUNS 13	DIMARTS 14	DIMECRES 15	DIJOUS 16	DIVENDRES 17
Crema de carbassa i pastanaga (S/L) 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 amb patata i oli d'oliva Mandonguilles de vedella amb salsa (S/L) i Xips Làctic (S/L)	Arròs caldós amb gambes i musclos Ous durs amb salsa de tomàquet Enciam, cogombre i pastanaga Pinya en el seu suc	Minestra de verdures Pernilets de pollastre al forn Enciam, blat de moro i olives Pera

DILLUNS 20	DIMARTS 21	DIMECRES 22	DIJOUS 23	DIVENDRES 24
LLIURE DISPOSICIÓ	Amanida d'arròs integral amb llenties (pastanaga, olives i blat de moro) Filet de lluç arrebossat (a/farina de blat de moro) Amanida variada Síndria	Espaguetis (S/G) amb oli d'orenga i formatge ratllat (S/L) Truita de patata i ceba Enciam, olives i pastanaga Poma	Crema de Vichyssoisse (S/L) (patata i porro) Cap de llom al forn amb bolets Nectarina	Cigrons guisats amb verdures Cuetes de rap al forn Enciam, blat de moro i soja Meló

DILLUNS 27	DIMARTS 28	DIMECRES 29	DIJOUS 30	DIVENDRES 31
Fideuà (S/G) a la marinera (sofregit, musclos, calamar) Llom a la planxa Enciam i tomàquet Poma	Arròs amb salsa de tomàquet Filet de bacallà al forn Enciam, olives i pipes Làctic (S/L) / Gelat pirulo (S/L)(S/G)	Llenties guisades amb verduretes Truita de carbassó Enciam, olives i blat de moro Kiwi	Amanida d'estiu (patata, olives, blat de moro i tonyina) Cuixetes de pollastre al forn Amanida variada Pera	Crema d'hortalisses de temporada (S/L) (Carbassó, ceba, pastanaga) Mandonguilles de vedella amb calamars i pèsols Síndria

PER A UNA ALIMENTACIÓ SANA

**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 composen els menús que s'elaboren

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

MENÚ ESCOLES TERRASSA MAIG 2019

NO GLUTEN, NO PLV

AQUEST MES DE MAIG JOCS, TALLERS I ACTIVITATS DE.....

DIMECRES	1	DIJOUS	2	DIVENDRES	3
FESTIU		Arròs a la pagesa (sofregit de ceba, porro, carbassa, pebrot) Truita de tonyina Enciam, tomàquet amanit i soja Poma		Crema de verdures (patata, pastanaga, mongeta, pèsols) Estofat de gall dindi amb xampinyons Macedònia de fruites	

DILLUNS	6	DIMARTS	7	DIMECRES	8	DIJOUS	9	DIVENDRES	10
Amanida de llenties (blat de moro, tomàquet, tonyina, olives) Filet de gall dindi arrebossat (a/farina de blat de moro) Mezclum d'enciams Poma		Arròs amb salsa de tomàquet i remolatxa Truita francesa Enciam, brots de soja i olives Taronja		Puré de bròquil, patata i ceba (S/L) Hamburguesa d'au amb llit de ceba Síndria		Macarrons S/G amb verdurtes Lluç a la planxa Enciam, pinya i pipes Pera		Mongeta tendra i patata Aletes de pollastre al forn Enciam, tomàquet i pastanaga Gelat pirulo (S/G)(S/L)	

DILLUNS	13	DIMARTS	14	DIMECRES	15	DIJOUS	16	DIVENDRES	17
Puré de carbassa i pastanaga (S/L) 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 Plàtan		Mongeta blanca amb patata i oli d'oliva Mandonguilles d'au amb salsa i Xips Compota de fruita		Arròs caldós amb gambes i musclos Ous durs amb salsa de tomàquet Enciam, cogombre i pastanaga Pinya en el seu suc		Minestra de verdures Pernilets de pollastre al forn Enciam, blat de moro i olives Pera	

DILLUNS	20	DIMARTS	21	DIMECRES	22	DIJOUS	23	DIVENDRES	24
LLIURE DISPOSICIÓ		Amanida d'arròs integral amb llenties (pastanaga, olives i blat de moro) Filet de lluç arrebossat (a/farina de blat de moro) Amanida variada Síndria		Espaguetis (S/G) amb oli d'orenga i salsa de tomàquet Truita de patata i ceba Enciam, olives i pastanaga Poma		Puré de patata i porro (S/L) Cap de llom al forn amb bolets Nectarina		Cigrons guisats amb verdures Cuetes de rap al forn Enciam, blat de moro i soja Meló	

DILLUNS	27	DIMARTS	28	DIMECRES	29	DIJOUS	30	DIVENDRES	31
Fideuà (S/G) a la marinera (sofregit, musclos, calamar) Llom a la planxa Enciam i tomàquet Poma		Arròs amb salsa de tomàquet Filet de bacallà al forn Enciam, olives i pipes Compota de fruita / Gelat pirulo (S/G)		Llenties guisades amb verduretes Truita de carbassó Enciam, olives i blat de moro Kiwi		Amanida d'estiu (patata, olives, blat de moro i tonyina) Cuixetes de pollastre al forn Amanida variada Pera		Puré d'hortalisses de temporada (S/L) (Carbassó, ceba, pastanaga) Mandonguilles d'au amb calamars i pèsols Síndria	

PER UNA ALIMENTACIÓ SANA

**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 composen els menús que s'elaboren

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

MENÚ ESCOLES TERRASSA MAIG 2019

NO PLV (SI VEDELLA),NO OU

AQUEST MES DE MAIG JOCS, TALLERS I ACTIVITATS DE.....

DIMECRES	1	DIJOUS	2	DIVENDRES	3
FESTIU		Arròs a la pagesa (sofregit de ceba, porro, carbassa, pebrot) Llom a la planxa Enciam, tomàquet amanit i soja Poma		Puré de verdures S/L (patata, pastanaga, mongeta, pèsols) Vedella estofada amb xampinyons Macedònia de fruites	

DILLUNS	6	DIMARTS	7	DIMECRES	8	DIJOUS	9	DIVENDRES	10
Amanida de llenties (blat de moro, tomàquet, tonyina, olives) Filet de gall dindi arrebossat (insitu) Mezclum d'enciams Poma		Arròs amb salsa de tomàquet i remolatxa Filet de lluç al forn Enciam, brots de soja i olives Taronja		Puré de bròquil, patata i ceba (S/L) Hamburguesa de vedella amb llit de ceba Síndria		Macarrons amb verduretes Lluç a 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 pirulo (S/L)	

DILLUNS	13	DIMARTS	14	DIMECRES	15	DIJOUS	16	DIVENDRES	17
Puré 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) Salmó al forn amb salsa de ceba i mel Plàtan		Mongeta blanca amb patata i oli d'oliva Mandonguilles de vedella amb salsa i Xips Compota de fruita		Arròs caldós amb gambes i musclos Filet de lluç amb salsa de tomàquet Enciam, cogombre i pastanaga Pinya en el seu suc		Minestra de verdures Pernilets de pollastre al forn Enciam, blat de moro i olives Pera	

DILLUNS	20	DIMARTS	21	DIMECRES	22	DIJOUS	23	DIVENDRES	24
LLIURE DISPOSICIÓ		Amanida d'arròs integral amb llenties (pastanaga, olives i blat de moro) Filet de lluç arrebossat S/OU (in situ) Amanida variada Síndria		Espaguetis (s/ou) amb oli d'orenga i tomàquet Filet de gall dindi a la planxa Enciam, olives i pastanaga Poma		Puré de patata i porro (S/L) Cap de llom al forn amb bolets Nectarina		Cigrons guisats amb verdures Cuetes de rap al forn Enciam, blat de moro i soja Meló	

DILLUNS	27	DIMARTS	28	DIMECRES	29	DIJOUS	30	DIVENDRES	31
Fideuà (fideus s/ou) a la marinera (sofregit, musclos, calamar) Llom a la planxa Enciam i tomàquet Poma		Arròs amb salsa de tomàquet Filet de bacallà al forn Enciam, olives i pipes Compota de fruita / Gelat pirulo (S/L)		Llenties guisades amb verduretes Filet de lluç al forn Enciam, olives i blat de moro Kiwi		Amanida d'estiu (patata, olives, blat de moro i tonyina) Cuixetes de pollastre al forn Amanida variada Pera		Puré d'hortalisses de temporada (S/L) (Carbassó, ceba, pastanaga) Mandonguilles de vedella amb calamars i pèsols Síndria	

**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 composen els menús que s'elaboren

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

MENÚ ESCOLES TERRASSA MAIG 2019

NO VEDELLA, NO FRUITA

AQUEST MES DE MAIG JOCS, TALLERS I ACTIVITATS DE.....

DIMECRES	1	DIJOUS	2	DIVENDRES	3
FESTIU		Arròs a la pagesa (sofregit de ceba, porro, carbassa, pebrot) Truita de tonyina Enciam, tomàquet amanit i soja Làctic		Crema de verdures (patata, pastanaga, mongeta, pèsols) Estofat de gall dindi amb xampinyons Làctic	

DILLUNS	6	DIMARTS	7	DIMECRES	8	DIJOUS	9	DIVENDRES	10
Amanida de llenties (blat de moro, tomàquet, tonyina, olives) Cordon blue de gall d'indi i formatge Mezclum d'enciams Làctic		Arròs amb salsa de tomàquet i remolatxa Truita francesa Enciam, brots de soja i olives Làctic		Crema de bròquil, patata i ceba Hamburguesa d'au amb llit de ceba Làctic		Macarrons amb salsa parmesana (salsa de formatge) Lluç a la planxa Enciam i pipes Làctic		Mongeta tendra i patata Aletes de pollastre a l'estil Americà (Salsa barbacoa) Enciam, tomàquet i pastanaga Gelat	

DILLUNS	13	DIMARTS	14	DIMECRES	15	DIJOUS	16	DIVENDRES	17
Crema de carbassa i pastanaga amb picatostes Fingers de pollastre Enciam, tomàquet i olives Làctic		Amanida de pasta (pasta tricolor, tonyina, blat de moro, palets de cranc) Salmó al forn amb salsa de ceba i mel Làctic		Mongeta blanca amb patata i oli d'oliva Mandonguilles de gall dindi amb salsa i Xips Làctic		Arròs caldós amb gambes i musclos Ous durs amb salsa de tomàquet Enciam, cogombre i pastanaga Làctic		Minestra de verdures Pernilets de pollastre al forn Enciam, blat de moro i olives Làctic	

DILLUNS	20	DIMARTS	21	DIMECRES	22	DIJOUS	23	DIVENDRES	24
LLIUR DISPOSICIÓ		Amanida d'arròs integral amb llenties (pastanaga, olives i blat de moro) Filet de lluç arrebossat Amanida variada Làctic		Espaguetis amb oli d'orenga i formatge ratllat Truita de patata i ceba Enciam, olives i pastanaga Làctic		Crema de Vichyssoisse (patata i porro) Cap de llom al forn amb bolets Làctic		Cigrons guisats amb xoriç Cuetes de rap al forn Enciam, blat de moro i soja Làctic	

DILLUNS	27	DIMARTS	28	DIMECRES	29	DIJOUS	30	DIVENDRES	31
Fideuà a la marinera (sofregit, musclos, calamar) Hamburguesa de verdures Enciam i tomàquet Làctic		Arròs amb salsa de tomàquet Filet de bacallà al forn Enciam, olives i pipes Làctic / Gelat		Llenties guisades amb verduretes Truita de carbassó Enciam, olives i blat de moro Làctic		Amanida d'estiu (patata, olives, blat de moro i tonyina) Cuixetes de pollastre al forn Amanida variada Làctic		Crema d'hortalisses de temporada (Carbassó, ceba, pastanaga) Mandonguilles de gall dindi amb calamars i pèsols Làctic	

**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 composen els menús que s'elaboren

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

MENÚ ESCOLES TERRASSA MAIG 2019

NO FRUCTOSA (BASIC)

AQUEST MES DE MAIG JOCS, TALLERS I ACTIVITATS DE.....

DIMECRES	1	DIJOUS	2	DIVENDRES	3
FESTIU		Arròs amb espinacs Truita francesa Enciam i olives negres Iogurt natural sense sucre		Mongeta tendra (màx 50g) amb patata Daus de vedella al seu suc amb xampinyons Iogurt natural sense sucre	

DILLUNS	6	DIMARTS	7	DIMECRES	8	DIJOUS	9	DIVENDRES	10
Amanida de patata (pebrot verd, ou dur, olives negres) Filet de gall dindi amb formatge gratinat Mezclum d'enciams Iogurt natural sense sucre		Arròs amb xampinyons Truita francesa Enciam i olives negres Iogurt natural sense sucre		Puré de bròquil Rodó de vedella amb llit de patata Iogurt natural sense sucre		Macarrons amb salsa parmesana (salsa de formatge) Lluç a la planxa Enciam, pinya i pipes Iogurt natural sense sucre		Mongeta tendra (màx.50g) i patata Aletes de pollastre al forn Enciam i olives negres Iogurt natural sense sucre	

DILLUNS	13	DIMARTS	14	DIMECRES	15	DIJOUS	16	DIVENDRES	17
Crema d'espinacs i patata amb picatostes Bistec de pollastre a la planxa Enciam i olives negres Iogurt natural sense sucre		Amanida de pasta (pasta tricolor, pebrot verd (màx 50g), tomàquet (màx 50g)) Salmó al forn amb llit de patata Iogurt natural sense sucre		Patata bullida amb oli d'oliva i orenga Daus de vedella al seu suc amb xampinyons Iogurt natural sense sucre		Arròs amb gambes i musclos Ous durs amb gratinats amb formatge Enciam i cogombre (màx 50g) Iogurt natural sense sucre		Mongeta verda (màx 50g) amb patata Pernilets de pollastre al forn Enciam i olives negres Iogurt natural sense sucre	

DILLUNS	20	DIMARTS	21	DIMECRES	22	DIJOUS	23	DIVENDRES	24
LLIURE DISPOSICIÓ		Amanida d'arròs blanc (pebrot verd (màx 50g), olives negres i tomàquet (màx 50g)) Filet de lluç arrebossat (insitu) Enciam i cogombre (màx 50g) Iogurt natural sense sucre		Espaguetis amb oli d'orenga i formatge ratllat Truita de patata (s/ceba) Enciam i olives negres Iogurt natural sense sucre		Crema de Vichyssoisse (patata i porro (màx. 50g) Cap de llom al forn amb xampinyons Iogurt natural sense sucre		Macarrons amb espinacs Cuetes de rap al forn Enciam i tomàquet (màx 50g) Iogurt natural sense sucre	

DILLUNS	27	DIMARTS	28	DIMECRES	29	DIJOUS	30	DIVENDRES	31
Fideuà a la marinera (sofregit, musclos, calamar) Llom a la planxa Enciam i tomàquet (màx 50g) Iogurt natural sense sucre		Arròs amb oli i orenga Filet de bacallà al forn Enciam i olives negres Iogurt natural sense sucre		Espinacs saltejats amb tirabuixons Truita francesa Enciam, olives negres i cogombre (màx 50g) Iogurt natural sense sucre		Amanida d'estiu (patata, olives negres, pebrot verd (màx 50g) i tomàquet (màx 50g)) Cuixetes de pollastre al forn Enciam i cogombre (màx 50g) Iogurt natural sense sucre		Crema de carbassó (màx 50g) i patata Daus de vedella al seu suc amb calamars Iogurt natural sense sucre	

PER A UNA ALIMENTACIÓ SANA

**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 composen els menús que s'elaboren

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

MENÚ ESCOLES TERRASSA MAIG 2019

HIPOCALÒRICA

AQUEST MES DE MAIG JOCS, TALLERS I ACTIVITATS DE.....

DIMECRES	1	DIJOUS	2	DIVENDRES	3
FESTIU		Arròs a la pagesa (sofregit de ceba, porro, carbassa, pebrot) Truita de tonyina Enciam, tomàquet amanit i soja Poma		Crema de verdures (patata, pastanaga, mongeta, pèsols) Daus de vedella al seu suc amb xampinyons Macedònia de fruites	

DILLUNS	6	DIMARTS	7	DIMECRES	8	DIJOUS	9	DIVENDRES	10
Amanida de llenties (blat de moro, tomàquet, tonyina, olives) Filet de gall dindi a la planxa Mezclum d'enciams Poma		Arròs amb oli i orenga Truita francesa Enciam, brots de soja i olives Taronja		Puré de bròquil, patata i ceba Bistec de vedella amb llit de ceba Síndria		Macarrons amb salsa parmesana (salsa de formatge) Lluç a la planxa Enciam, pinya i pipes Pera		Mongeta tendra i patata Aletes de pollastre al forn Enciam, tomàquet i pastanaga Iogurt natural descremat	

DILLUNS	13	DIMARTS	14	DIMECRES	15	DIJOUS	16	DIVENDRES	17
Puré de carbassa i pastanaga Filet de gall dindi a la planxa Enciam, tomàquet i olives Meló		Amanida de pasta amb verduretes Salmó al forn amb ceba potxada Platan		Mongeta blanca amb oli d'oliva Vedella planxa amb tomàquet amanit Iogurt natural descremat		Arròs amb verdures Truita francesa Enciam, cogombre i pastanaga Pinya en el seu suc		Minestra de verdures Pernilets de pollastre al forn Enciam, blat de moro i olives Pera	

DILLUNS	20	DIMARTS	21	DIMECRES	22	DIJOUS	23	DIVENDRES	24
Amanida d'arròs integral amb llenties (pastanaga, olives i blat de moro) Filet de lluç al forn Amanida variada Síndria		Mongeta tendra bullida Bistec de pollastre amb pebrot al forn Iogurt natural descremat		Espaguetis amb oli d'orenga Truita francesa Enciam, olives i pastanaga Poma		Crema de Vichyssoisse (patata i porro) Cap de llom al forn amb xampinyons Nectarina		Cigrons guisats amb verdures Cuetes de rap al forn Enciam, blat de moro i soja Meló	

DILLUNS	27	DIMARTS	28	DIMECRES	29	DIJOUS	30	DIVENDRES	31
Fideus amb verdures Hamburguesa de verdures Enciam i tomàquet Poma		Arròs amb oli i orenga Filet de bacallà al forn Enciam, olives i pipes Iogurt natural descremat		Llenties guisades amb verduretes Truita francesa Enciam, olives i blat de moro Kiwi		Amanida verda completa Cuixetes de pollastre al forn Patata al forn Pera		Crema d'hortalisses de temporada (Carbassó, ceba, pastanaga) Bistec de vedella amb calamars i pèsols Síndria	

PER A UNA ALIMENTACIÓ SANA

**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 composen els menús que s'elaboren

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

MENÚ ESCOLES TERRASSA MAIG 2019

NO LLEGUMS

AQUEST MES DE MAIG JOCS, TALLERS I ACTIVITATS DE.....

DIMECRES	1	DIJOUS	2	DIVENDRES	3
FESTIU		Arròs a la pagesa (sofregit de ceba, porro, carbassa, pebrot) Truita de tonyina Enciam, tomàquet amanit i soja Poma		Crema de verdures (patata, pastanaga, mongeta) (s/pèsols) Vedella estofada amb xampinyons Macedònia de fruites	

DILLUNS	6	DIMARTS	7	DIMECRES	8	DIJOUS	9	DIVENDRES	10
Amanida de patata (blat de moro, tomàquet, tonyina, olives) Filet de gall dindi arrebossat (insitu) Mezclum d'enciams Poma		Arròs amb salsa de tomàquet i remolatxa Truita francesa Enciam i olives Taronja		Crema de bròquil, patata i ceba Daus de vedella amb llit de ceba Síndria		Macarrons amb salsa parmesana (salsa de formatge) LLuç a la planxa Enciam, pinya i pipes Pera		Mongeta tendra i patata Aletes de pollastre al forn Enciam, tomàquet i pastanaga Gelat	

DILLUNS	13	DIMARTS	14	DIMECRES	15	DIJOUS	16	DIVENDRES	17
Puré 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 Plàtan		Patata dau amb oli d'oliva Daus de vedella amb salsa i Xips Làctic		Arròs caldós amb gambes i musclos (s/pèsols) Ous durs amb salsa de tomàquet Enciam, cogombre i pastanaga Pinya en el seu suc		Minestra de verdures (s/pèsols) Pernilets de pollastre al forn Enciam, blat de moro i olives Pera	

DILLUNS	20	DIMARTS	21	DIMECRES	22	DIJOUS	23	DIVENDRES	24
LLIURE DISPOSICIÓ		Amanida d'arròs integral (pastanaga, olives i blat de moro) Filet de lluç arrebossat (insitu) Amanida variada Síndria		Espaguetis amb oli d'orenga i formatge ratllat Truita de patata i ceba Enciam, olives i pastanaga Poma		Crema de Vichyssoisse (patata i porro) Cap de llom al forn amb bolets Nectarina		Patates guisades amb xoriç Cuetes de rap al forn Enciam i blat de moro Meló	

DILLUNS	27	DIMARTS	28	DIMECRES	29	DIJOUS	30	DIVENDRES	31
Fideuà a la marinera (sofregit, musclos, calamar) Llom a la planxa Poma		Arròs amb salsa de tomàquet Filet de bacallà al forn Enciam, olives i pipes Làctic / Gelat		Patates guisades amb verduretes (s/pèsols) Truita de carbassó Enciam, olives i blat de moro Kiwi		Amanida d'estiu (patata, olives, blat de moro i tonyina) Cuixetes de pollastre al forn Amanida variada Pera		Crema d'hortalisses de temporada (Carbassó, ceba, pastanaga) Daus de vedella amb calamars i patata Síndria	

**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 composen els menús que s'elaboren

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

MENÚ ESCOLES TERRASSA MAIG 2019

NO LLEGUMS, NO OU

AQUEST MES DE MAIG JOCS, TALLERS I ACTIVITATS DE.....

DIMECRES	1	DIJOUS	2	DIVENDRES	3
FESTIU		Arròs a la pagesa (sofregit de ceba, porro, carbassa, pebrot) Llom a la planxa Enciam, tomàquet amanit i soja Poma		Crema de verdures (patata, pastanaga, mongeta) (s/pèsols) Vedella estofada amb xampinyons Macedònia de fruites	

DILLUNS	6	DIMARTS	7	DIMECRES	8	DIJOUS	9	DIVENDRES	10
Amanida de patata (blat de moro, tomàquet, tonyina, olives) Filet de gall dindi arrebossat (s/ou) Mezclum d'enciams Poma		Arròs amb salsa de tomàquet i remolatxa Filet de lluç al forn Enciam i olives Taronja		Crema de bròquil, patata i ceba Bistec de vedella amb llit de ceba Síndria		Macarrons amb salsa parmesana (salsa de formatge) Lluç a la planxa Enciam, pinya i pipes Pera		Mongeta tendra i patata Aletes de pollastre al forn Enciam, tomàquet i pastanaga Gelat (s/ou)	

DILLUNS	13	DIMARTS	14	DIMECRES	15	DIJOUS	16	DIVENDRES	17
Puré de carbassa i pastanaga (insitu) Fingers de peix 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 Plàtan		Patata dau amb oli d'oliva Daus de vedella amb salsa i Xips Làctic		Arròs caldós amb gambes i musclos (s/pèsols) Filet de lluç amb salsa de tomàquet Enciam, cogombre i pastanaga Pinya en el seu suc		Minestra de verdures (s/pèsols) Pernilets de pollastre al forn Enciam, blat de moro i olives Pera	

DILLUNS	20	DIMARTS	21	DIMECRES	22	DIJOUS	23	DIVENDRES	24
LLIURE DISPOSICIÓ		Amanida d'arròs integral (pastanaga, olives i blat de moro) Filet de lluç arrebossat (insitu)(s/ou) Amanida variada Síndria		Espaguetis (s/ou) amb oli d'orenga i formatge ratllat Filet de gall dindi a la planxa Enciam, olives i pastanaga Poma		Crema de Vichyssoisse (patata i porro) Cap de llom al forn amb bolets Nectarina		Patates guisades amb xoriç Cuetes de rap al forn Enciam i blat de moro Meló	

DILLUNS	27	DIMARTS	28	DIMECRES	29	DIJOUS	30	DIVENDRES	31
Crema de verdures (s/pèsols) Fideuà (fideus s/ou) a la marinera (sofregit, musclos, calamar) Poma		Arròs amb salsa de tomàquet Filet de bacallà al forn Enciam, olives i pipes Làctic / Gelat		Patates guisades amb verduretes (s/pèsols) Llom a la planxa Enciam, olives i blat de moro Kiwi		Amanida d'estiu (patata, olives, blat de moro i tonyina) Cuixetes de pollastre al forn Amanida variada Pera		Crema d'hortalisses de temporada (Carbassó, ceba, pastanaga) Daus de vedella amb calamars i patata Síndria	

PER A UNA ALIMENTACIÓ SANA

**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 composen els menús que s'elaboren

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

MENÚ ESCOLES TERRASSA MAIG 2019

NO FS,SOJA, SÍNDRIA,MELÓ,KIWI

AQUEST MES DE MAIG JOCS, TALLERS I ACTIVITATS DE.....

DIMECRES	1	DIJOUS	2	DIVENDRES	3
FESTIU		Arròs a la pagesa (sofregit de ceba, porro, carbassa, pebrot) Truita de tonyina Enciam i tomàquet amanit Poma		Crema de verdures (patata, pastanaga, mongeta, pèsols) Vedella estofada amb xampinyons Iogurt natural	

DILLUNS	6	DIMARTS	7	DIMECRES	8	DIJOUS	9	DIVENDRES	10
Amanida de llenties (blat de moro, tomàquet, tonyina, olives) Filet de gall dindi arrebossat (insitu) Mezclum d'enciams Poma		Arròs amb salsa de tomàquet i remolatxa Truita francesa Enciam i olives Taronja		Crema de bròquil, patata i ceba Rodó de vedella amb llit de ceba Fruita del temps*		Macarrons amb salsa parmesana (salsa de formatge) Lluç a la planxa Enciam, pinya i pipes Pera		Mongeta tendra i patata Aletes de pollastre al forn Enciam, tomàquet i pastanaga Gelat (S/FS)	

DILLUNS	13	DIMARTS	14	DIMECRES	15	DIJOUS	16	DIVENDRES	17
Puré de carbassa i pastanaga Fingers de pollastre Enciam, tomàquet i olives Fruita del temps*		Amanida de pasta (pasta tricolor, tonyina, blat de moro) Salmó al forn amb salsa de ceba i mel Plàtan		Mongeta blanca amb patata i oli d'oliva Rodó de vedella amb salsa i Xips Làctic		Arròs caldós amb gambes i musclos Ous durs amb salsa de tomàquet Enciam, cogombre i pastanaga Pinya en el seu suc		Minestra de verdures Pernilets de pollastre al forn Enciam, blat de moro i olives Pera	

DILLUNS	20	DIMARTS	21	DIMECRES	22	DIJOUS	23	DIVENDRES	24
LLIURE DISPOSICIÓ		Amanida d'arròs integral amb llenties (pastanaga, olives i blat de moro) Filet de lluç arrebossat (insitu) Amanida variada Fruita del temps*		Espaguetis amb oli d'orenga i formatge ratllat Truita de patata i ceba Enciam, olives i pastanaga Poma		Crema de Vichyssoisse (patata i porro) Cap de llom al forn amb bolets Nectarina		Cigrons guisats amb xoriç Cuetes de rap al forn Enciam i blat de moro Fruita del temps*	

DILLUNS	27	DIMARTS	28	DIMECRES	29	DIJOUS	30	DIVENDRES	31
Fideuà a la marinera (sofregit, musclos, calamar) Hamburguesa de verdures Enciam i tomàquet Poma		Arròs amb salsa de tomàquet Filet de bacallà al forn Enciam i olives Làctic / Gelat		Llenties guisades amb verduretes Truita de carbassó Enciam, olives i blat de moro Fruita del temps*		Amanida d'estiu (patata, olives, blat de moro i tonyina) Cuixetes de pollastre al forn Amanida variada Pera		Crema d'hortalisses de temporada (Carbassó, ceba, pastanaga) Daus de vedella amb calamars i pèsols Fruita del temps*	

*FRUITA DEL TEMPS QUE NO SIGUI SÍNDRIA, NI MELÓ, NI KIWI.

PER A UNA ALIMENTACIÓ SANA

**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 composen els menús que s'elaboren

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

MENÚ ESCOLES TERRASSA MAIG 2019

NO LACTOSA, NO PRÉSSEC, ALPISTI

AQUEST MES DE MAIG JOCS, TALLERS I ACTIVITATS DE.....

DIMECRES	1	DIJOUS	2	DIVENDRES	3
FESTIU		Arròs a la pagesa (sofregit de ceba, porro, carbassa, pebrot) Truita de tonyina Enciam, tomàquet amanit i soja Poma		Puré de verdures S/L (patata, pastanaga, mongeta, pèsols) Vedella estofada amb xampinyons Iogurt	

DILLUNS	6	DIMARTS	7	DIMECRES	8	DIJOUS	9	DIVENDRES	10
Amanida de llenties (blat de moro,tomàquet, tonyina, olives) Filet de gall dindi arrebossat (insitu) Mezclum d'enciams Poma		Arròs amb salsa de tomàquet i remolatxa Truita francesa Enciam, brots de soja i olives Taronja		Crema de bròquil, patata i ceba (S/L) Hamburguesa de vedella amb llit de ceba Sindria		Macarrons amb verduretes Lluç 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 pirulo (S/L)	

DILLUNS	13	DIMARTS	14	DIMECRES	15	DIJOUS	16	DIVENDRES	17
Crema de carbassa i pastanaga (S/L) 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 Plàtan		Mongeta blanca amb patata i oli d'oliva Mandonguilles de vedella amb salsa (S/L) i Xips Làctic (S/L)		Arròs caldós amb gambes i musclos Ous durs amb salsa de tomàquet Enciam, cogombre i pastanaga Pinya en el seu suc		Minestra de verdures Pernilets de pollastre al forn Enciam, blat de moro i olives Pera	

DILLUNS	20	DIMARTS	21	DIMECRES	22	DIJOUS	23	DIVENDRES	24
LLIURE DISPOSICIÓ		Amanida d'arròs integral amb llenties (pastanaga, olives i blat de moro) Filet de lluç arrebossat (insitu) Amanida variada Síndria		Espaguetis amb oli d'orenga i formatge ratllat (S/L) Truita de patata i ceba Enciam, olives i pastanaga Poma		Crema de Vichyssoisse (S/L) (patata i porro) Cap de llom al forn amb bolets Pera		Cigrons guisats amb verdures Cuetes de rap al forn Enciam, blat de moro i soja Meló	

DILLUNS	27	DIMARTS	28	DIMECRES	29	DIJOUS	30	DIVENDRES	31
Fideuà a la marinera (sofregit, musclos, calamar) Llom a la planxa Enciam i tomàquet Poma		Arròs amb salsa de tomàquet Filet de bacallà al forn Enciam, olives i pipes Làctic (S/L) / Gelat pirulo (S/L)		Llenties guisades amb verduretes Truita de carbassó Enciam, olives i blat de moro Kiwi		Amanida d'estiu (patata, olives, blat de moro i tonyina) Cuixetes de pollastre al forn Amanida variada Pera		Crema d'hortalisses de temporada (S/L) (Carbassó, ceba, pastanaga) Mandonguilles de vedella amb calamars i pèsols Síndria	

**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 composen els menús que s'elaboren

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

MENÚ ESCOLES TERRASSA MAIG 2019

NO LLEGUMS,FS,PEIX,MARISC

AQUEST MES DE MAIG JOCS, TALLERS I ACTIVITATS DE.....

DIMECRES	1	DIJOUS	2	DIVENDRES	3
FESTIU		Arròs a la pagesa (sofregit de ceba, porro, carbassa, pebrot) Truita de patata Enciam i tomàquet amanit Poma		Puré de verdures (patata, pastanaga, mongeta) (s/ pèsols) Vedella estofada amb xampinyons Iogurt	

DILLUNS	6	DIMARTS	7	DIMECRES	8	DIJOUS	9	DIVENDRES	10
Amanida de patata (blat de moro,tomàquet,olives) Filet de gall dindi arrebossat (in situ) Mezclum d'enciams Poma		Arròs amb salsa de tomàquet i remolatxa Truita francesa Enciam i olives Taronja		Crema de bròquil, patata i ceba Bistec de vedella amb llit de ceba Síndria		Macarrons amb salsa parmesana (salsa de formatge) Llom a la planxa Enciam i pinya Pera		Mongeta tendra i patata Aletes de pollastre al forn Enciam, tomàquet i pastanaga Gelat	

DILLUNS	13	DIMARTS	14	DIMECRES	15	DIJOUS	16	DIVENDRES	17
Puré de carbassa i pastanaga (insitu) Pollastre a la planxa Enciam, tomàquet i olives Meló		Amanida de pasta (pasta tricolor, tomàquet, blat de moro) Filet gall dindi al forn amb salsa de ceba i mel Platan		Patata dau amb oli d'oliva Daus de vedella amb salsa i Xips Làctic		Arròs caldós amb verdures Ous durs amb salsa de tomàquet Enciam, cogombre i pastanaga Pinya en el seu suc		Minestra de verdures (s/pèsols) Pernilets de pollastre al forn Enciam, blat de moro i olives Pera	

DILLUNS	20	DIMARTS	21	DIMECRES	22	DIJOUS	23	DIVENDRES	24
Amanida d'arròs integral (pastanaga, olives i blat de moro) Filet de gall dindi arrebossat (insitu) Amanida variada Síndria		Mongeta tendra saltejada amb tomàquet Bistec de pollastre i pebrot Làctic		Espaguetis amb oli d'orenga i formatge ratllat Truita de patata i ceba Enciam, olives i pastanaga Poma		Crema de Vichyssoisse (patata i porro) Cap de llom al forn amb bolets Nectarina		Patates guisades amb verdures Llom a la planxa Enciam i blat de moro Meló	

DILLUNS	27	DIMARTS	28	DIMECRES	29	DIJOUS	30	DIVENDRES	31
Espaguetis amb oli i orenga Bistec de pollastre Enciam i pastanaga Poma		Arròs amb salsa de tomàquet Filet de gall dindi a la planxa Enciam i olives Làctic / Gelat (S/FS)		Patates guisades amb verduretes s/pèsols Truita de carbassó Enciam, olives i blat de moro Kiwi		Amanida d'estiu (patata, olives, blat de moro i daus de formatge) Cuixetes de pollastre al forn Amanida variada Pera		Crema d'hortalisses de temporada (Carbassó, ceba, pastanaga) Daus de vedella amb patata Síndria	

**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 composen els menús que s'elaboren

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

MENÚ ESCOLES TERRASSA MAIG 2019

SENSE MARISC

AQUEST MES DE MAIG JOCS, TALLERS I ACTIVITATS DE.....

DIMECRES	1	DIJOUS	2	DIVENDRES	3
FESTIU		Arròs a la pagesa (sofregit de ceba, porro, carbassa, pebrot) Truita de tonyina Enciam, tomàquet amanit i soja Poma		Puré de verdures (patata, pastanaga, mongeta, pèsols) Vedella estofada amb xampinyons Iogurt	

DILLUNS	6	DIMARTS	7	DIMECRES	8	DIJOUS	9	DIVENDRES	10
Amanida de llenties (blat de moro, tomàquet, tonyina, olives) Cordon blue de gall d'indi i formatge Mezclum d'enciams Poma		Arròs amb salsa de tomàquet i remolatxa Truita francesa Enciam, brots de soja i olives Taronja		Crema de bròquil, patata i ceba Hamburguesa de vedella amb llit de ceba Síndria		Macarrons amb salsa parmesana (salsa de formatge) Lluç 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	

DILLUNS	13	DIMARTS	14	DIMECRES	15	DIJOUS	16	DIVENDRES	17
Crema de carbassa i pastanaga 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 Plàtan		Mongeta blanca amb patata i oli d'oliva Mandonguilles de vedella amb salsa i Xips Làctic		Arròs amb verduretes Ous durs amb salsa de tomàquet Enciam, cogombre i pastanaga Pinya en el seu suc		Minestra de verdures Pernilets de pollastre al forn Enciam, blat de moro i olives Pera	

DILLUNS	20	DIMARTS	21	DIMECRES	22	DIJOUS	23	DIVENDRES	24
LLIURE DISPOSICIÓ		Amanida d'arròs integral amb llentíes (pastanaga, olives i blat de moro) Filet de lluç arrebossat (insitu) Amanida variada Síndria		Espaguetis amb oli d'orenga i formatge ratllat Truita de patata i ceba Enciam, olives i pastanaga Poma		Crema de Vichyssoisse (patata i porro) Cap de llom al forn amb bolets Nectarina		Cigrons guisats amb xoriç Daus de vedella al seu suc Enciam, blat de moro i soja Meló	

DILLUNS	27	DIMARTS	28	DIMECRES	29	DIJOUS	30	DIVENDRES	31
Espaguetis amb oli i orenga Hamburguesa de verdures Enciam i tomàquet Poma		Arròs amb salsa de tomàquet Filet de bacallà al forn Enciam, olives i pipes Làctic / Gelat		Llenties guisades amb verduretes Truita francesa amb pernil dolç Enciam, olives i blat de moro Kiwi		Amanida d'estiu (patata, olives, blat de moro i tonyina) Cuixetes de pollastre al forn Amanida variada Pera		Crema d'hortalisses de temporada (Carbassó, ceba, pastanaga) Mandonguilles de vedella amb pèsols Síndria	

**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 composen els menús que s'elaboren

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

MENÚ ESCOLES TERRASSA MAIG 2019

NO SOJA, NI POLLASTRE

AQUEST MES DE MAIG JOCS, TALLERS I ACTIVITATS DE.....

DIMECRES	1	DIJOUS	2	DIVENDRES	3
FESTIU		Arròs a la pagesa (sofregit de ceba, porro, carbassa, pebrot) Truita de tonyina Enciam i tomàquet amanit Poma		Puré de verdures (patata, pastanaga, mongeta, pèsols) Vedella estofada amb xampinyons Iogurt	

DILLUNS	6	DIMARTS	7	DIMECRES	8	DIJOUS	9	DIVENDRES	10
Amanida de llenties (blat de moro, tomàquet, tonyina, olives) Filet de gall dindi arrebossat (insitu) Mezclum d'enciams Poma		Arròs amb salsa de tomàquet i remolatxa Truita francesa Enciam i olives Taronja		Crema de bròquil, patata i ceba Bistec de vedella amb llit de ceba Síndria		Macarrons amb salsa parmesana (salsa de formatge) Lluç a la planxa Enciam, pinya i pipes Pera		Mongeta tendra i patata Llom amb salsa barbacoa Enciam, tomàquet i pastanaga Gelat	

DILLUNS	13	DIMARTS	14	DIMECRES	15	DIJOUS	16	DIVENDRES	17
Puré 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 Plàtan		Mongeta blanca amb patata i oli d'oliva Daus de vedella amb salsa i Xips Làctic		Arròs caldós amb gambes i musclos Ous durs amb salsa de tomàquet Enciam, cogombre i pastanaga Pinya en el seu suc		Minestra de verdures Cap de llom al forn Enciam, blat de moro i olives Pera	

DILLUNS	20	DIMARTS	21	DIMECRES	22	DIJOUS	23	DIVENDRES	24
LLIURE DISPOSICIÓ		Amanida d'arròs integral amb llenties (pastanaga, olives i blat de moro) Filet de lluç arrebossat (insitu) Amanida variada Síndria		Espaguetis amb oli d'orenga i formatge ratllat Truita de patata i ceba Enciam, olives i pastanaga Poma		Crema de Vichyssoisse (patata i porro) Cap de llom al forn amb bolets Nectarina		Cigrons guisats amb xoriç Cuetes de rap al forn Enciam i blat de moro Meló	

DILLUNS	27	DIMARTS	28	DIMECRES	29	DIJOUS	30	DIVENDRES	31
Fideuà a la marinera (sofregit, musclos, calamar) Llom a la planxa Enciam i tomàquet Poma		Arròs amb salsa de tomàquet Filet de bacallà al forn Enciam, olives i pipes Làctic / Gelat		Llenties guisades amb verduretes Truita de carbassó Enciam, olives i blat de moro Kiwi		Amanida d'estiu (patata, olives, blat de moro i tonyina) Llom a la planxa Amanida variada Pera		Crema d'hortalisses de temporada (Carbassó, ceba, pastanaga) Mandonguilles de vedella amb calamars i pèsols Síndria	

**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 composen els menús que s'elaboren

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

MENÚ ESCOLES TERRASSA MAIG 2019

SENSE CRUSTACIS

AQUEST MES DE MAIG JOCS, TALLERS I ACTIVITATS DE.....

DIMECRES	1	DIJOUS	2	DIVENDRES	3
FESTIU		Arròs a la pagesa (sofregit de ceba, porro, carbassa, pebrot) Truita de tonyina Enciam, tomàquet amanit i soja Poma		Puré de verdures (patata, pastanaga, mongeta, pèsols) Vedella estofada amb xampinyons Iogurt	

DILLUNS	6	DIMARTS	7	DIMECRES	8	DIJOUS	9	DIVENDRES	10
Amanida de llenties (blat de moro,tomàquet, tonyina, olives) Cordon blue de gall d'indi i formatge Mezclum d'enciams Poma		Arròs amb salsa de tomàquet i remolatxa Truita francesa Enciam, brots de soja i olives Taronja		Crema de bròquil, patata i ceba Hamburguesa de vedella amb llit de ceba ceba Sindria		Macarrons amb salsa parmesana (salsa de formatge) Caella 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	

DILLUNS	13	DIMARTS	14	DIMECRES	15	DIJOUS	16	DIVENDRES	17
Crema de carbassa i pastanaga 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 Plàtan		Mongeta blanca amb patata i oli d'oliva Mandonguilles de vedella amb salsa i Xips Làctic		Arròs amb caldós amb verduretes Pernilets de pollastre al forn Enciam, cogombre i pastanaga Pinya en el seu suc		Minestra de verdures Ous durs amb salsa de tomàquet Enciam, blat de moro i olives Pera	

DILLUNS	20	DIMARTS	21	DIMECRES	22	DIJOUS	23	DIVENDRES	24
LLIURE DISPOSICIÓ		Amanida d'arròs integral amb llentíes (pastanaga, olives i blat de moro) Filet de lluç arrebossat (insitu) Amanida variada Síndria		Espaguetis amb oli d'orenga i formatge ratllat Truita de patata i ceba Enciam, olives i pastanaga Poma		Crema de Vichyssoisse (patata i porro) Cap de llom al forn amb bolets Nectarina		Cigrons guisats amb xoriç Daus de vedella Enciam, blat de moro i soja Meló	

DILLUNS	27	DIMARTS	28	DIMECRES	29	DIJOUS	30	DIVENDRES	31
Espaguetis amb oli i orenga Hamburguesa de verdures Enciam i tomàquet Poma		Arròs amb salsa de tomàquet Filet de bacallà al forn Enciam, olives i pipes Làctic / Gelat		Llenties guisades amb verduretes Truita francesa amb pernil dolç Enciam, olives i blat de moro Kiwi		Amanida d'estiu (patata, olives, blat de moro i tonyina) Cuixetes de pollastre al forn Amanida variada Pera		Crema d'hortalisses de temporada (Carbassó, ceba, pastanaga) Mandonguilles de vedella amb pèsols Síndria	

**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 ALLERGENS dels aliments que composen els menús que s'elaboren

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

MENÚ ESCOLES TERRASSA MAIG 2019

NO CIGRONS

AQUEST MES DE MAIG JOCS, TALLERS I ACTIVITATS DE.....

DIMECRES	1	DIJOUS	2	DIVENDRES	3
FESTIU		Arròs a la pagesa (sofregit de ceba, porro, carbassa, pebrot) Truita de tonyina Enciam, tomàquet amanit i soja Poma		Crema de verdures (patata, pastanaga, mongeta) Vedella estofada amb xampinyons Iogurt	

DILLUNS	6	DIMARTS	7	DIMECRES	8	DIJOUS	9	DIVENDRES	10
Amanida de llenties (blat de moro, tomàquet, tonyina, olives) Filet de gall dindi arrebossat (in situ) Mezclum d'enciams Poma		Arròs amb salsa de tomàquet i remolatxa Truita francesa Enciam, brots de soja i olives Taronja		Crema de bròquil, patata i ceba Hamburguesa de vedella amb llit de ceba Síndria		Macarrons amb salsa parmesana (salsa de formatge) Lluç a la planxa Enciam, pinya i pipes Pera		Mongeta tendra i patata Aletes de pollastre al forn Enciam, tomàquet i pastanaga Gelat	

DILLUNS	13	DIMARTS	14	DIMECRES	15	DIJOUS	16	DIVENDRES	17
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 Plàtan		Mongeta blanca amb patata i oli d'oliva Daus de vedella amb salsa i Xips Làctic		Arròs caldós amb gambes i musclos Ous durs amb salsa de tomàquet Enciam, cogombre i pastanaga Pinya en el seu suc		Minestra de verdures (s/pèsols) Pernilets de pollastre al forn Enciam, blat de moro i olives Pera	

DILLUNS	20	DIMARTS	21	DIMECRES	22	DIJOUS	23	DIVENDRES	24
LLIURE DISPOSICIÓ		Amanida d'arròs integral (pastanaga, olives i blat de moro) Filet de lluç arrebossat Amanida variada Síndria		Espaguetis amb oli d'orenga i formatge ratllat Truita de patata i ceba Enciam, olives i pastanaga Poma		Crema de Vichyssoisse (patata i porro) Cap de llom al forn amb bolets Nectarina		Patates guisades amb xoriç Cuetes de rap al forn Enciam i blat de moro Meló	

DILLUNS	27	DIMARTS	28	DIMECRES	29	DIJOUS	30	DIVENDRES	31
Fideuà a la marinera (sofregit, musclos, calamar) Llom a la planxa Poma		Arròs amb salsa de tomàquet Filet de bacallà al forn Enciam, olives i pipes Làctic / Gelat		Patates guisades amb verduretes Truita de carbassó Enciam, olives i blat de moro Kiwi		Amanida d'estiu (patata, olives, blat de moro i tonyina) Cuixetes de pollastre al forn Amanida variada Pera		Crema d'hortalisses de temporada (Carbassó, ceba, pastanaga) Daus de vedella amb calamars i patata Síndria	

PER UNA ALIMENTACIÓ SANA

**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 composen els menús que s'elaboren

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

MENÚ ESCOLES TERRASSA MAIG 2019

NO POLLASTRE, NO AUS DE CORRAL

AQUEST MES DE MAIG JOCS, TALLERS I ACTIVITATS DE.....

DIMECRES	1	DIJOUS	2	DIVENDRES	3
FESTIU		Arròs a la pagesa (sofregit de ceba, porro, carbassa, pebrot) Truita de tonyina Enciam, tomàquet amanit i soja Poma		Crema de verdures (patata, pastanaga, mongeta) Vedella estofada amb xampinyons Iogurt	

DILLUNS	6	DIMARTS	7	DIMECRES	8	DIJOUS	9	DIVENDRES	10
Amanida de llenties (blat de moro, tomàquet, tonyina, olives) Lluç arrebossat Mezclum d'enciams Poma		Arròs amb salsa de tomàquet i remolatxa Truita francesa Enciam, brots de soja i olives Taronja		Crema de bròquil, patata i ceba Hamburguesa de vedella amb llit de ceba ceba Síndria		Macarrons amb salsa parmesana (salsa de formatge) Lluç a a la planxa Enciam, pinya i pipes Pera		Mongeta tendra i patata Llom a la planxa amb salsa barbacoa Enciam, tomàquet i pastanaga Gelat	

DILLUNS	13	DIMARTS	14	DIMECRES	15	DIJOUS	16	DIVENDRES	17
Crema de carbassa i pastanaga Fingers de peix 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 Plàtan		Mongeta blanca amb patata i oli d'oliva Mandonguilles de vedella amb salsa i Xips Làctic		Arròs caldós amb gambes i musclos Ous durs amb salsa de tomàquet Enciam, cogombre i pastanaga Pinya en el seu suc		Minestra de verdures Llom de porc al forn Enciam, blat de moro i olives Pera	

DILLUNS	20	DIMARTS	21	DIMECRES	22	DIJOUS	23	DIVENDRES	24
LLIURE DISPOSICIÓ		Amanida d'arròs integral amb llentíes (pastanaga, olives i blat de moro) Filet de lluç arrebossat Amanida variada Síndria		Espaguetis amb oli d'orenga i formatge ratllat Truita de patata i ceba Enciam, olives i pastanaga Poma		Crema de Vichyssoisse (patata i porro) Cap de llom al forn amb bolets Nectarina		Cigrons guisats amb xoriç Cuetes de rap al forn Enciam, blat de moro i soja Meló	

DILLUNS	27	DIMARTS	28	DIMECRES	29	DIJOUS	30	DIVENDRES	31
Fideuà a la marinera (sofregit, musclos, calamar) Hamburguesa de verdures Enciam i tomàquet Poma		Arròs amb salsa de tomàquet Filet de bacallà al forn Enciam, olives i pipes Làctic / Gelat		Llenties guisades amb verduretes Truita de carbassó Enciam, olives i blat de moro Kiwi		Amanida d'estiu (patata, olives, blat de moro i tonyina) Llom a la planxa Amanida variada Pera		Crema d'hortalisses de temporada (Carbassó, ceba, pastanaga) Mandonguilles de vedella amb calamars i pèsols Síndria	

PER UNA ALIMENTACIÓ SANA

**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 composen els menús que s'elaboren

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

MENÚ ESCOLES TERRASSA MAIG 2019

NO FS, MARISC, FRT.ROSACEES

AQUEST MES DE MAIG JOCS, TALLERS I ACTIVITATS DE.....

DIMECRES	1	DIJOUS	2	DIVENDRES	3
FESTIU		Arròs a la pagesa (sofregit de ceba, porro, carbassa, pebrot) Truita de tonyina Enciam, tomàquet amanit i soja Poma		Crema de verdures (patata, pastanaga, mongeta) Vedella estofada amb xampinyons Iogurt	

DILLUNS	6	DIMARTS	7	DIMECRES	8	DIJOUS	9	DIVENDRES	10
Amanida de llenties (blat de moro, tomàquet, tonyina, olives) Cordon blue de gall d'indi i formatge Mezclum d'enciams Plàtan		Arròs amb salsa de tomàquet i remolatxa Truita francesa Enciam, brots de soja i olives Taronja		Crema de bròquil, patata i ceba Hamburguesa de vedella amb llit de ceba ceba Síndria		Macarrons amb salsa parmesana (salsa de formatge) Caella a la planxa Enciam i pinya Pera		Mongeta tendra i patata Aletes de pollastre a l'estil Americà (Salsa barbacoa) Enciam, tomàquet i pastanaga Gelat (S/FS)	

DILLUNS	13	DIMARTS	14	DIMECRES	15	DIJOUS	16	DIVENDRES	17
Crema de carbassa i pastanaga 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 Plàtan		Mongeta blanca amb patata i oli d'oliva Mandonguilles de vedella amb salsa i Xips Làctic		Arròs caldós amb verdures Ous durs amb salsa de tomàquet Enciam, cogombre i pastanaga Pinya en el seu suc		Minestra de verdures Pernilets de pollastre al forn Enciam, blat de moro i olives Síndria	

DILLUNS	20	DIMARTS	21	DIMECRES	22	DIJOUS	23	DIVENDRES	24
LLIURE DISPOSICIÓ		Amanida d'arròs integral amb llenties (pastanaga, olives i blat de moro) Filet de lluç arrebossat Amanida variada Síndria		Espaguetis amb oli d'orenga i formatge ratllat Truita de patata i ceba Enciam, olives i pastanaga Taronja		Crema de Vichyssoisse (patata i porro) Cap de llom al forn amb bolets Plàtan		Cigrons guisats amb xoriç Cuetes de rap al forn Enciam, blat de moro i soja Meló	

DILLUNS	27	DIMARTS	28	DIMECRES	29	DIJOUS	30	DIVENDRES	31
Espaguetis amb oli i orenga Hamburguesa de verdures Enciam i tomàquet Platan		Arròs amb salsa de tomàquet Filet de bacallà al forn Enciam i olives Làctic / Gelat (S/FS)		Llenties guisades amb verduretes Truita de carbassó Enciam, olives i blat de moro Kiwi		Amanida d'estiu (patata, olives, blat de moro i tonyina) Cuixetes de pollastre al forn Amanida variada Taronja		Crema d'hortalisses de temporada (Carbassó, ceba, pastanaga) Mandonguilles de vedella amb calamars i pèsols Síndria	

**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 composen els menús que s'elaboren

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

MENÚ ESCOLES TERRASSA MAIG 2019

FOODMAPS,LACTOSA,FRUCTOSA

AQUEST MES DE MAIG JOCS, TALLERS I ACTIVITATS DE.....

DIMECRES	1	DIJOUS	2	DIVENDRES	3
FESTIU		Arròs amb espinacs Llom a la planxa Endívies i tomàquet (màx 50g) Iogurt natural (S/L)		Mongeta tendra amb patata (patata, mongeta (màx 50g)) Daus de vedella al seu suc Endívies i cogombre (màx 50g) Iogurt natural (S/L)	

DILLUNS	6	DIMARTS	7	DIMECRES	8	DIJOUS	9	DIVENDRES	10
Amanida de patata (patata,tomàquet (màx 50g), tonyina) Filet de gall d'indi i formatge (S/L) Endívies Iogurt natural (S/L)		Arròs amb oli i orenga Truita francesa Endivies i tomàquet (màx 50g) Iogurt natural (S/L)		Crema de espinacs i patata Filet de vedella amb llit de patata Iogurt natural (S/L)		Macarrons amb salsa parmesana (salsa de formatge) Lluç a la planxa Enciam, pinya i pipes Iogurt natural (S/L)		Mongeta tendra (màx 50g) i patata Aletes de pollastre al forn Endívies i tomàquet (màx 50g) Iogurt natural (S/L)	

DILLUNS	13	DIMARTS	14	DIMECRES	15	DIJOUS	16	DIVENDRES	17
Crema de carbassó (màx 50g) i patata Filet de lluç al forn Endívies i tomàquet (màx 50g) Iogurt natural (S/L)		Amanida de pasta (pasta tricolor, tonyina, tomàquet (màx 50g)) Salmó al forn amb llit de patata Iogurt natural (S/L)		Patata dau amb oli d'oliva Daus de vedella al seu suc amb carbassó (màx 50g) Iogurt natural (S/L)		Arròs blanc amb oli d'orenga Ous durs amb formatge gratinat (S/L) Endívies i cogombre (màx 50g) Iogurt natural (S/L)		Mongeta verda (màx 50g) amb patata Pernilets de pollastre al forn Endívies Iogurt natural (S/L)	

DILLUNS	20	DIMARTS	21	DIMECRES	22	DIJOUS	23	DIVENDRES	24
LLIURE DISPOSICIÓ		Amanida d'arròs blanc (tomàquet (màx 50g), tonyina, cogombre (màx 50g) Filet de lluç arrebossat (insitu) Endívies Iogurt natural (S/L)		Espaguetis amb oli d'orenga i formatge ratllat (màx 50g) Truita de patata (s/ceba) Endívies i cogombre (màx 50g) Iogurt natural (S/L)		Crema de carbassó (màx 50g) i patata Cap de llom al forn Espirals tricolor Iogurt natural (S/L)		Arròs amb espinacs Rap al forn Endívies Iogurt natural (S/L)	

DILLUNS	27	DIMARTS	28	DIMECRES	29	DIJOUS	30	DIVENDRES	31
Fideus amb calamars Llom a la planxa Endívies i tomàquet (màx 50g) Iogurt natural (S/L)		Arròs amb oli i orenga Filet de bacallà al forn Endívies i cogombre (màx 50g) Iogurt natural (S/L)		Espirals amb oli d'orenga i formatge S/L Truita francesa Endívies Iogurt natural (S/L)		Amanida d'estiu (patata, tomàquet (màx 50g) i tonyina) Cuixetes de pollastre al forn Carbassó al forn (màx 50g) Iogurt natural (S/L)		Crema d'hortalisses de temporada (Carbassó (màx 50g), espinacs, patata) Daus de vedella al seu suc amb calamars Iogurt natural (S/L)	

**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 composen els menús que s'elaboren

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