MENÚ ESCOLES TERRASSA SETEMBRE 2019

NO CARN

CURS 2019-2020

DIJOUS	12	DIVENDRES	13
Amanida de pasta (espirals, tonyina, tomàquet, olives) Filet de lluç arrebossat Enciam, cogombre i pastanaga Poma		Mongeta tendra i patata al vapor Truita francesa Xampinyons Làctic	

DILLUNS	16	DIMARTS	17	DIMECRES	18	DIJOUS	19	DIVENDRES	20
Amanida d'arròs (blat de moro, tonyina, tomàquet i olives) Truita de de patata i ceba Enciam, tomàquet amanit i soja Pera		Crema de patata i carbassó Lluç arrebossat Enciam , cogombre i pipes Meló		Tirabuixons de pasta amb salsa napolitana Bacallà a la llauna Enciam, pastanaga i pebrot vermell Poma		Amanida russa (patata, pastanaga, mongeta, pèsols, maionesa) Varetes de verdures Enciam, blat de moro i olives Macedònia de fruites		Cigrons guisats amb verdures (ceba, verduretes i patates) Lluç a la planxa Patates xips logurt natural	

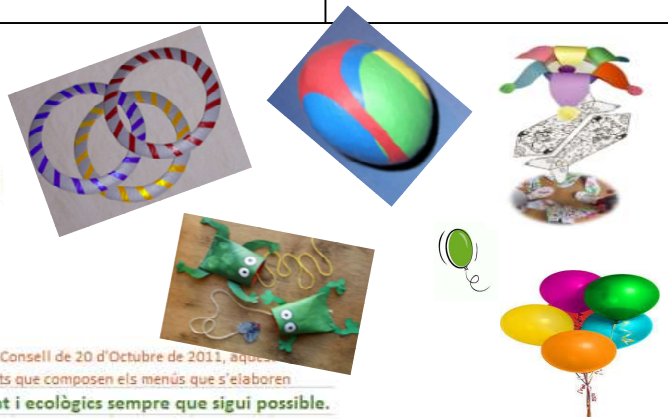
DILLUNS	23	DIMARTS	24	DIMECRES	25	DIJOUS	26	DIVENDRES	27
Amanida de llenties (blat de moro, tomàquet, tonyina, olives) Lluç arrebossat Mezclum d'enciams Poma		Arròs amb salsa de tomàquet i remolatxa Truita de tonyina Enciam, brots de soja i olives Nectarina		Mongeta tendra, patata i pastanaga Hamburguesa de coliflor i formatge amb llit de ceba Síndria		Macarrons amb salsa parmesana (salsa de formatge) Salmó a la planxa Enciam, pinya i pipes logurt natural		Crema de Vichyssoisse (patata i porro) Truita de carbassó Enciam i cogombre Pera	

DILLUNS	30
Fideuà a la marinera (sofregit, musclos, calamar) Hamburguesa de verdures Enciam i tomàquet Meló	

AQUEST CURS:

PROJECTE EDUCATIU 2019-2020

ENROLEM-NOS AL CIRC



**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 SETEMBRE 2019

NO PORC

CURS 2019-2020

DIJOUS	12	DIVENDRES	13
Amanida de pasta (espirals, tonyina, tomàquet, olives) Filet de lluç arrebossat Enciam, cogombre i pastanaga Poma		Mongeta tendra i patata al vapor Mandonguilles de gall d'indi amb xampinyons Làctic	

DILLUNS	16	DIMARTS	17	DIMECRES	18	DIJOUS	19	DIVENDRES	20
Amanida d'arròs (blat de moro, tonyina, tomàquet i olives) Truita de de patata i ceba Enciam, tomàquet amanit i soja Pera		Crema de patata i carbassó Pollastre arrebossat Enciam , cogombre i pipes Meló		Espaguetis amb salsa de tomàquet Bacallà a la llauna Enciam, pastanaga i pebrot vermell Poma		Amanida russa (patata, pastanaga, mongeta, pèsols, maionesa) Bistec de pollastre Salsa de taronja i ceba Macedònia de fruites		Cigrons guisats amb verdures (ceba, tomàquet) Lluç a la planxa Patates xips logurt natural	

DILLUNS	23	DIMARTS	24	DIMECRES	25	DIJOUS	26	DIVENDRES	27
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 de tonyina Enciam, brots de soja i olives Nectarina		Mongeta tendra, patata i pastanaga Hamburguesa de vedella amb llit de ceba Síndria		Macarrons amb salsa parmesana (salsa de formatge) Salmó a la planxa Enciam, pinya i pipes logurt natural		Crema de Vichyssoisse (patata i porro) Pollastre al forn Enciam i cogombre Pera	

DILLUNS	30
Fideuà a la marinera (sofregit, musclos, calamar) Hamburguesa de verdures Enciam i tomàquet Meló	

AQUEST CURS:

PROJECTE EDUCATIU 2019-2020

ENROLEM-NOS AL CIRC

**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 SETEMBRE 2019

NO PEIX

CURS 2019-2020

DIJOUS	12	DIVENDRES	13
Amanida de pasta (espirals, tonyina, tomàquet, olives) Pollastre arrebossat Enciam, cogombre i pastanaga Poma		Mongeta tendra i patata al vapor Mandonguilles de gall d'indi amb xampinyons Làctic	

DILLUNS	16	DIMARTS	17	DIMECRES	18	DIJOUS	19	DIVENDRES	20
Amanida d'arròs (blat de moro, tomàquet i olives) Truita de patata i ceba Enciam, tomàquet amanit i soja Pera		Crema de patata i carbassó Escalopa de pollastre Enciam , cogombre i pipes Meló		Espaguetis amb tomàquet Filet de gall dindi fornejat Enciam, pastanaga i pebrot vermell Poma		Amanida russa (patata, pastanaga, mongeta, pèsols, maionesa) Botifarra al forn (carn de porc) Enciam, blat de moro i olives Macedònia de fruites		Cigrons guisats amb verdures (ceba, verduretes i patates) Truita francesa Patates xips Iogurt natural	

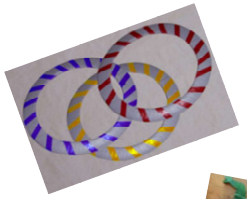
DILLUNS	23	DIMARTS	24	DIMECRES	25	DIJOUS	26	DIVENDRES	27
Amanida de llenties (blat de moro, tomàquet, olives) Cordon blue de gall d'indi i formatge Mezclum d'enciams Poma		Arròs amb salsa de tomàquet i remolatxa Truita francesa Enciam, brots de soja i olives Nectarina		Mongeta tendra, patata i pastanaga Hamburguesa de vedella amb llit de ceba Sindria		Macarrons amb salsa parmesana (salsa de formatge) Llom a la planxa Enciam, pinya i pipes Iogurt natural		Crema de Vichyssoisse (patata i porro) Pollastre al forn Enciam i cogombre Pera	

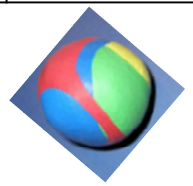
DILLUNS	30
Espaguetis amb formatge Hamburguesa de verdures Enciam i tomàquet Meló	

AQUEST CURS:

PROJECTE EDUCATIU 2019-2020

ENROLEM-NOS AL CIRC





**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 SETEMBRE 2019

NO OU

CURS 2019-2020

DIJOUS	12	DIVENDRES	13
Amanida de pasta (espirals, tonyina, tomàquet, olives) Filet de lluç arrebossat Enciam, cogombre i pastanaga Poma		Mongeta tendra i patata al vapor Bistec de pollastre Xampinyons Làctic	

DILLUNS	16	DIMARTS	17	DIMECRES	18	DIJOUS	19	DIVENDRES	20
Amanida d'arròs (blat de moro, tonyina, tomàquet i olives) Calamars a la romana s/ou Enciam, tomàquet amanit i soja Pera		Crema de patata i carbassó Escalopa de pollastre (s/ou) Enciam , cogombre i pipes Meló		Espaguetis (s/ou) amb salsa de tomàquet Bacallà a la llauna Enciam, pastanaga i pebrot vermell Poma		Amanida russa bullida (patata, pastanaga, mongeta, pèsols)(s/maionesa) Botifarra al forn (carn de porc) Enciam, blat de moro i olives Macedònia de fruites		Cigrons guisats amb verdures (ceba, verduretes i patates) Lluç a la planxa Pâtates xips Iogurt natural	

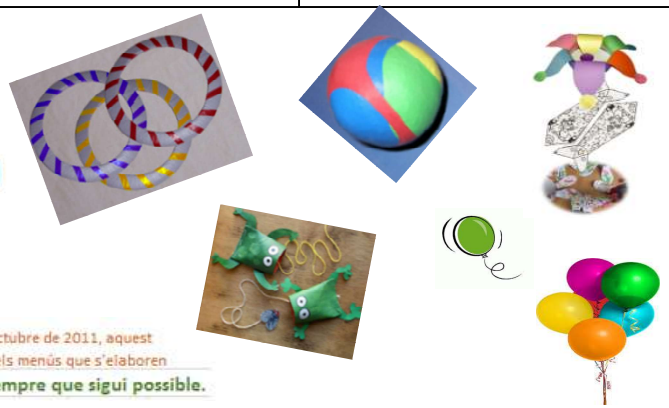
DILLUNS	23	DIMARTS	24	DIMECRES	25	DIJOUS	26	DIVENDRES	27
Amanida de llenties (blat de moro, tomàquet, tonyina, olives) Filet de gall dindi arrebossat (s/ou) Mezclum d'enciams Poma		Arròs amb salsa de tomàquet i remolatxa Filet de lluç al forn Enciam, brots de soja i olives Nectarina		Mongeta tendra, patata i pastanaga Hamburguesa de vedella amb llit de ceba Síndria		Macarrons (s/ou) amb salsa parmesana (salsa de formatge) Salmó a la planxa Enciam, pinya i pipes Iogurt natural		Crema de Vichyssoisse (patata i porro) Pollastre al forn Enciam i cogombre Pera	

DILLUNS	30
Fideus s/ou a la marinera (sofregit, musclos, calamar) Cap de llom a la planxa Enciam i tomàquet Meló	

AQUEST CURS:

PROJECTE EDUCATIU 2019-2020

ENROLEM-NOS AL CIRC



**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 SETEMBRE 2019

NO GLUTEN

CURS 2019-2020

DIJOUS	12	DIVENDRES	13
Amanida de pasta (espirals, tonyina, tomàquet, olives) Filet de lluç arrebossat (a/farina de blat de moro) Enciam, cogombre i pastanaga Poma		Mongeta tendra i patata al vapor Bistec de pollastre Xampinyons Làctic	

DILLUNS	16	DIMARTS	17	DIMECRES	18	DIJOUS	19	DIVENDRES	20
Amanida d'arròs (blat de moro, tonyina, tomàquet i olives) Truita de patata i ceba Enciam, tomàquet amanit i soja Pera		Crema de patata i carbassó Escalopa de pollastre (a/farina de blat de moro) Enciam , cogombre i pipes Meló		Tirabuixons de pasta (S/G) amb salsa napolitana Bacallà a la llauna Enciam, pastanaga i pebrot vermell Poma		Amanida russa (patata, pastanaga, mongeta, pèsols, maionesa) Botifarra al forn (carn de porc) Enciam, blat de moro i olives Macedònia de fruites		Cigrons guisats amb verdures (ceba, verduretes i patates) Lluç a la planxa Patates xips Iogurt natural	

DILLUNS	23	DIMARTS	24	DIMECRES	25	DIJOUS	26	DIVENDRES	27
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 de tonyina Enciam, brots de soja i olives Nectarina		Mongeta tendra, patata i pastanaga Hamburguesa de vedella amb llit de ceba Síndria		Macarrons (S/G) amb salsa parmesana (salsa de formatge) Salmó a la planxa Enciam, pinya i pipes Iogurt natural		Crema de Vichyssoisse (patata i porro) Pollastre al forn Enciam i cogombre Pera	

DILLUNS	30
Fideus s/g a la marinera (sofregit, musclos, calamar) Llom a la planxa Enciam i tomàquet Meló	

AQUEST CURS:

PROJECTE EDUCATIU 2019-2020

ENROLEM-NOS AL CIRC

**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 SETEMBRE 2019

NO LACTOSA

CURS 2019-2020

DIJOUS	12	DIVENDRES	13
Amanida de pasta (espirals, tonyina, tomàquet, olives) Filet de lluç arrebossat (in situ) Enciam, cogombre i pastanaga Poma		Mongeta tendra i patata al vapor Bistec de pollastre Xampinyons logurt natural (S/L)	

DILLUNS	16	DIMARTS	17	DIMECRES	18	DIJOUS	19	DIVENDRES	20
Amanida d'arròs (blat de moro, tonyina, tomàquet i olives) Truita de patata i ceba Enciam, tomàquet amanit i soja Pera		Crema de patata i carbassó (S/L) Escalopa de pollastre Enciam , cogombre i pipes Meló		Tirabuixons de pasta amb salsa napolitana Bacallà a la llauna Enciam, pastanaga i pebrot vermell Poma		Amanida russa (patata, pastanaga, mongeta, pèsols, maionesa) Botifarra al forn (carn de porc) Enciam, blat de moro i olives Macedònia de fruites		Cigrons guisats amb verdures (ceba, verduretes i patates) Lluç a la planxa Patates xips logurt natural (S/L)	

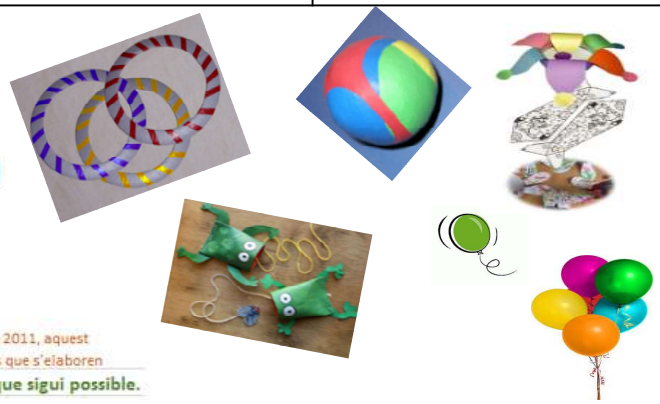
DILLUNS	23	DIMARTS	24	DIMECRES	25	DIJOUS	26	DIVENDRES	27
Amanida de llenties (blat de moro,tomàquet, tonyina, olives) Filet de gall dindi arrebossat (insitu) Mezclum d'enciams Poma		Arròs amb salsa de tomàquet i remolatxa Truita de tonyina Enciam, brots de soja i olives Nectarina		Mongeta tendra, patata i pastanaga Hamburguesa de vedella amb llit de ceba Síndria		Macarrons amb salsa de tomàquet Salmó a la planxa Enciam, pinya i pipes logurt natural (S/L)		Crema de Vichyssoisse S/L (patata i porro) Pollastre al forn Enciam i cogombre Pera	

DILLUNS	30
Fideuà a la marinera (sofregit, musclos, calamar) Llom a la planxa Enciam i tomàquet Meló	

AQUEST CURS:

PROJECTE EDUCATIU 2019-2020

ENROLEM-NOS AL CIRC



**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 SETEMBRE 2019

NO PLV (NO VEDELLA)

CURS 2019-2020

DIJOUS	12	DIVENDRES	13
Amanida de pasta (espirals, tonyina, tomàquet, olives) Filet de lluç arrebossat (in situ) Enciam, cogombre i pastanaga Poma		Mongeta tendra i patata al vapor Bistec de pollastre Xampinyons Plàtan	

DILLUNS	16	DIMARTS	17	DIMECRES	18	DIJOUS	19	DIVENDRES	20
Amanida d'arròs (blat de moro, tonyina, tomàquet i olives) Truita de patata i ceba Enciam, tomàquet amanit i soja Pera		Puré de patata i carbassó (S/L) Escalopa de pollastre Enciam , cogombre i pipes Meló		Espaguetis de pasta amb salsa napolitana Bacallà a la llauna Enciam, pastanaga i pebrot vermell Poma		Amanida russa (patata, pastanaga, mongeta, pèsols, maionesa) Botifarra al forn (carn de porc) Enciam, blat de moro i olives Macedònia de fruites		Cigrons guisats amb verdures (ceba, verduretes i patates) Lluç a la planxa Patates xips Compota de fruita	

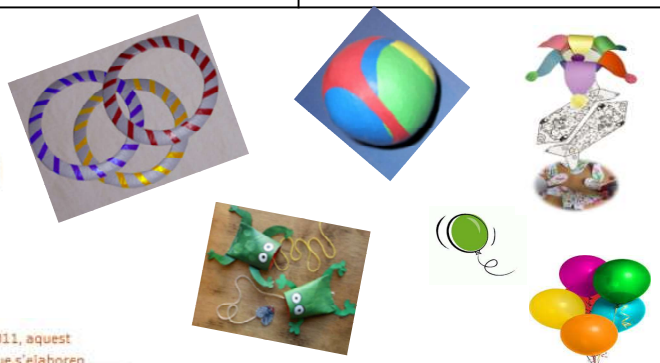
DILLUNS	23	DIMARTS	24	DIMECRES	25	DIJOUS	26	DIVENDRES	27
Amanida de llenties (blat de moro, tomàquet, tonyina, olives) Filet de gall dindi arrebossat (insitu) Mezclum d'enciams Poma		Arròs amb salsa de tomàquet i remolatxa Truita de tonyina Enciam, brots de soja i olives Nectarina		Mongeta tendra, patata i pastanaga Llom a la planxa amb llit de ceba Síndria		Macarrons amb salsa de tomàquet Salmó a la planxa Enciam, pinya i pipes Kiwi		Crema de Vichyssoisse S/L (patata i porro) Pollastre al forn Enciam i cogombre Pera	

DILLUNS	30
Fideuà a la marinera (sofregit, musclos, calamar) Cap de llom a la planxa Enciam i tomàquet Meló	

AQUEST CURS:

PROJECTE EDUCATIU 2019-2020

ENROLEM-NOS AL CIRC



**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 SETEMBRE 2019

NO PLV (SI VEDELLA)

CURS 2019-2020

DIJOUS	12	DIVENDRES	13
Amanida de pasta (espirals, tonyina, tomàquet, olives) Filet de lluç arrebossat (in situ) Enciam, cogombre i pastanaga Poma		Mongeta tendra i patata al vapor Bistec de pollastre Xampinyons Plàtan	

DILLUNS	16	DIMARTS	17	DIMECRES	18	DIJOUS	19	DIVENDRES	20
Amanida d'arròs (blat de moro, tonyina, tomàquet i olives) Truita de patata i ceba Enciam, tomàquet amanit i soja Pera		Puré de patata i carbassó (S/L) Escalopa de pollastre Enciam , cogombre i pipes Meló		Espaguetis amb salsa de tomàquet Bacallà a la llauna Enciam, pastanaga i pebrot vermell Poma		Amanida russa (patata, pastanaga, mongeta, pèsols, maionesa) Botifarra al forn (carn de porc) Enciam, blat de moro i olives Macedònia de fruites		Cigrons guisats amb verdures (ceba, verduretes i patates) Lluç a la planxa Patates xips Compota de fruita	

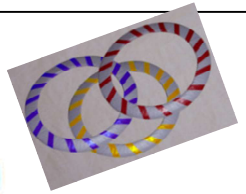
DILLUNS	23	DIMARTS	24	DIMECRES	25	DIJOUS	26	DIVENDRES	27
Amanida de llenties (blat de moro,tomàquet, tonyina, olives) Filet de gall dindi arrebossat (insitu) Mezclum d'enciams Poma		Arròs amb salsa de tomàquet i remolatxa Truita de tonyina Enciam, brots de soja i olives Nectarina		Mongeta tendra, patata i pastanaga Hamburguesa de vedella amb llit de ceba Síndria		Macarrons amb salsa de tomàquet Salmó a la planxa Enciam, pinya i pipes Kiwi		Crema de Vichyssoisse S/L (patata i porro) Pollastre al forn Enciam i cogombre Pera	

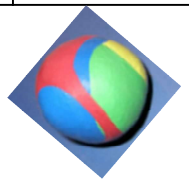
DILLUNS	30
Fideuà a la marinera (sofregit, musclos, calamar) Llom a la planxa Enciam i tomàquet Meló	

AQUEST CURS:

PROJECTE EDUCATIU 2019-2020

ENROLEM-NOS AL CIRC





**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 SETEMBRE 2019

NO FRUITS SECS

CURS 2019-2020

DIJOUS	12	DIVENDRES	13
Amanida de pasta (espirals, tonyina, tomàquet, olives) Filet de lluç arrebossat Enciam, cogombre i pastanaga Poma		Mongeta tendra i patata al vapor Truita francesa Xampinyons Làctic	

DILLUNS	16	DIMARTS	17	DIMECRES	18	DIJOUS	19	DIVENDRES	20
Amanida d'arròs (blat de moro, tonyina, tomàquet i olives) Truita de patata i ceba Enciam, tomàquet amanit i soja Pera		Crema de patata i carbassó Escalopa de pollastre Enciam i cogombre Meló		Espaguetis amb salsa napolitana Bacallà a la llauna Enciam, pastanaga i pebrot vermell Poma		Amanida russa (patata, pastanaga, mongeta, pèsols, maionesa) Botifarra al forn (carn de porc) Enciam, blat de moro i olives Macedònia de fruites		Cigrons guisats amb verdures (ceba, verduretes i patates) Lluç a la planxa Patates xips Iogurt natural	

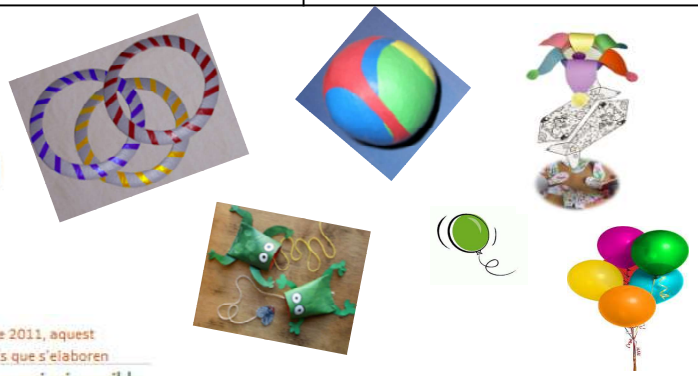
DILLUNS	23	DIMARTS	24	DIMECRES	25	DIJOUS	26	DIVENDRES	27
Amanida de llenties (blat de moro,tomàquet, tonyina, olives) Cordon blue de gall d'indi i formatge Mezclum d'enciams Poma		Arròs amb salsa de tomàquet i remolatxa Truita de tonyina Enciam, brots de soja i olives Nectarina		Mongeta tendra, patata i pastanaga Hamburguesa de vedella amb llit de ceba Síndria		Macarrons amb salsa parmesana (salsa de formatge) Salmó a la planxaa Enciam i pinya Iogurt natural		Crema de Vichyssoisse (patata i porro) Pollastre al forn Enciam i cogombre Pera	

DILLUNS	30
Fideuà a la marinera (sofregit, musclos, calamar) Llom a la planxa Enciam i tomàquet Meló	

AQUEST CURS:

PROJECTE EDUCATIU 2019-2020

ENROLEM-NOS AL CIRC



**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 SETEMBRE 2019

NO GLUTEN, NO OU

CURS 2019-2020

DIJOUS	12	DIVENDRES	13
Amanida de pasta (espirals, tonyina, tomàquet, olives) Filet de lluç arrebossat Enciam, cogombre i pastanaga Poma		Mongeta tendra i patata al vapor Bistec de pollastre amb Xampinyons Làctic	

DILLUNS	16	DIMARTS	17	DIMECRES	18	DIJOUS	19	DIVENDRES	20
Amanida d'arròs (blat de moro, tonyina, tomàquet i olives) Filngers de peix Enciam, tomàquet amanit i soja Pera		Crema de patata i carbassó Escalopa de pollastre s/ou (a/farina de blat de moro) Enciam , cogombre i pipes Meló		Tirabuixons de pasta (S/G) amb salsa napolitana Bacallà a la llauna Enciam, pastanaga i pebrot vermell Poma		Amanida russa (patata, pastanaga, mongeta, pèsols) Botifarra al forn (carn de porc) Enciam, blat de moro i olives Macedònia de fruites		Cigrons guisats amb patates (ceba, verduretes i patates) Lluç a la planxa Patates xips Iogurt natural	

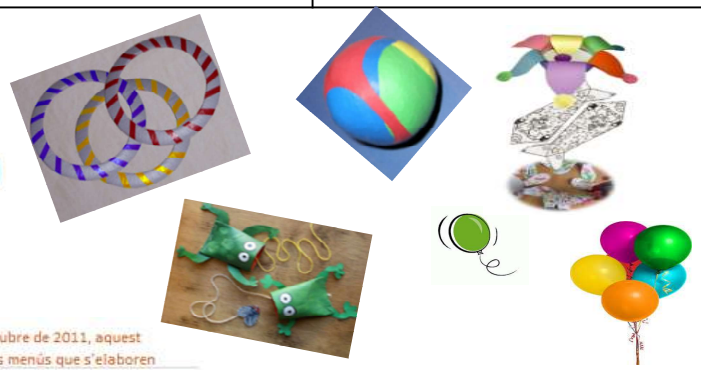
DILLUNS	23	DIMARTS	24	DIMECRES	25	DIJOUS	26	DIVENDRES	27
Amanida de llenties (blat de moro, tomàquet, tonyina, olives) Filet de gall dindi arrebossat s/ou (a/farina de blat de moro) Mezclum d'enciams Poma		Arròs amb salsa de tomàquet i remolatxa Filet de lluç al forn Enciam, brots de soja i olives Nectarina		Mongeta tendra, patata i pastanaga Hamburguesa de vedella amb llit de ceba Síndria		Macarrons (S/G) amb salsa parmesana (salsa de formatge) Salmó a la planxa Enciam, pinya i pipes Iogurt natural		Crema de Vichyssoisse (patata i porro) Pollastre al forn Enciam i cogombre Pera	

DILLUNS	30
Fideus s/g a la marinera (sofregit, musclos, calamar) Llom a la planxa Enciam i tomàquet Meló	

AQUEST CURS:

PROJECTE EDUCATIU 2019-2020

ENROLEM-NOS AL CIRC



**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 SETEMBRE 2019

NO GLUTEN, NO LACTOSA

CURS 2019-2020

DIJOUS	12	DIVENDRES	13
Amanida de pasta (espirals, tonyina, tomàquet, olives) Filet de lluç arrebossat Enciam, cogombre i pastanaga Poma		Mongeta tendra i patata al vapor Bistec de pollastre Xampinyons Kiwi	

DILLUNS	16	DIMARTS	17	DIMECRES	18	DIJOUS	19	DIVENDRES	20
Amanida d'arròs (blat de moro, tonyina, tomàquet i olives) Truita de patata i ceba Enciam, tomàquet amanit i soja Pera		Crema de patata i carbassó (S/L) Escalopa de pollastre (a/farina de blat de moro) Enciam , cogombre i pipes Meló		Tirabuixons de pasta (S/G) amb salsa napolitana Bacallà a la llauna Enciam, pastanaga i pebrot vermell Poma		Amanida russa (patata, pastanaga, mongeta, pèsols, maionesa) Vedella estofada amb xampinyons Macedònia de fruites		Cigrons guisats amb patates (ceba, verduretes i patates) Lluç al forn Patates xips Poma	

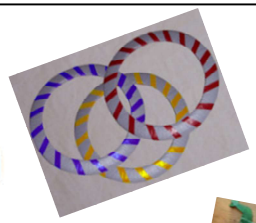
DILLUNS	23	DIMARTS	24	DIMECRES	25	DIJOUS	26	DIVENDRES	27
Amanida de llenties (blat de moro,tomàquet, tonyina, olives) Filet de gall dindi arrebossat (a/farina de blat de moro) Mezclum d'enciams Poma		Arròs amb salsa de tomàquet i remolatxa Truita de tonyina Enciam, brots de soja i olives Nectarina		Mongeta tendra, patata i pastanaga Hamburguesa de vedella amb llit de ceba Síndria		Macarrons (S/G) amb salsa de tomàquet Salmó a la planxa Enciam, pinya i pipes Iogurt natural		Crema de Vichyssoisse S/L (patata i porro) Pollastre al forn Enciam i cogombre Pera	

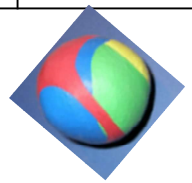
DILLUNS	30
Fideus s/g a la marinera (sofregit, musclos, calamar) Llom a la planxa Enciam i tomàquet Meló	

AQUEST CURS:

PROJECTE EDUCATIU 2019-2020

ENROLEM-NOS AL CIRC





**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 SETEMBRE 2019

NO GLUTEN, NO PLV

CURS 2019-2020

DIJOUS	12	DIVENDRES	13
Amanida de pasta (espirals, tonyina, tomàquet, olives) Filet de lluç arrebossat (a/farina de blat de moro) Enciam, cogombre i pastanaga Poma		Mongeta tendra i patata al vapor Bistec de pollastre Xampinyons Plàtan	

DILLUNS	16	DIMARTS	17	DIMECRES	18	DIJOUS	19	DIVENDRES	20
Amanida d'arròs (blat de moro, tonyina, tomàquet i olives) Truita de patata i ceba Enciam, tomàquet amanit i soja Poma		Puré de patata i carbassó (S/L) Escalopa de pollastre (a/farina de blat de moro) Enciam , cogombre i pipes Meló		Tirabuixons de pasta (S/G) amb salsa napolitana Bacallà a la llauna Enciam, pastanaga i pebrot vermell Pera		Amanida russa (patata, pastanaga, mongeta, pèsols, maionesa) Botifarra al forn (carn de porc) Enciam, blat de moro i olives Macedònia de fruites		Cigrons guisats amb verdures (ceba, verduretes i patates) Lluç a la planxa Enciam, blat de moro i olives Poma	

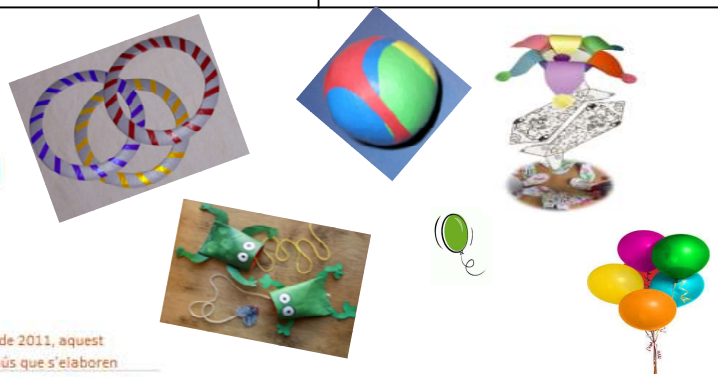
DILLUNS	23	DIMARTS	24	DIMECRES	25	DIJOUS	26	DIVENDRES	27
Amanida de llenties (blat de moro,tomàquet, tonyina, olives) Filet de gall dindi arrebossat (a/farina de blat de moro) Mezclum d'enciams Poma		Arròs amb salsa de tomàquet i remolatxa Truita de tonyina Enciam, brots de soja i olives Nectarina		Mongeta, patata i pastanaga (S/L) Llom a la planxa amb llit de ceba Síndria		Macarrons (S/G) amb salsa de tomàquet Salmó a la planxa Enciam, pinya i pipes Kiwi		Crema de Vichyssoisse S/L (patata i porro) Pollastre al forn Enciam i cogombre Pera	

DILLUNS	30
Fideuà a la marinera (sofregit, musclos, calamar) Llom a la planxa Enciam i tomàquet Meló	

AQUEST CURS:

PROJECTE EDUCATIU 2019-2020

ENROLEM-NOS AL CIRC



**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 SETEMBRE 2019

NO PLV (SI VEDELLA),NO OU

CURS 2019-2020

DIJOUS	12	DIVENDRES	13
Amanida de pasta s/ou (espirals, tonyina, tomàquet, olives) Filet de lluç arrebossat (in situ) Enciam, cogombre i pastanaga Poma		Mongeta tendra i patata al vapor Bistec de pollastre Xampinyons Plàtan	

DILLUNS	16	DIMARTS	17	DIMECRES	18	DIJOUS	19	DIVENDRES	20
Amanida d'arròs (blat de moro, tonyina, tomàquet i olives) Calamars a la romana (s/ou) Enciam, tomàquet amanit i soja Pera		Puré de patata i carbassó (S/L) Escalopa de pollastre (s/ou) Enciam , cogombre i pipes Meló		Tirabuixons de pasta (s/ou) amb salsa napolitana Bacallà a la llauna Enciam, pastanaga i pebrot vermell Poma		Amanida russa bullida (patata, pastanaga, mongeta, pèsols) Botifarra al forn (carn de porc) Enciam, blat de moro i olives Macedònia de fruites		Cigrons guisats amb verdures (ceba, verduretes i patates) Lluç a la planxa Patates xips Compota de fruita	

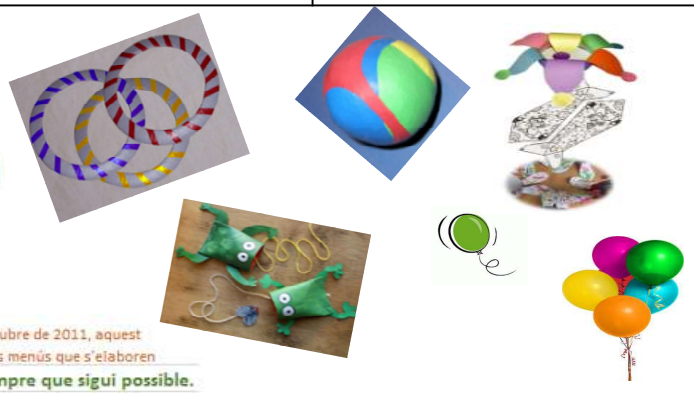
DILLUNS	23	DIMARTS	24	DIMECRES	25	DIJOUS	26	DIVENDRES	27
Amanida de llenties (blat de moro, tomàquet, tonyina, olives) Filet de gall dindi arrebossat (in situ) Mezclum d'enciams Poma		Arròs amb salsa de tomàquet i remolatxa Filet de lluç al forn Enciam, brots de soja i olives Nectarina		Mongeta tendra, patata i pastanaga Hamburguesa de vedella amb llit de ceba Síndria		Macarrons (s/ou) amb salsa de tomàquet Salmó a la planxa Enciam, pinya i pipes Pera		Crema de Vichyssoisse S/L (patata i porro) Pollastre al forn Enciam i cogombre Kiwi	

DILLUNS	30
Fideus (s/ou) à a la marinera (sofregit, musclos, calamar) Cap de llom a la planxa Enciam i tomàquet Meló	

AQUEST CURS:

PROJECTE EDUCATIU 2019-2020

ENROLEM-NOS AL CIRC



**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 SETEMBRE 2019

NO VEDELLA, NO FRUITA

CURS 2019-2020

DIJOUS	12	DIVENDRES	13
Amanida de pasta (espirals, tonyina, tomàquet, olives) Filet de lluç arrebossat Enciam, cogombre i pastanaga Làctic		Mongeta tendra i patata al vapor Bistec de pollastre Xampinyons Làctic	

DILLUNS	16	DIMARTS	17	DIMECRES	18	DIJOUS	19	DIVENDRES	20
Amanida d'arròs (blat de moro, tonyina, tomàquet i olives) Truita de patata i ceba Enciam i soja Làctic		Crema de patata i carbassó Escalopa de pollastre Enciam , cogombre i pipes Làctic		Espaguetis amb salsa de tomàquet Bacallà a la llauna Enciam, pastanaga i pebrot vermell Làctic		Amanida russa (patata, pastanaga, mongeta, pèsols, maionesa) Botifarra al forn (carn de porc) Enciam, blat de moro i olives Làctic		Cigrons guisats amb verdures (ceba, verduretes i patates) Lluç a la planxa amb patates xips Làctic	

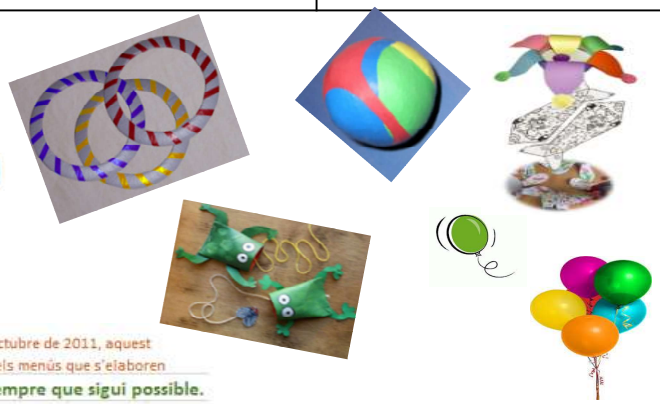
DILLUNS	23	DIMARTS	24	DIMECRES	25	DIJOUS	26	DIVENDRES	27
Amanida de llenties (blat de moro,tomàquet, tonyina, olives) Cordon blue de gall d'indi i formatge Mezclum d'enciams Làctic		Arròs amb salsa de tomàquet i remolatxa Truita tonyina Enciam, brots de soja i olives Làctic		Mongeta tendra, patata i pastanaga Llom a la planxa amb llit de ceba Làctic		Macarrons amb salsa parmesana (salsa de formatge) Salmó a la planxa Enciam i pipes Làctic		Crema de Vichyssoisse (patata i porro) Pollastre al forn Enciam i olives negres Làctic	

DILLUNS	30
Fideuà a la marinera (sofregit, musclos, calamar) Llom a la planxa Enciam i tomàquet Làctic	

AQUEST CURS:

PROJECTE EDUCATIU 2019-2020

ENROLEM-NOS AL CIRC



**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 SETEMBRE 2019

NO FRUCTOSA

CURS 2019-2020

DIJOUS	12	DIVENDRES	13
Amanida de pasta (espirals, tonyina, tomàquet, olives) Filet de lluç arrebossat (in situ) Enciam, cogombre i pastanaga logurt natural sense sucre		Mongeta tendra(màx 50g) i patata al vapor Bistec de pollastre Xampinyons logurt natural sense sucre	

DILLUNS	16	DIMARTS	17	DIMECRES	18	DIJOUS	19	DIVENDRES	20
Arròs amb oli i orenga Truita francesa Enciam i olives negres logurt natural sense sucre		Puré de patata Escalopa de pollastre (insitu) Enciam i cogombre (màx. 50g) logurt natural sense sucre		Tirabuixons de pasta amb formatge ratllat Bacallà al forn Enciam i pebrot verd (màx.50g) logurt natural sense sucre		Arròs amb espinacs Llom a la planxa Enciam i olives negres logurt natural sense sucre		Bròquil amb patata Lluç al forn amb arròs blanc logurt natural sense sucre	

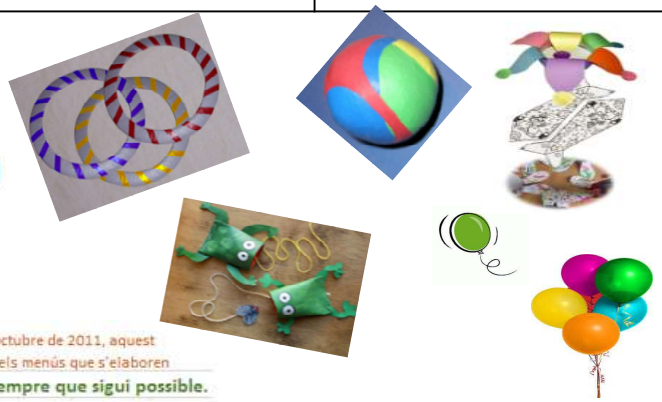
DILLUNS	23	DIMARTS	24	DIMECRES	25	DIJOUS	26	DIVENDRES	27
Amanida de patata (pebrot verd, ou dur, olives negres) Filet de gall dindi amb formatge gratinat Mezclum d'enciams logurt natural sense sucre		Arròs amb xampinyons Truita francesa Enciam i olives negres logurt natural sense sucre		Puré de bròquil Bistec de vedella amb llit de patata logurt natural sense sucre		Macarrons amb formatge gratinat Salmó a la planxa Enciam i cogombre (màx.50g) logurt natural sense sucre		Crema d'espinacs (patata i espinacs) Pollastre al forn Enciam i olives negres logurt natural sense sucre	

DILLUNS	30
Espaguetis amb formatge ratllat Llom a la planxa Enciam i tomàquet logurt natural sense sucre	

AQUEST CURS:

PROJECTE EDUCATIU 2019-2020

ENROLEM-NOS AL CIRC



**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 SETEMBRE 2019

HIPOCALORICA

CURS 2019-2020

DIJOUS	12	DIVENDRES	13
Amanida de pasta (espirals, tonyina, tomàquet, olives) Filet de lluç planxa Enciam, cogombre i pastanaga Poma		Mongeta tendra i patata al vapor Bistec de pollastre Xampinyons Làctic	

DILLUNS	16	DIMARTS	17	DIMECRES	18	DIJOUS	19	DIVENDRES	20
Amanida d'arròs (blat de moro, tonyina, tomàquet i olives) Truita de patata i ceba Enciam i soja Pera		Puré de verdures Bistec de pollastre Enciam , cogombre i pipes Meló		Espaguetis amb verdures Bacallà al forn Enciam, pastanaga i pebrot vermell Poma		Amanida russa bullida(patata, pastanaga, mongeta, pèsols) Botifarra al forn (carn de porc) Enciam, blat de moro i olives Macedònia de fruites		Cigrons amb patata bullits amb oli d'oliva Lluç a la planxa Enciam i tomàquet logurt natural descremat	

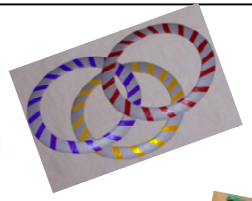
DILLUNS	23	DIMARTS	24	DIMECRES	25	DIJOUS	26	DIVENDRES	27
Amanida de llenties (blat de moro,tomàquet, tonyina, olives) Filet de gall dindi a la planxa Mezclum d'enciams Poma		Arròs amb oli i orenga Truita de tonyina Enciam, brots de soja i olives Nectarina		Mongeta tendra, patata i pastanaga Bistec de vedella amb llit de ceba Sindria		Macarrons amb oli i orenga Salmó a la planxa Enciam, pinya i pipes logurt natural descremat		Crema de Vichyssoisse (patata i porro) Pollastre al forn Enciam i cogombre Pera	

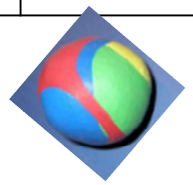
DILLUNS	30
Fideuà a la marinera (sofregit, musclos, calamar) Llom a la planxa Enciam i tomàquet Meló	

AQUEST CURS:

PROJECTE EDUCATIU 2019-2020

ENROLEM-NOS AL CIRC





**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 SETEMBRE 2019

NO LLEGUMS

CURS 2019-2020

DIJOUS	12	DIVENDRES	13
Amanida de pasta (espirals, tonyina, tomàquet, olives) Filet de lluç arrebossat Enciam, cogombre i pastanaga Poma		Mongeta tendra i patata al vapor Truita francesa Xampinyons Làctic	

DILLUNS	16	DIMARTS	17	DIMECRES	18	DIJOUS	19	DIVENDRES	20
Amanida d'arròs (blat de moro, tonyina, tomàquet i olives) Truita de patata i ceba Enciam i soja Pera		Crema de patata i carbassó Pollastre arrebossat (in situ) Enciam , cogombre i pipes Meló		Espaguetis amb salsa de tomàquet Bacallà a la llauna Enciam, pastanaga i pebrot vermell Poma		Amanida russa (patata, pastanaga, mongeta, maionesa)(s/pèsols) Botifarra al forn (carn de porc) Enciam, blat de moro i olives Macedònia de fruites		Patates guisades (ceba, verduretes i patates) Lluç a la planxa Enciam, blat de moro i olives logurt natural	

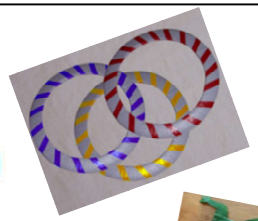
DILLUNS	23	DIMARTS	24	DIMECRES	25	DIJOUS	26	DIVENDRES	27
Amanida de patata (blat de moro,tomàquet, tonyina, olives) Filet de gall dindi arrebossat (insitu) Mezclum d'enciams Poma		Arròs amb salsa de tomàquet i remolatxa Truita de tonyina Enciam i olives Nectarina		Mongeta,patata i pastanaga Bistec de vedella amb llit de ceba Sindria		Macarrons amb formatge ratllat Salmó a la planxa Enciam, pinya i pipes logurt natural		Crema de Vichyssoisse (patata i porro) Pollastre al forn Enciam i cogombre Pera	

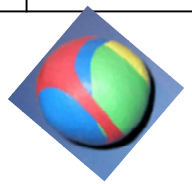
DILLUNS	30
Fideuà a la marinera (sofregit, musclos, calamar) Llom a la planxa Enciam i tomàquet Meló	

AQUEST CURS:

PROJECTE EDUCATIU 2019-2020

ENROLEM-NOS AL CIRC





**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'Octub 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 SETEMBRE 2019

NO LLEGUMS, NO OU

CURS 2019-2020

DIJOUS	12	DIVENDRES	13
Amanida de pasta s/ou (espirals, tonyina, tomàquet, olives) Filet de lluç a la planxa Enciam, cogombre i pastanaga Poma		Mongeta tendra i patata al vapor Bistec de pollastre Xampinyons Làctic	

DILLUNS	16	DIMARTS	17	DIMECRES	18	DIJOUS	19	DIVENDRES	20
Amanida d'arròs (blat de moro, tonyina, tomàquet i olives) Calamars a la romana (s/ou) Enciam i soja Pera		Crema de patata i carbassó Pollastre arrebossat (s/ou) Enciam , cogombre i pipes Meló		Espaguetis s/ou amb salsa de tomàquet Bacallà a la llauna Enciam, pastanaga i pebrot vermell Poma		Amanida russa bullida (patata, pastanaga, mongeta)(s/pèsols) Botifarra al forn (carn de porc) Enciam, blat de moro i olives Macedònia de fruites		Patates guisades (ceba, verduretes i patates) Filet de lluç al forn amb xips Iogurt natural	

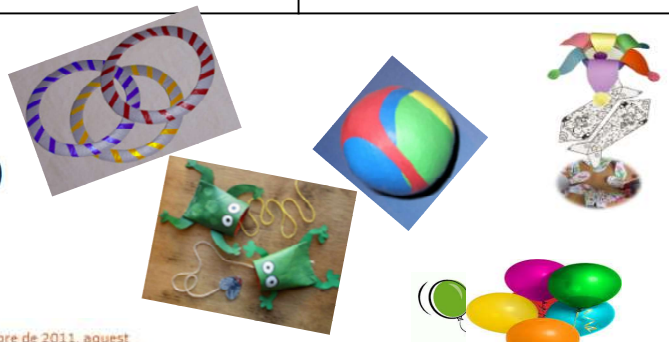
DILLUNS	23	DIMARTS	24	DIMECRES	25	DIJOUS	26	DIVENDRES	27
Amanida de patata (blat de moro,tomàquet, tonyina, olives) Filet de gall dindi arrebossat (s/ou) Mezclum d'enciams Poma		Arròs amb salsa de tomàquet i remolatxa Filet de lluç al forn Enciam i olives Nectarina		Mongeta, patata i pastanaga Bistec de vedella amb llit de ceba Sindria		Macarrons (s/ou) amb salsa de tomàquet Salmó a la planxa Enciam, pinya i pipes Iogurt natural		Crema de Vichyssoisse (patata i porro) Pollastre al forn Enciam i cogombre Pera	

DILLUNS	30
Fideuà (s/ou) a la marinera (sofregit, musclos, calamar) Llom a la planxa Enciam i tomàquet Meló	

AQUEST CURS:

PROJECTE EDUCATIU 2019-2020

ENROLEM-NOS AL CIRC



**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 SETEMBRE 2019

NO FRUITS SECS, SOJA, SÍNDRIA, MELÓ, KIWI

CURS 2019-2020

DIJOUS	12	DIVENDRES	13
Amanida de pasta (espirals, tonyina, tomàquet, olives) Filet de lluç arrebossat Enciam, cogombre i pastanaga Poma		Mongeta tendra i patata al vapor Bistec de pollastre Xampinyons Làctic	

DILLUNS	16	DIMARTS	17	DIMECRES	18	DIJOUS	19	DIVENDRES	20
Amanida d'arròs (espirals, tonyina, tomàquet, olives) Truita de patata i ceba Enciam i olives Pera		Crema de carbassó S/L Escalopa de pollastre Enciam i cogombre Fruita del temps*		Espaguetis amb salsa de tomàquet Bacallà a la llauna Enciam, pastanaga i pebrot vermell Poma		Amanida russa (patata, pastanaga, mongeta, pèsols, maionesa) Llom a la planxa Enciam, blat de moro i olives Iogurt natural		Cigrons guisats amb patates (ceba, verduretes i patates) Lluç al forn amb patates xips Macedònia de fruites*	

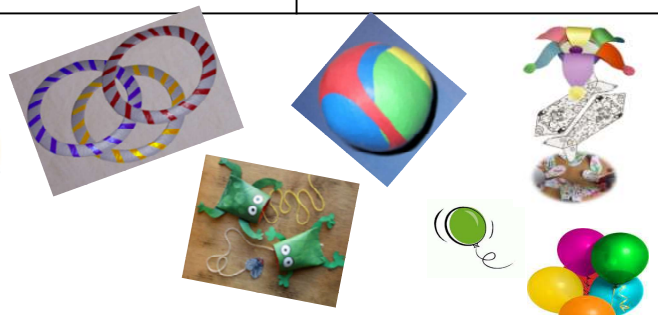
DILLUNS	23	DIMARTS	24	DIMECRES	25	DIJOUS	26	DIVENDRES	27
Amanida de llenties (blat de moro,tomàquet, tonyina, olives) Filet de gall dindi arrebossat (insitu) Mezclum d'enciams Poma		Arròs amb salsa de tomàquet i remolatxa Truita de tonyina Enciam i olives Nectarina		Mongeta, patata i pastanaga Bistec de vedella amb llit de ceba Fruita del temps*		Macarrons amb formatge S/L gratinat Salmó a la planxa Enciam i pinya Iogurt natural		Crema de Vichyssoisse S/L (patata i porro) Pollastre al forn Enciam i cogombre Pera	

DILLUNS	30
Fideuà a la marinera (sofregit, musclos, calamar) Llom a la planxa Enciam i tomàquet *Fruita del temps	

AQUEST CURS:

PROJECTE EDUCATIU 2019-2020

ENROLEM-NOS AL CIRC



**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 SETEMBRE 2019

NO LACTOSA, NO PRESSEC, ALPISTE

CURS 2019-2020

DIJOUS	12	DIVENDRES	13
Amanida de pasta (espirals, tonyina, tomàquet, olives) Filet de lluç planxa Enciam, cogombre i pastanaga Poma		Mongeta tendra i patata al vapor Bistec de pollastre Xampinyons logurt natural (S/L)	

DILLUNS	16	DIMARTS	17	DIMECRES	18	DIJOUS	19	DIVENDRES	20
Amanida d'arròs (espirals, tonyina, tomàquet, olives) Truita de patata i ceba Enciam i soja Pera		Crema de carbassó (S/L) Escalopa de pollastre Enciam , cogombre i pipes Meló		Espaguetis amb tomàquet Bacallà a la llauna Enciam, pastanaga i pebrot vermell Poma		Amanida russa (patata, pastanaga, mongeta, pèsols, maionesa) Botifarra de porc Enciam, blat de moro i olives Macedònia de fruites*		Cigrons guisats amb patates (ceba i patates) Lluç al forn amb ptates xips logurt natural (S/L)	

DILLUNS	23	DIMARTS	24	DIMECRES	25	DIJOUS	26	DIVENDRES	27
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 de tonyina Enciam, brots de soja i olives Meló		Mongeta tendra, patata i pastanaga Hamburguesa de vedella amb llit de ceba Sindria		Macarrons amb formatge (S/L) Salmó a la planxa Enciam, pinya i pipes logurt natural (S/L)		Crema de patata i porro S/L Pollastre al forn Enciam i cogombre Pera	

DILLUNS	30
Fideuà a la marinera (sofregit, musclos, calamar) Llom a la planxa Enciam i tomàquet Meló	

AQUEST CURS:

PROJECTE EDUCATIU 2019-2020

ENROLEM-NOS AL CIRC

**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 SETEMBRE 2019

NO LLEGUMS, FS, PEIX, MARISC

CURS 2019-2020

DIJOUS	12	DIVENDRES	13
Amanida de pasta (espirals, tomàquet, olives) Truita francesa Enciam, cogombre i pastanaga Poma		Mongeta tendra i patata al vapor Mandonguilles de gall d'indi amb salsa Xampinyons Làctic	

DILLUNS	16	DIMARTS	17	DIMECRES	18	DIJOUS	19	DIVENDRES	20
Amanida d'arròs (blat de moro, tomàquet i olives) Truita de patata i ceba Enciam i tomàquet amanit Pera		Crema de carbassó Pollastre arrebossat (insitu) Enciam i cogombre Meló		Espaguetis amb tomàquet Gall dindi fornejat Enciam, pastanaga i pebrot vermell Poma		Mongeta tendra, patata i pastanaga Botifarra al forn (carn de porc) Enciam, blat de moro i olives Macedònia de fruites		Patates guisades amb verdures (ceba, verduretes i patates) Truita francesa Patates xips Iogurt natural	

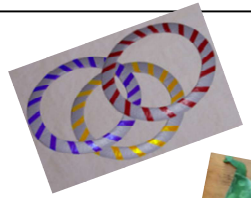
DILLUNS	23	DIMARTS	24	DIMECRES	25	DIJOUS	26	DIVENDRES	27
Amanida de patata (blat de moro,tomàquet,olives) Filet de gall dindi arrebossat (in situ) Mezclum d'enciams Poma		Arròs amb salsa de tomàquet i remolatxa Truita francesa Enciam i olives Nectarina		Mongeta tendra, patata i pastanaga Hamburguesa de vedella amb llit de ceba Síndria		Macarrons amb formatge ratllat Llom a la planxa Enciam i pinya Iogurt natural		Crema de Vichyssoisse (patata i porro) Pollastre al forn Enciam i cogombre Pera	

DILLUNS	30
Espaguetis amb formatge i orenga Cap de llom a la planxa Enciam i tomàquet Meló	

AQUEST CURS:

PROJECTE EDUCATIU 2019-2020

ENROLEM-NOS AL CIRC



**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 SETEMBRE 2019

SENSE MARISC

CURS 2019-2020

DIJOUS	12	DIVENDRES	13
Amanida de pasta (espirals, tonyina, tomàquet, olives) Filet de lluç arrebossat Enciam, cogombre i pastanaga Poma		Mongeta tendra i patata al vapor Mandonguilles de gall d'indi amb salsa Xampinyons Làctic	

DILLUNS	16	DIMARTS	17	DIMECRES	18	DIJOUS	19	DIVENDRES	20
Amanida d'arròs (blat de moro, tonyina, tomàquet i olives) Truita de patata i ceba Enciam i soja Pera		Crema de carbassó Pollastre arrebossat Enciam , cogombre i pipes Meló		Espaguetis amb tomàquet Bacallà a la llauna Enciam, pastanaga i pebrot vermell Poma		Amanida russa (patata, pastanaga, mongeta, pèsols, maionesa opcional) Botifarra al forn (carn de porc) Enciam, blat de moro i olives Macedònia de fruites		Cigrons guisats amb verdures (ceba, verduretes i patates) Lluç al forn amb Patates xips Iogurt natural	

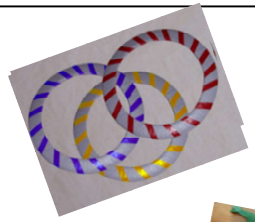
DILLUNS	23	DIMARTS	24	DIMECRES	25	DIJOUS	26	DIVENDRES	27
Amanida de llenties (blat de moro, tomàquet, tonyina, olives) Cordon blue de gall d'indi i formatge Enciam i pastanaga Poma		Arròs amb salsa de tomàquet i remolatxa Truita de tonyina Enciam, brots de soja i olives Nectarina		Mongeta, patata i pastanaga Hamburguesa de vedella amb llit de ceba Síndria		Macarrons amb salsa parmesana (salsa de formatge) Salmó a la planxa Enciam, pinya i pipes Iogurt natural		Crema de Vichyssoisse (patata i porro) Pollastre al forn Enciam i cogombre Pera	

DILLUNS	30
Espaguetis amb graten de formatge Hamburguesa de verdures Enciam i tomàquet Meló	

AQUEST CURS:

PROJECTE EDUCATIU 2019-2020

ENROLEM-NOS AL CIRC



**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 SETEMBRE 2019

NO SOJA, NI POLLASTRE

CURS 2019-2020

DIJOUS	12	DIVENDRES	13
Amanida de pasta (espirals, tonyina, tomàquet, olives) Filet de lluç arrebossat (in situ) Enciam, cogombre i pastanaga Poma		Mongeta tendra i patata al vapor Bistec de pollastre Xampinyons Làctic	

DILLUNS	16	DIMARTS	17	DIMECRES	18	DIJOUS	19	DIVENDRES	20
Amanida d'arròs (blat de moro, tonyina, tomàquet i olives) Truita de patata i ceba Enciam i tomàquet Pera		Crema de carbassó Escalopa de porc Enciam , cogombre i pipes Meló		Espaguetis amb tomàquet Bacallà a la llauna Enciam, pastanaga i pebrot vermell Poma		Amanida russa (patata, pastanaga, mongeta, pèsols, maionesa opcional) Botifarra al forn (carn de porc) Enciam, blat de moro i olives Macedònia de fruites		Cigrons guisats amb verdures (ceba, verduretes i patates) Lluç al forn amb Patates xips Iogurt natural	

DILLUNS	23	DIMARTS	24	DIMECRES	25	DIJOUS	26	DIVENDRES	27
Amanida de llenties (blat de moro, tomàquet, tonyina, olives) Filet de gall dindi arrebossat (in situ) Enciam i pastanaga Poma		Arròs amb salsa de tomàquet i remolatxa Truita de tonyina Enciam i olives Nectarina		Mongeta, patata i pastanaga Vedella a la planxa Llit de caba Síndria		Macarrons amb salsa parmesana (salsa de formatge) Salmó a la planxa Enciam, pinya i pipes Iogurt natural		Crema de Vichyssoisse (patata i porro) Llom al forn Enciam i cogombre Pera	

DILLUNS	30
Fideuà a la marinera (sofregit, musclos, calamar) Cap de llom a la planxa Enciam i tomàquet Meló	

AQUEST CURS:

PROJECTE EDUCATIU 2019-2020

ENROLEM-NOS AL CIRC

**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 SETEMBRE 2019

SENSE CRUSTACIS

CURS 2019-2020

DIJOUS	12	DIVENDRES	13
Amanida de pasta (espirals, tonyina, tomàquet, olives) Filet de lluç arrebossat Enciam, cogombre i pastanaga Poma		Mongeta tendra i patata al vapor Mandonguilles de gall d'indi amb Xampinyons Làctic	

DILLUNS	16	DIMARTS	17	DIMECRES	18	DIJOUS	19	DIVENDRES	20
Amanida d'arròs (blat de moro, tonyina, tomàquet i olives) Truita de patata i ceba Enciam i soja Pera		Crema de carbassó Pollastre arrebossat Enciam , cogombre i pipes Meló		Espaguetis amb tomàquet Bacallà a la llauna Enciam, pastanaga i pebrot vermell Poma		Amanida russa (patata, pastanaga, mongeta, pèsols, maionesa opcional) Botifarra al forn (carn de porc) Enciam, blat de moro i olives Macedònia de fruites		Cigrons guisats amb verdures (ceba, verduretes i patates) Lluç al forn amb Patates xips Iogurt natural	

DILLUNS	23	DIMARTS	24	DIMECRES	25	DIJOUS	26	DIVENDRES	27
Amanida de llenties (blat de moro, tomàquet, tonyina, olives) Cordon blue de gall d'indi i formatge Enciam i pastanaga Poma		Arròs amb salsa de tomàquet i remolatxa Truita de tonyina Enciam, brots de soja i olives Nectarina		Mongeta, patata i pastanaga Hamburguesa de vedella amb llit de ceba Síndria		Macarrons amb salsa parmesana (salsa de formatge) Salmó a la planxa Enciam, pinya i pipes Iogurt natural		Crema de Vichyssoisse (patata i porro) Pollastre al forn Enciam i cogombre Pera	

DILLUNS	30
Espaguetis amb graten de formatge Hamburguesa de verdures Enciam i tomàquet Meló	

AQUEST CURS:

PROJECTE EDUCATIU 2019-2020

ENROLEM-NOS AL CIRC

**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 SETEMBRE 2019

NO CIGRONS

BENVINGUTS AL MENJADOR !!

CURS 2019-2020

DIJOUS	12	DIVENDRES	13
Amanida de pasta (espirals, tonyina, tomàquet, olives) Filet de lluç arrebossat Enciam, cogombre i pastanaga Poma		Mongeta tendra i patata al vapor Mandonguilles de gall d'indi amb salsa Xampinyons Làctic	

DILLUNS	16	DIMARTS	17	DIMECRES	18	DIJOUS	19	DIVENDRES	20
Amanida d'arròs (blat de moro, tonyina, tomàquet i olives) Truita de patata i ceba Enciam i soja Pera		Crema de carbassó Pollastre arrebossat Enciam , cogombre i pipes Meló		Espaguetis amb tomàquet Bacallà a la llauna Enciam, pastanaga i pebrot vermell Poma		Amanida russa (patata, pastanaga, mongeta, pèsols, maionesa opcional) Botifarra al forn (carn de porc) Enciam, blat de moro i olives Macedònia de fruites		Patates guisades amb verdures (ceba, verduretes i patates) Lluç al forn amb Patates xips logurt natural	

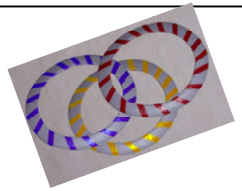
DILLUNS	23	DIMARTS	24	DIMECRES	25	DIJOUS	26	DIVENDRES	27
Amanida de llenties (blat de moro, tomàquet, tonyina, olives) Gall d'indi arrebossat (in situ) Enciam i pastanaga Poma		Arròs amb salsa de tomàquet i remolatxa Truita de tonyina Enciam, brots de soja i olives Nectarina		Mongeta, patata i pastanaga Hamburguesa de vedella amb llit de ceba Síndria		Macarrons amb salsa parmesana (salsa de formatge) Salmó a la planxa Enciam, pinya i pipes logurt natural		Crema de Vichyssoisse (patata i porro) Pollastre al forn Enciam i cogombre Pera	

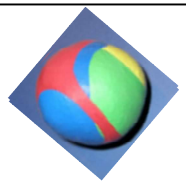
DILLUNS	30
Fideuà a la marinera (sofregit, musclos, calamar) Llom a la planxa Enciam i tomàquet Meló	

AQUEST CURS:

PROJECTE EDUCATIU 2019-2020

ENROLEM-NOS AL CIRC





**Tots els menús estan acompanyats amb aigua i pa (opció integral).

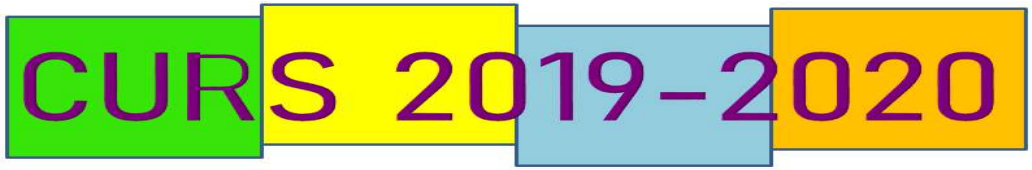
** Cuinat i amanit amb oli d'oliva

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 SETEMBRE 2019

NO POLLASTRE, NO AUS DE CORRAL



DIJOUS	12	DIVENDRES	13
Amanida de pasta (espirals, tonyina, tomàquet, olives) Filet de lluç arrebossat Enciam, cogombre i pastanaga Poma		Mongeta tendra i patata al vapor Truita francesa Xampinyons Làctic	

DILLUNS	16	DIMARTS	17	DIMECRES	18	DIJOUS	19	DIVENDRES	20
Amanida d'arròs (Arròs, tonyina, tomàquet, olives) Truita de patata i ceba Enciam i soja Pera		Crema de patata i carbassó Escalopa de porc Enciam , cogombre i pipes Meló		Espaguetis amb tomàquet Bacallà a la llauna Enciam, pastanaga i pebrot vermell Poma		Amanida russa (patata, pastanaga, mongeta, pèsols, maionesa opcional) Botifarra al forn (carn de porc) Enciam, blat de moro i olives Macedònia de fruites		Cigrons guisats amb verdures (ceba, verduretes i patates) Lluç al forn amb Patates xips Iogurt natural	

DILLUNS	23	DIMARTS	24	DIMECRES	25	DIJOUS	26	DIVENDRES	27
Amanida de llenties (blat de moro, tomàquet, tonyina, olives) Lluç arrebossat Mezclum d'enciams Poma		Arròs amb salsa de tomàquet i remolatxa Truita de tonyina Enciam, brots de soja i olives Nectarina		Mongeta, patata i pastanaga Hamburguesa de vedella amb llit de ceba Síndria		Macarrons amb salsa parmesana (salsa de formatge) Salmó a la planxa Enciam, pinya i pipes Iogurt natural		Crema de Vichyssoisse (patata i porro) Llom a la planxa Enciam i cogombre Pera	

DILLUNS	30
Fideuà a la marinera (sofregit, musclos, calamar) Hamburguesa de verdures Enciam i tomàquet Meló	

AQUEST CURS:

PROJECTE EDUCATIU 2019-2020

ENROLEM-NOS AL CIRC

**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 SETEMBRE 2019

NO FS, MARISC, FRT.ROSACEES

CURS 2019-2020

DIJOUS	12	DIVENDRES	13
Amanida de pasta (espirals, tonyina, tomàquet, olives) Filet de lluç arrebossat (in situ) Enciam, cogombre i pastanaga Poma		Mongeta tendra i patata al vapor Mandonguilles de gall d'indi amb xampinyons Làctic	

DILLUNS	16	DIMARTS	17	DIMECRES	18	DIJOUS	19	DIVENDRES	20
Amanida d'arròs Truita de patata i ceba Enciam, tomàquet amanit i soja Plàtan		Crema de patata i carbassó Escalopa de pollastre Enciam i cogombre Meló		Espaguetis amb tomàquet Bacallà a la llauna Enciam, pastanaga i pebrot vermell logurt natural		Amanida russa (patata, pastanaga, mongeta, pèsols, maionesa) Botifarra al forn (carn de porc) Macedònia de fruites* (plàtan, taronja, kiwi)		Cigrons guisats amb patates (ceba, verduretes i patates) Lluç a la planxa Enciam, blat de moro i olives logurt natural	

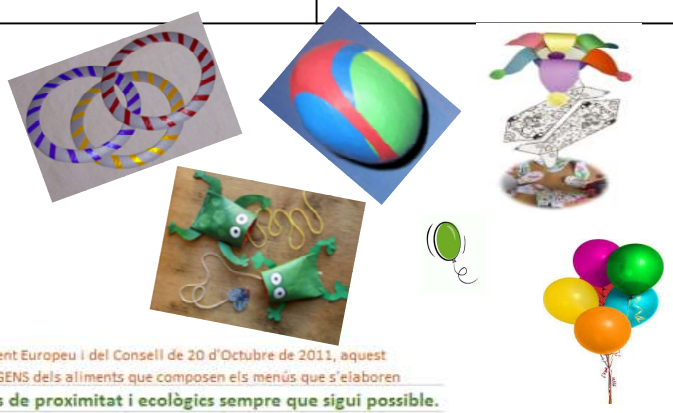
DILLUNS	23	DIMARTS	24	DIMECRES	25	DIJOUS	26	DIVENDRES	27
Amanida de llenties (blat de moro,tomàquet, tonyina, olives) Filet de gall dindi arrebossat (in situ) Mezclum d'enciams Platan		Arròs amb salsa de tomàquet i remolatxa Truita de tonyina Enciam, brots de soja i olives Melo		Mongeta tendra, patata i pastanaga Hamburguesa de vedella amb llit de ceba logurt natural		Macarrons amb salsa parmesana (salsa de formatge) Salmó a la planxa Enciam i pinya logurt natural		Crema de Vichyssoisse (patata i porro) Pollastre al forn Enciam i cogombre Pera	

DILLUNS	30
Espaguetis amb graten de formatge Llom a la planxa Amanida verda Meló	

AQUEST CURS:

PROJECTE EDUCATIU 2019-2020

ENROLEM-NOS AL CIRC



**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 SETEMBRE 2019

FOODMAPS, LACTOSA, FRUCTOSA

CURS 2019-2020

DIJOUS	12	DIVENDRES	13
Amanida de pasta (espirals, tonyina, tomàquet (màx 50g)) Filet de lluç al forn Enciam, cogombre i pastanaga Poma		Mongetes verdes (màx 50g) i patata al vapor Bistec de pollastre Xampinyons logurt natural (S/L)	

DILLUNS	16	DIMARTS	17	DIMECRES	18	DIJOUS	19	DIVENDRES	20
Arròs amb oli i orenga Truita francesa Endívies i tomàquet (màx 50g) logurt natural (S/L)		Puré de patata i carbassó (màx 50g) Escalopa de pollastre (pa ratllat, ou) Endívies i cogombre (màx 50g) logurt natural (S/L)		Tirabuixons de pasta amb formatge S/L Salmó al forn Endívies logurt natural (S/L)		Mongeta tendra amb patata (patata, mongeta (màx 50g)) Llom a la planxa Endívies i cogombre (màx 50g) logurt natural (S/L)		Arròs amb espinacs LLuç al forn Endívies i tomàquet (màx 50g) logurt natural (S/L)	

DILLUNS	23	DIMARTS	24	DIMECRES	25	DIJOUS	26	DIVENDRES	27
Amanida de patata (patata, tomàquet (màx 50g), tonyina) Filet de gall d'indi i formatge (S/L) Endívies logurt natural (S/L)		Arròs amb oli i orenga Truita de tonyina Endívies i tomàquet (màx 50g) logurt natural (S/L)		Crema de espinacs i patata Bistec de vedella amb llit de patata logurt natural (S/L)		Macarrons amb formatge (S/L) Salmó a la planxa Endívies i cogombre (màx 50g) logurt natural (S/L)		Amanida de patata (patata, ou dur, tomàquet (màx 50g)) Pollastre al forn Endívies logurt natural (S/L)	

DILLUNS	30
Espirals amb formatge s/l Llom a la planxa logurt natural S/L	

AQUEST CURS:

PROJECTE EDUCATIU 2019-2020

ENROLEM-NOS AL CIRC

**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.