

MENÚ ESCOLES TERRASSA ABRIL 2018

NO PORC

SANT JORDI

JA ARRIBA LA DIADA,
AMB LLIBRES A CADA PARADA
I UNA ROSA VERMELLA
PER A LA PRINCESA ESTIMADA.



DILLUNS		DIMARTS		DIMECRES		DIJOUS		DIVENDRES	
9		3		4		5		6	
<p>Amanida de lleties (blat de moro, tomàquet, tonyina, olives) Cordon blue de gall d'indi i formatge Mezclum d'enciams Poma</p>		<p>Arròs a la pagesa (Albergínia, carbassó, pebrot vermell, ceba i tomàquet) Varetes de verdures Xips Préssec en almívar</p>		<p>Tirabuixons de pasta amb salsa de tomàquet Salsitxes d'au a la planxa Enciam, pastanaga i pebrot vermell Pera</p>		<p>Cigrons guisats amb espinacs (ceba, tomàquet i espinacs) Bacallà a la llauna Enciam, blat de moro i olives logurt natural</p>		<p>Amanida russa (patata, pastanaga, mongeta, pèsols, maionesa) Bistec de pollastre Salsa de taronja i ceba Plàtan</p>	
10		11		12		13		14	
<p>Arròs amb salsa de tomàquet i remolatxa Truita francesa Enciam, brots de soja i olives Taronja</p>		<p>Crema de bròquil, patata i ceba Daus de vedella estofats amb xampinyons Sindria</p>		<p>Macarrons amb salsa parmesana (salsa de formatge) Filet de nero a la planxa Enciam, pinya i pipes Pera</p>		<p>Mongeta tendra i patata Aletes de pollastre a l'estil Americà (Salsa barbacoa) Enciam, tomàquet i pastanaga Gelat</p>			
16		17		18		19		20	
<p>Crema de carbassa i pastanaga amb picatostes Croquetes de pollastre Enciam, tomàquet i olives Meló</p>		<p>Amanida de pasta (pasta tricolor, tonyina, blat de moro, palets de cranc) Salmó al forn amb salsa de ceba i mel Platan</p>		<p>Mongeta blanca amb patata i oli d'oliva Hamburguesa de vedella planxa Xips Làctic</p>		<p>Arròs caldós amb gambes i musclos Pinxo de gall d'indi adovat Enciam, cogombre i pastanaga Pinya en el seu suc</p>		<p>Minestra de verdures Ous durs amb salsa Aurora (salsa de tomàquet i beixamel) Enciam, blat de moro i olives Pera</p>	
23		24		25		26		27	
<p>Amanida d'arròs integral amb lleties (pastanaga, olives i blat de moro) Mandonguilles de lluç amb salsa marinera Sindria</p>		<p>Mongeta tendra amb patata al vapor "Fajitas" de pollastre i pebrot Amanida variada Làctic</p>		<p>Espaguetis amb salsa de tomàquet Truita de patata i ceba Enciam, olives i pastanaga Poma</p>		<p>Crema de Vichyssoise (patata i porro) Estofat de gall d'indi amb assortit de bolets Nectarina</p>		<p>Cigrons guisats amb verdures Filet de nero al forn Llit de tomàquet i ceba Meló</p>	
30									
<p>DIA DE LLIURE DISPOSICIÓ</p>									



**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·LÈRGENS dels aliments que componen els menús que s'elaboren

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

MENÚ ESCOLES TERRASSA ABRIL 2018



NO CARN

SANT JORDI

JA ARRIBA LA DIADA,
AMB LLIBRES A CADA PARADA
I UNA ROSA VERMELLA
PER A LA PRINCESA ESTIMADA.



DIMARTS	3	DIMECRES	4	DIJOUS	5	DIVENDRES	6
Arròs a la pagesa (Albergínia, carbassó, pebrot vermell, ceba i tomàquet) Varetes de verdures Xips Préssec en almívar		Tirabuixons de pasta amb salsa de tomàquet Truita francesa Enciam, pastanaga i pebrot vermell Pera		Cigrons guisats amb espinacs (ceba, tomàquet i espinacs) Bacallà a la llauna Enciam, blat de moro i olives logurt natural		Amanida russa (patata, pastanaga, mongeta, pèsols, maionesa) Truita de carbassó Salsa de taronja i ceba Plàtan	

DILLUNS	9	DIMARTS	10	DIMECRES	11	DIJOUS	12	DIVENDRES	13
Amanida de lleties (blat de moro, tomàquet, tonyina, olives) Fingers de peix 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 Mandonguilles de lluç estofades amb xampinyons Sindria		Macarrons amb salsa parmesana (salsa de formatge) Filet de nero a la planxa Enciam, pinya i pipes Pera		Mongeta tendra i patata Truita de formatge Enciam, tomàquet i pastanaga Gelat	

DILLUNS	16	DIMARTS	17	DIMECRES	18	DIJOUS	19	DIVENDRES	20
Crema de carbassa i pastanaga amb picatostes Croquetes de bacallà Enciam, tomàquet i olives Meló		Amanida de pasta (pasta tricolor, tonyina, blat de moro, palets de cranc) Salmó al forn amb salsa de ceba i mel Platan		Mongeta blanca amb patata i oli d'oliva Hamburguesa vegetal Xips Làctic		Arròs caldós amb gambes i musclos Varetes de lluç Enciam, cogombre i pastanaga Pinya en el seu suc		Minestra de verdures Ous durs amb salsa Aurora (salsa de tomàquet i beixamel) Enciam, blat de moro i olives Pera	

DILLUNS	23	DIMARTS	24	DIMECRES	25	DIJOUS	26	DIVENDRES	27
Amanida d'arròs integral amb lleties (pastanaga, olives i blat de moro) Mandonguilles de lluç amb salsa marinera Sindria		Mongeta tendra amb tomàquet Calamars a la romana Amanida variada Làctic		Espaguetis amb salsa de tomàquet Truita de patata i ceba Enciam, olives i pastanaga Poma		Crema de Vichyssoise (patata i porro) Salmó a la planxa amb assortit de bolets Nectarina		Cigrons guisats amb verdures Filet de nero al forn Llit de tomàquet i ceba Meló	

DILLUNS	30
DIA DE LLIURE DISPOSICIÓ	



**Tots els menús estan acompanyats amb aigua i pa (opció integral). D'acord amb el reglament (UE) 1169/2011 del Parlament Europeu i del Consell de 20 d'Octubre de 2011, aquest establiment disposa de la informació sobre els AL·LERGENS dels aliments que componen els menús que s'elaboren

** Cuiinat i amanit amb oli d'oliva L'empresa SERHS vetlla per la utilització de productes de proximitat i ecològics sempre que sigui possible.

MENÚ ESCOLES TERRASSA ABRIL 2018



SANT JORDI

JA ARRIBA LA DIADA,
AMB LLIBRES A CADA PARADA
I UNA ROSA VERMELLA
PER A LA PRINCESA ESTIMADA.



NO PEIX

DILLUNS		DIMARTS		DIMECRES		DIJOUS		DIVENDRES	
9		3		4		5		6	
<p>Amanida de lleties (blat de moro, tomàquet, formatge fresc olives) Cordon blue de gall d'indi i formatge Mezclum d'enciams Poma</p>		<p>Arròs amb salsa de tomàquet i remolatxa Truita francesa Enciam, brots de soja i olives Taronja</p>		<p>Tirabuixons de pasta amb salsa de tomàquet Salsitxes d'au a la planxa Enciam, pastanaga i pebrot vermell Pera</p>		<p>Cigrons guisats amb espinacs (ceba, tomàquet i espinacs) Truita francesa Enciam, blat de moro i olives logurt natural</p>		<p>Amanida russa (patata, pastanaga, mongeta, pèsols, maionesa) Bistec de pollastre Salsa de taronja i ceba Plàtan</p>	
9		10		11		12		13	
<p>Amanida de lleties (blat de moro, tomàquet, formatge fresc olives) Cordon blue de gall d'indi i formatge Mezclum d'enciams Poma</p>		<p>Arròs amb salsa de tomàquet i remolatxa Truita francesa Enciam, brots de soja i olives Taronja</p>		<p>Crema de bròquil, patata i ceba Daus de vedella estofats amb xampinyons Sindria</p>		<p>Macarrons amb salsa parmesana (salsa de formatge) Truita de carbassó Enciam, pinya i pipes Pera</p>		<p>Mongeta tendra i patata Aletes de pollastre a l'estil Americà (Salsa barbacoa) Enciam, tomàquet i pastanaga Gelat</p>	
16		17		18		19		20	
<p>Crema de carbassa i pastanaga amb picatostes Fingers de pollastre Enciam, tomàquet i olives Meló</p>		<p>Amanida de pasta (pasta tricolor, formatge fresc, blat de moro) Filet de gall d'indi a la planxa amb salsa de ceba i mel Platan</p>		<p>Mongeta blanca amb patata i oli d'oliva Hamburguesa de vedella planxa Xips Làctic</p>		<p>Arròs caldós de verdures Pinxo de gall d'indi adovat Enciam, cogombre i pastanaga Pinya en el seu suc</p>		<p>Minestra de verdures Ous durs amb salsa Aurora (salsa de tomàquet i beixamel) Enciam, blat de moro i olives Pera</p>	
23		24		25		26		27	
<p>Amanida d'arròs integral amb lleties (pastanaga, olives i blat de moro) Mandonguilles de vedella amb salsa de tomàquet i pèsols Sindria</p>		<p>Mongeta tendra amb patata al vapor "Fajitas" de pollastre i pebrot Amanida variada Làctic</p>		<p>Espaguetis amb salsa de tomàquet Truita de patata i ceba Enciam, olives i pastanaga Poma</p>		<p>Crema de Vichyssoise (patata i porro) Estofat de porc amb assortit de bolets Nectarina</p>		<p>Cigrons guisats amb xoriç Truita francesa Tomàquet i ceba Meló</p>	
30									
<p>DIA DE LLIURE DISPOSICIÓ</p>									



**Tots els menús estan acompanyats amb aigua i pa (opció integral).
D'acord amb el reglament (UE) 1169/2011 del Parlament Europeu i del Consell de 20 d'Octubre de 2011, aquest establiment disposa de la informació sobre els AL·LÉRGENS dels aliments que componen els menús que s'elaboren.
** Cuinat i amanit amb oli d'oliva. L'empresa SERHS vetlla per la utilització de productes de proximitat i ecològics sempre que sigui possible.

MENÚ ESCOLES TERRASSA ABRIL 2018

SANT JORDI

JA ARRIBA LA DIADA,
AMB LLIBRES A CADA PARADA
I UNA ROSA VERMELLA
PER A LA PRINCESA ESTIMADA.



NO OU

DILLUNS		DIMARTS		DIMECRES		DIJOUS		DIVENDRES	
9		3		4		5		6	
<p>Amanida de lleties (blat de moro, tomàquet, tonyina, olives) Cordon blue de gall d'indi i formatge Mezclum d'enciams Poma</p>		<p>Arròs amb salsa de tomàquet i remolatxa Lluç al forn Enciam, brots de soja i olives Taronja</p>		<p>Tirabuixons de pasta amb salsa de tomàquet Salsitxes d'au a la planxa Enciam, pastanaga i pebrot vermell Pera</p>		<p>Cigrons guisats amb espinacs (ceba, tomàquet i espinacs) Bacallà a la llauna Enciam, blat de moro i olives logurt natural</p>		<p>Amanida russa (patata, pastanaga, mongeta, pèsols) Bistec de pollastre Salsa de taronja i ceba Plàtan</p>	
9		10		11		12		13	
<p>Amanida de lleties (blat de moro, tomàquet, tonyina, olives) Cordon blue de gall d'indi i formatge Mezclum d'enciams Poma</p>		<p>Arròs amb salsa de tomàquet i remolatxa Lluç al forn Enciam, brots de soja i olives Taronja</p>		<p>Crema de bròquil, patata i ceba Daus de vedella estofats amb xampinyons Sindria</p>		<p>Macarrons(s/ou) amb salsa parmesana (salsa de formatge) Filet de nero a la planxa Enciam, pinya i pipes Pera</p>		<p>Mongeta tendra i patata Aletes de pollastre a l'estil Americà (Salsa barbacoa) Enciam, tomàquet i pastanaga Gelats</p>	
16		17		18		19		20	
<p>Crema de carbassa i pastanaga amb picatostes Fingers de pollastre Enciam, tomàquet i olives Meló</p>		<p>Amanida de pasta (pasta tricolor (s/ou), tonyina, blat de moro) Salmó al forn amb salsa de ceba i mel Platan</p>		<p>Mongeta blanca amb patata i oli d'oliva Hamburguesa de vedella planxa Xips Làctic</p>		<p>Arròs caldós amb gambes i musclos Pinxo de gall d'indi adovat Enciam, cogombre i pastanaga Pinya en el seu suc</p>		<p>Minestra de verdures Bacallà al forn amb salsa de tomàquet i ceba Enciam, blat de moro i olives Pera</p>	
23		24		25		26		27	
<p>Amanida d'arròs integral amb lleties (pastanaga, olives i blat de moro) Mandonguilles de lluç amb salsa marinera Sindria</p>		<p>Mongeta tendra amb patata al vapor "Fajitas" de pollastre i pebrot Amanida variada Làctic</p>		<p>Espaguetis (s/ou) amb salsa de tomàquet Salmó al forn Enciam, olives i pastanaga Poma</p>		<p>Crema de Vichyssoise (patata i porro) Estofat de porc amb assortit de bolets Nectarina</p>		<p>Cigrons guisats amb xoriç Filet de nero al forn Llit de tomàquet i ceba Meló</p>	
30									
<p>DIA DE LLIURE DISPOSICIÓ</p>									

**Tots els menús estan acompanyats amb aigua i pa (opció integral).
D'acord amb el reglament (UE) 1169/2011 del Parlament Europeu i del Consell de 20 d'Octubre de 2011, aquest establiment disposa de la informació sobre els AL·LERGENS dels aliments que componen els menús que s'elaboren
** Cuinat i amanit amb oli d'oliva L'empresa SERHS vetlla per la utilització de productes de proximitat i ecològics sempre que sigui possible.

MENÚ ESCOLES TERRASSA ABRIL 2018



NO GLUTEN

SANT JORDI


JA ARRIBA LA DIADA,
AMB LLIBRES A CADA PARADA
I UNA ROSA VERMELLA
PER A LA PRINCESA ESTIMADA.



DIMARTS	3	DIMECRES	4	DIJOUS	5	DIVENDRES	6
<p>Arròs a la pagesa (Albergínia, carbassó, pebrot vermell, ceba i tomàquet) Escalopa de porc Xips Préssec en almívar</p>		<p>Tirabuixons de pasta amb salsa de tomàquet Salsitxes d'au a la planxa Enciam, pastanaga i pebrot vermell Pera</p>		<p>Cigrons guisats amb espinacs (ceba, tomàquet i espinacs) Bacallà a la llauna Enciam, blat de moro i olives logurt natural</p>		<p>Amanida russa (patata, pastanaga, mongeta, pèsols, maionesa) Bistec de pollastre Salsa de taronja i ceba Plàtan</p>	

DILLUNS	9	DIMARTS	10	DIMECRES	11	DIJOUS	12	DIVENDRES	13
<p>Amanida de lleties (blat de moro, tomàquet, tonyina, olives) Gall d'indi arrebossat (amb maizena) Mezclum d'enciams Poma</p>		<p>Arròs amb salsa de tomàquet i remolatxa Truita francesa Enciam, brots de soja i olives Taronja</p>		<p>Crema de bròquil, patata i ceba Daus de vedella estofats amb xampinyons Sindria</p>		<p>Macarrons (S/G) amb salsa parmesana (salsa de formatge) Filet de nero a la planxa Enciam, pinya i pipes Pera</p>		<p>Mongeta tendra i patata Aletes de pollastre rostides Enciam, tomàquet i pastanaga Gelats</p>	

DILLUNS	16	DIMARTS	17	DIMECRES	18	DIJOUS	19	DIVENDRES	20
<p>Crema de carbassa i pastanaga Fingers de pollastre Enciam, tomàquet i olives Meló</p>		<p>Amanida de pasta (pasta tricolor (S/G), tonyina, blat de moro) Salmó al forn amb salsa de ceba i mel Platan</p>		<p>Mongeta blanca amb patata i oli d'oliva Hamburguesa de vedella planxa Xips (S/G) Làctic</p>		<p>Arròs caldós amb gambes i musclos Pinxo de gall d'indi adovat Enciam, cogombre i pastanaga Pinya en el seu suc</p>		<p>Minestra de verdures Ous durs amb salsa de tomàquet i ceba Enciam, blat de moro i olives Pera</p>	

DILLUNS	23	DIMARTS	24	DIMECRES	25	DIJOUS	26	DIVENDRES	27
<p>Amanida d'arròs integral amb lleties (pastanaga, olives i blat de moro) Mandonguilles de vedella amb verduretes Sindria</p> 		<p>Mongeta tendra amb patata al vapor Pollastre a la planxa amb pebrot laminat Amanida variada Làctic</p>		<p>Espaguetis (S/G) amb salsa tomàquet Truita de patata i ceba Enciam, olives i pastanaga Poma</p>		<p>Crema de Vichyssoise (patata i porro) Estofat de porc amb assortit de bolets Nectarina</p>		<p>Cigrons guisats amb xoriç Filet de nero al forn Llit de tomàquet i ceba Meló</p>	

DILLUNS	30
<p>DIA DE LLIURE DISPOSICIÓ</p>	



**Tots els menús estan acompanyats amb aigua i pa (opció integral).
D'acord amb el reglament (UE) 1169/2011 del Parlament Europeu i del Consell de 20 d'Octubre de 2011, aquest establiment disposa de la informació sobre els AL·LERGENS dels aliments que componen els menús que s'elaboren
** Cuinat i amanit amb oli d'oliva L'empresa SERHS vetlla per la utilització de productes de proximitat i ecològics sempre que sigui possible.

MENÚ ESCOLES TERRASSA ABRIL 2018



SANT JORDI

JA ARRIBA LA DIADA,
AMB LLIBRES A CADA PARADA
I UNA ROSA VERMELLA
PER A LA PRINCESA ESTIMADA.



NO LACTOSA

DILLUNS		DIMARTS		DIMECRES		DIJOUS		DIVENDRES	
9		3		4		5		6	
<p>Amanida de lleties (blat de moro, tomàquet, tonyina, olives) Filet de gall d'indi arrebossat (insitu)(s/llet) Mezclum d'enciams Poma</p>		<p>Arròs a la pagesa (Alberginia, carbassó, pebrot vermell, ceba i tomàquet) Escalopa de porc (insitu)(s/llet) Enciam, cogombre i pipes Meló</p>		<p>Tirabuixons de pasta amb salsa de tomàquet Salsitxes d'au a la planxa Enciam, pastanaga i pebrot vermell Pera</p>		<p>Cigrons guisats amb espinacs (ceba, tomàquet i espinacs) Bacallà a la llauna Enciam, blat de moro i olives logurt natural</p>		<p>Amanida russa (patata, pastanaga, mongeta, pèsols, maionesa) Bistec de pollastre Salsa de taronja i ceba Plàtan</p>	
9		10		11		12		13	
<p>Amanida de lleties (blat de moro, tomàquet, tonyina, olives) Filet de gall d'indi arrebossat (insitu)(s/llet) Mezclum d'enciams Poma</p>		<p>Arròs amb salsa de tomàquet i remolatxa Truita francesa Enciam, brots de soja i olives Taronja</p>		<p>Purè de bròquil, patata i ceba (s/llet) Daus de vedella estofats amb xampinyons Sindria</p>		<p>Macarrons amb formatge ratllat (s/lactosa) Filet de nero a la planxa Enciam, pinya i pipes Pera</p>		<p>Mongeta tendra i patata Aletes de pollastre a l'estil Americà (Salsa barbacoa) Enciam, tomàquet i pastanaga Gelats s/lactosa</p>	
16		17		18		19		20	
<p>Purè de carbassa i pastanaga (s/llet) amb picatostes Pollastre arrebossat (insitu)(s/llet) Enciam, tomàquet i olives Meló</p>		<p>Amanida de pasta (pasta tricolor, tonyina, blat de moro, olives) Salmó al forn amb salsa de ceba i mel Platan</p>		<p>Mongeta blanca amb patata i oli d'oliva Hamburguesa de vedella planxa Xips Làctic s/lactosa</p>		<p>Arròs caldós amb gambes i musclos Pinxo de gall d'indi fornejat (insitu) Enciam, cogombre i pastanaga Pinya en el seu suc</p>		<p>Minestra de verdures Ous durs amb salsa de tomàquet i formatge s/lactosa Enciam, blat de moro i olives Pera</p>	
23		24		25		26		27	
<p>Amanida d'arròs integral amb lleties (pastanaga, olives i blat de moro) Mandonguilles de lluç amb salsa marinera Sindria</p>		<p>Mongeta tendra amb patata al vapor "Fajitas" de pollastre i pebrot Amanida variada Làctic s/lactosa</p>		<p>Espaguetis amb salsa de tomàquet Truita de patata i ceba Enciam, olives i pastanaga Poma</p>		<p>Purè de Vichyssoise (patata i porro)(s/llet) Estofat de porc amb assortit de bolets Nectarina</p>		<p>Cigrons guisats amb verdures Filet de nero al forn Llit de tomàquet i ceba Meló</p>	
30									
<p>DIA DE LLIURE DISPOSICIÓ</p>									



**Tots els menús estan acompanyats amb aigua i pa (opció integral).
D'acord amb el reglament (UE) 1169/2011 del Parlament Europeu i del Consell de 20 d'Octubre de 2011, aquest establiment disposa de la informació sobre els AL·LERGENS dels aliments que componen els menús que s'elaboren.
** Cuinat i amanit amb oli d'oliva. L'empresa SERHS vetlla per la utilització de productes de proximitat i ecològics sempre que sigui possible.

MENÚ ESCOLES TERRASSA ABRIL 2018



NO PLV

SANT JORDI

JA ARRIBA LA DIADA,
AMB LLIBRES A CADA PARADA
I UNA ROSA VERMELLA
PER A LA PRINCESA ESTIMADA.



DIMARTS	3	DIMECRES	4	DIJOUS	5	DIVENDRES	6
Arròs a la pagesa (Alberginia, carbassó, pebrot vermell, ceba i tomàquet) Escalopa de porc (insitu)(s/llet) Enciam , cogombre i pipes Meló		Tirabuixons de pasta amb salsa de tomàquet Salsitxes d'au a la planxa Enciam, pastanaga i pebrot vermell Pera		Cigrons guisats amb espinacs (ceba, tomàquet i espinacs) Bacallà a la llauna Enciam, blat de moro i olives logurt natural		Amanida russa (patata, pastanaga, mongeta, pèsols, maionesa) Bistec de pollastre Salsa de taronja i ceba Plàtan	

DILLUNS	9	DIMARTS	10	DIMECRES	11	DIJOUS	12	DIVENDRES	13
Amanida de lleties (blat de moro,tomàquet, tonyina, olives) Filet de gall d'indi arrebossat (s/llet)(insitu) Mezclum d'enciams Poma		Arròs amb salsa de tomàquet i remolatxa Truita francesa Enciam, brots de soja i olives Taronja		Purè de bròquil, patata i ceba (s/llet) Daus de porc estofats amb xampinyons Sindria		Macarrons amb salsa de tomàquet Filet de nero a la planxa Enciam, pinya i pipes Pera		Mongeta tendra i patata Aletes de pollastre a l'estil Americà (Salsa barbacoa) Enciam, tomàquet i pastanaga Fruita del temps	

DILLUNS	16	DIMARTS	17	DIMECRES	18	DIJOUS	19	DIVENDRES	20
Purè de carbassa i pastanaga (insitu) amb picatostes Fingers de pollastre Enciam, tomàquet i olives Meló		Amanida de pasta (pasta tricolor, tonyina, blat de moro) Salmó al forn amb salsa de ceba i mel Platan		Mongeta blanca amb patata i oli d'oliva Hamburguesa d'au a la planxa Xips Fruita del temps		Arròs caldós amb gambes i musclos Pinxo de gall d'indi fornejat (insitu) Enciam, cogombre i pastanaga Pinya en el seu suc		Minestra de verdures Ous durs amb salsa de tomàquet i ceba Enciam, blat de moro i olives Pera	

DILLUNS	23	DIMARTS	24	DIMECRES	25	DIJOUS	26	DIVENDRES	27
Amanida d'arròs integral amb lleties (pastanaga, olives i blat de moro) Mandonguilles de lluç amb salsa marinera Sindria		Mongeta tendra amb patata al vapor "Fajitas" de pollastre i pebrot Amanida variada Fruita del temps		Espaguetis amb salsa de tomàquet Truita de patata i ceba Enciam, olives i pastanaga Poma		Purè de Vichyssoise (patata i porro)(insitu)(s/llet) Estofat de porc amb assortit de bolets Nectarina		Cigrons guisats amb verdures Filet de nero al forn Llit de tomàquet i ceba Meló	

DILLUNS	30
DIA DE LLIURE DISPOSICIÓ	



**Tots els menús estan acompanyats amb aigua i pa (opció integral).
D'acord amb el reglament (UE) 1169/2011 del Parlament Europeu i del Consell de 20 d'Octubre de 2011, aquest establiment disposa de la informació sobre els AL·LÉRGENS dels aliments que componen els menús que s'elaboren.
** Cuinat i amanit amb oli d'oliva L'empresa SERHS vetlla per la utilització de productes de proximitat i ecològics sempre que sigui possible.

MENÚ ESCOLES TERRASSA ABRIL 2018



NO PLV SI VEDELLA

SANT JORDI

JA ARRIBA LA DIADA,
AMB LLIBRES A CADA PARADA
I UNA ROSA VERMELLA
PER A LA PRINCESA ESTIMADA.



DIMARTS	3	DIMECRES	4	DIJOUS	5	DIVENDRES	6
Arròs a la pagesa (Alberginia, carbassó, pebrot vermell, ceba i tomàquet) Escalopa de porc (insitu)(s/llet) Enciam , cogombre i pipes Meló		Tirabuixons de pasta amb salsa de tomàquet Salsitxes d'au a la planxa Enciam, pastanaga i pebrot vermell Pera		Cigrons guisats amb espinacs (ceba, tomàquet i espinacs) Bacallà a la llauna Enciam, blat de moro i olives logurt natural		Amanida russa (patata, pastanaga, mongeta, pèsols, maionesa) Bistec de pollastre Salsa de taronja i cebes Plàtan	

DILLUNS	9	DIMARTS	10	DIMECRES	11	DIJOUS	12	DIVENDRES	13
Amanida de lleties (blat de moro,tomàquet, tonyina, olives) Filet de gall d'indi arrebossat (s/llet)(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 cebes (s/llet) Daus de vedella estofats amb xampinyons Sindria		Macarrons amb salsa de tomàquet Filet de nero a la planxa Enciam, pinya i pipes Pera		Mongeta tendra i patata Aletes de pollastre a l'estil Americà (Salsa barbacoa) Enciam, tomàquet i pastanaga Fruita del temps	

DILLUNS	16	DIMARTS	17	DIMECRES	18	DIJOUS	19	DIVENDRES	20
Puré de carbassa i pastanaga (insitu) 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 cebes i mel Platan		Mongeta blanca amb patata i oli d'oliva Hamburguesa de vedella a la planxa Xips Fruita del temps		Arròs caldós amb gambes i musclos Pinxo de gall d'indi fornejat (insitu) Enciam, cogombre i pastanaga Pinya en el seu suc		Minestra de verdures Ous durs amb salsa de tomàquet i cebes Enciam, blat de moro i olives Pera	

DILLUNS	23	DIMARTS	24	DIMECRES	25	DIJOUS	26	DIVENDRES	27
Amanida d'arròs integral amb lleties (pastanaga, olives i blat de moro) Mandonguilles de lluç amb salsa marinera Sindria		Mongeta tendra amb patata al vapor "Fajitas" de pollastre i pebrot Amanida variada Fruita del temps		Espaguetis amb salsa de tomàquet Truita de patata i cebes Enciam, olives i pastanaga Poma		Puré de Vichyssoise (patata i porro)(insitu)(s/llet) Estofat de porc amb assortit de bolets Nectarina		Cigrons guisats amb verdures Filet de nero al forn Llit de tomàquet i cebes Meló	

DILLUNS	30
DIA DE LLIURE DISPOSICIÓ	



**Tots els menús estan acompanyats amb aigua i pa (opció integral).
D'acord amb el reglament (UE) 1169/2011 del Parlament Europeu i del Consell de 20 d'Octubre de 2011, aquest establiment disposa de la informació sobre els AL·LÉRGENS dels aliments que componen els menús que s'elaboren.
** Cuinat i amanit amb oli d'oliva. L'empresa SERHS vetlla per la utilització de productes de proximitat i ecològics sempre que sigui possible.

MENÚ ESCOLES TERRASSA ABRIL 2018



NO FRUITS SECS

SANT JORDI

JA ARRIBA LA DIADA,
AMB LLIBRES A CADA PARADA
I UNA ROSA VERMELLA
PER A LA PRINCESA ESTIMADA.



DIMARTS	3	DIMECRES	4	DIJOUS	5	DIVENDRES	6
Arròs a la pagesa (Albergínia, carbassó, pebrot vermell, ceba i tomàquet) Escalopa de porc Xips Préssec en almívar		Tirabuixons de pasta amb salsa de tomàquet Salsitxes d'au a la planxa Enciam, pastanaga i pebrot vermell Pera		Cigrons guisats amb espinacs (ceba, tomàquet i espinacs) Bacallà a la llauna Enciam, blat de moro i olives logurt natural		Amanida russa (patata, pastanaga, mongeta, pèsols, maionesa) Bistec de pollastre Salsa de taronja i ceba Plàtan	

DILLUNS	9	DIMARTS	10	DIMECRES	11	DIJOUS	12	DIVENDRES	13
Amanida de lleties (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 Daus de vedella estofats amb xampinyons Sindria		Macarrons amb salsa parmesana (salsa de formatge) Filet de nero a la planxa Enciam, pinya i pastanaga Pera		Mongeta tendra i patata Aletes de pollastre a l'estil Americà (Salsa barbacoa) Enciam, tomàquet i pastanaga Gelats	

DILLUNS	16	DIMARTS	17	DIMECRES	18	DIJOUS	19	DIVENDRES	20
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 Platan		Mongeta blanca amb patata i oli d'oliva Hamburguesa de vedella planxa Xips Làctic		Arròs caldós amb gambes i musclos Pinxo de gall d'indi adovat Enciam, cogombre i pastanaga Pinya en el seu suc		Minestra de verdures Ous durs amb salsa Aurora (salsa de tomàquet i beixamel) Enciam, blat de moro i olives Pera	

DILLUNS	23	DIMARTS	24	DIMECRES	25	DIJOUS	26	DIVENDRES	27
Amanida d'arròs integral amb lleties (pastanaga, olives i blat de moro) Mandonguilles de lluç amb salsa marinera (S/FS) Sindria		Mongeta tendra amb patata al vapor "Fajitas" de pollastre i pebrot Amanida variada Làctic		Espaguetis amb salsa de tomàquet Truita de patata i ceba Enciam, olives i pastanaga Poma		Crema de Vichyssoise (patata i porro) Estofat de porc amb assortit de bolets Nectarina		Cigrons guisats amb xoriç Filet de nero al forn Llit de tomàquet i ceba Meló	

DILLUNS	30
DIA DE LLIURE DISPOSICIÓ	



**Tots els menús estan acompanyats amb aigua i pa (opció integral).
D'acord amb el reglament (UE) 1169/2011 del Parlament Europeu i del Consell de 20 d'Octubre de 2011, aquest establiment disposa de la informació sobre els AL·LERGENS dels aliments que componen els menús que s'elaboren
** Cuiinat i amanit amb oli d'oliva L'empresa SERHS vetlla per la utilització de productes de proximitat i ecològics sempre que sigui possible.

MENÚ ESCOLES TERRASSA ABRIL 2018



S/GLUTEN NI OU

SANT JORDI

JA ARRIBA LA DIADA,
AMB LLIBRES A CADA PARADA
I UNA ROSA VERMELLA
PER A LA PRINCESA ESTIMADA.



DIMARTS	3	DIMECRES	4	DIJOUS	5	DIVENDRES	6
Arròs a la pagesa (Albergínia, carbassó, pebrot vermell, ceba i tomàquet) Escalopa de porc (insitu, s/ou, a/maizena) Enciam, cogombre i pipes Meló		Tirabuixons de pasta amb salsa de tomàquet Salsitxes d'au a la planxa Enciam, pastanaga i pebrot vermell Pera		Cigrons guisats amb espinacs (ceba, tomàquet i espinacs) Bacallà a la llauna Enciam, blat de moro i olives logurt natural		Amanida russa (patata, pastanaga, mongeta, pèsols, maionesa) Bistec de pollastre Salsa de taronja i ceba Plàtan	

DILLUNS	9	DIMARTS	10	DIMECRES	11	DIJOUS	12	DIVENDRES	13
Amanida de lleties (blat de moro, tomàquet, tonyina, olives) Gall d'indi arrebossat (a/maizena) Mezclum d'enciams Poma		Arròs amb salsa de tomàquet i remolatxa Luç al forn Enciam, brots de soja i olives Taronja		Crema de bròquil, patata i ceba Daus de vedella estofats amb xampinyons Sindria		Macarrons (S/G)(S/OU) amb salsa parmesana (salsa de formatge) Filet de nero a la planxa Enciam, pinya i pipes Pera		Mongeta tendra i patata Aletes de pollastre al forn Enciam, tomàquet i pastanaga Gelats	

DILLUNS	16	DIMARTS	17	DIMECRES	18	DIJOUS	19	DIVENDRES	20
Crema de carbassa i pastanaga Fingers de pollastre Enciam, tomàquet i olives Meló		Amanida de pasta (pasta tricolor (S/G), tonyina, blat de moro, pebrot) Salmó al forn amb salsa de ceba i mel Platan		Mongeta blanca amb patata i oli d'oliva Hamburguesa de vedella planxa Xips (S/G) Làctic		Arròs caldós amb gambes i musclos Pinxo de gall d'indi adovat Enciam, cogombre i pastanaga Pinya en el seu suc		Minestra de verdures Bacallà al forn amb salsa de tomàquet i ceba Enciam, blat de moro i olives Pera	

DILLUNS	23	DIMARTS	24	DIMECRES	25	DIJOUS	26	DIVENDRES	27
Amanida d'arròs integral amb lleties (pastanaga, olives i blat de moro) Mandonguilles de vedella amb verdures		Mongeta tendra amb patata al vapor Pollastre a la planxa amb pebrot laminat Amanida variada Làctic		Espaguetis (S/G)(S/OU) amb salsa de tomàquet Salmó al forn Enciam, olives i pastanaga Poma		Crema de Vichyssoise (patata i porro) Estofat de porc amb assortit de bolets Nectarina		Cigrons guisats amb xoriç Filet de nero al forn Llit de tomàquet i ceba Meló	

DILLUNS	30
DIA DE LLIURE DISPOSICIÓ	



**Tots els menús estan acompanyats amb aigua i pa (opció integral).
D'acord amb el reglament (UE) 1169/2011 del Parlament Europeu i del Consell de 20 d'Octubre de 2011, aquest establiment disposa de la informació sobre els AL·LERGENS dels aliments que componen els menús que s'elaboren.
** Cuinat i amanit amb oli d'oliva. L'empresa SERHS vetlla per la utilització de productes de proximitat i ecològics sempre que sigui possible.

MENÚ ESCOLES TERRASSA ABRIL 2018



S/GLUTEN NI LACTOSA

SANT JORDI

JA ARRIBA LA DIADA,
AMB LLIBRES A CADA PARADA
I UNA ROSA VERMELLA
PER A LA PRINCESA ESTIMADA.



DIMARTS	3	DIMECRES	4	DIJOUS	5	DIVENDRES	6
Arròs a la pagesa (Albergínia, carbassó, pebrot vermell, ceba i tomàquet) Escalopa de porc (a/maizena) Enciam , cogombre i pipes Meló		Tirabuixons de pasta amb salsa de tomàquet Salsitxes d'au a la planxa Enciam, pastanaga i pebrot vermell Pera		Cigrons guisats amb espinacs (ceba, tomàquet i espinacs) Bacallà a la llauna Enciam, blat de moro i olives logurt natural		Amanida russa (patata, pastanaga, mongeta, pèsols, maionesa) Bistec de pollastre Salsa de taronja i ceba Plàtan	

DILLUNS	9	DIMARTS	10	DIMECRES	11	DIJOUS	12	DIVENDRES	13
Amanida de lleties (blat de moro,tomàquet, tonyina, olives) Filet de gall d'indi fornejat amb formatge s/lactosa 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 (insitu) Daus de vedella estofats amb xampinyons Sindria		Macarrons (S/G) amb formatge S/L Filet de nero a la planxa Enciam, pinya i pipes Pera		Mongeta tendra i patata Aletes de pollastre al forn Enciam, tomàquet i pastanaga Gelat (S/L)(S/G)	

DILLUNS	16	DIMARTS	17	DIMECRES	18	DIJOUS	19	DIVENDRES	20
Puré de carbassa i pastanaga (insitu) Fingers de pollastre Enciam, tomàquet i olives Meló		Amanida de pasta (pasta tricolor(S/G), tonyina, blat de moro, pebrot) Salmó al forn amb salsa de ceba i mel Platan		Mongeta blanca amb patata i oli d'oliva Hamburguesa de vedella planxa Xips (S/G) Làctic (S/L)(S/G)		Arròs caldós amb gambes i musclos Pinxo de gall d'indi adovat Enciam, cogombre i pastanaga Pinya en el seu suc		Minestra de verdures Ous durs amb salsa de tomàquet i ceba Enciam, blat de moro i olives Pera	

DILLUNS	23	DIMARTS	24	DIMECRES	25	DIJOUS	26	DIVENDRES	27
Amanida d'arròs integral amb lleties (pastanaga, olives i blat de moro) Mandonguilles de vedella amb verdures Sindria		Mongeta tendra amb patata al vapor Pollastre a la planxa amb pebrot laminat Amanida variada Làctic (S/L)(S/G)		Espaguetis (S/G) amb salsa de tomàquet Truita de patata i ceba Enciam, olives i pastanaga Poma		Puré de Vichyssoise (patata i porro) (insitu) Estofat de porc amb assortit de bolets Nectarina		Cigrons guisats amb verdures Filet de nero al forn Llit de tomàquet i ceba Meló	

DILLUNS	30
DIA DE LLIURE DISPOSICIÓ	



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

D'acord amb el reglament (UE) 1169/2011 del Parlament Europeu i del Consell de 20 d'Octubre de 2011, aquest establiment disposa de la informació sobre els AL·LERGENS dels aliments que componen els menús que s'elaboren

** Cuinat i amanit amb oli d'oliva

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

MENÚ ESCOLES TERRASSA ABRIL 2018



S/GLUTEN NI PLV

SANT JORDI

JA ARRIBA LA DIADA,
AMB LLIBRES A CADA PARADA
I UNA ROSA VERMELLA
PER A LA PRINCESA ESTIMADA.



DIMARTS	3	DIMECRES	4	DIJOUS	5	DIVENDRES	6
Arròs a la pagesa (Albergínia, carbassó, pebrot vermell, ceba i tomàquet) Escalopa de porc (a/maizena) Enciam , cogombre i pipes Meló		Tirabuixons de pasta amb salsa de tomàquet Salsitxes d'au a la planxa Enciam, pastanaga i pebrot vermell Pera		Cigrons guisats amb espinacs (ceba, tomàquet i espinacs) Bacallà a la llauna Enciam, blat de moro i olives logurt natural		Amanida russa (patata, pastanaga, mongeta, pèsols, maionesa) Bistec de pollastre Salsa de taronja i ceba Plàtan	

DILLUNS	9	DIMARTS	10	DIMECRES	11	DIJOUS	12	DIVENDRES	13
Amanida de lleties (blat de moro, tomàquet, tonyina, olives) Filet de gall d'indi arrebossat (a/maizena) 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 (insitu)(s/llet) Daus de porc estofats amb xampinyons Sindria		Macarrons amb salsa de tomàquet Filet de nero a la planxa Enciam, pinya i pipes Pera		Mongeta tendra i patata Aletes de pollastre fornejades Enciam, tomàquet i pastanaga Gelat	

DILLUNS	16	DIMARTS	17	DIMECRES	18	DIJOUS	19	DIVENDRES	20
Puré de carbassa i pastanaga (insitu)(s/llet) Fingers de pollastre Enciam, tomàquet i olives Meló		Amanida de pasta (pasta tricolor (S/G), tonyina, blat de moro, pebrot) Salmó al forn amb salsa de ceba i mel Platan		Mongeta blanca amb patata i oli d'oliva Hamburguesa d'au a la planxa Xips (S/G) Fruita del temps		Arròs caldós amb gambes i musclos Pinxo de gall d'indi fornejat Enciam, cogombre i pastanaga Pinya en el seu suc		Minestra de verdures Ous durs amb salsa de tomàquet i ceba Enciam, blat de moro i olives Pera	

DILLUNS	23	DIMARTS	24	DIMECRES	25	DIJOUS	26	DIVENDRES	27
Amanida d'arròs integral amb lleties (pastanaga, olives i blat de moro) Mandonguilles de gall d'indi amb verduretes Sindria		Mongeta tendra amb patata al vapor Filet de pollastre fornejat amb pebrot laminat Amanida variada Fruita del temps		Espaguetis (S/G) amb salsa de tomàquet Truita de patata i ceba Enciam, olives i pastanaga Poma		Puré de Vichyssoise (patata i porro)(insitu)(s/llet) Estofat de porc amb assortit de bolets Nectarina		Cigrons guisats amb verdures Filet de nero al forn Llit de tomàquet i ceba Meló	

DILLUNS	30
DIA DE LLIURE DISPOSICIÓ	



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

** Cuinat i amanit amb oli d'oliva

D'acord amb el reglament (UE) 1169/2011 del Parlament Europeu i del Consell de 20 d'Octubre de 2011, aquest establiment disposa de la informació sobre els AL·LERGENS dels aliments que componen els menús que s'elaboren

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

MENÚ ESCOLES TERRASSA ABRIL 2018



NO VEDELLA NO FRUITA

SANT JORDI

JA ARRIBA LA DIADA,
AMB LLIBRES A CADA PARADA
I UNA ROSA VERMELLA
PER A LA PRINCESA ESTIMADA.



DIMARTS	3	DIMECRES	4	DIJOUS	5	DIVENDRES	6
Arròs a la pagesa (Albergínia, carbassó, pebrot vermell, ceba i tomàquet) Escalopa de porc Xips Préssec en almívar		Tirabuixons de pasta amb salsa de tomàquet Salsitxes d'au a la planxa Enciam, pastanaga i pebrot vermell Pera		Cigrons guisats amb espinacs (ceba, tomàquet i espinacs) Bacallà a la llauna Enciam, blat de moro i olives logurt natural		Amanida russa (patata, pastanaga, mongeta, pèsols, maionesa) Bistec de pollastre Salsa de taronja i ceba Plàtan	

DILLUNS	9	DIMARTS	10	DIMECRES	11	DIJOUS	12	DIVENDRES	13
Amanida de lleties (blat de moro, tomàquet, tonyina, olives) Cordon blue de gall d'indi i formatge Mezclum d'enciams logurt de soja		Arròs amb salsa de tomàquet i remolatxa Trita francesa Enciam, brots de soja i olives logurt natural		Crema de bròquil, patata i ceba Daus de porc estofats amb xampinyons Gelatina		Macarrons amb salsa parmesana (salsa de formatge) Filet de nero a la planxa Enciam, pinya i pipes logurt natural		Mongeta tendra i patata Aletes de pollastre a l'estil Americà (Salsa barbacoa) Enciam, tomàquet i pastanaga logurt sabor	

DILLUNS	16	DIMARTS	17	DIMECRES	18	DIJOUS	19	DIVENDRES	20
Crema de carbassa i pastanaga amb picatostes Fingers de pollastre Enciam, tomàquet i olives logurt de soja		Amanida de pasta (pasta tricolor, tonyina, blat de moro, palets de cranc) Salmó al forn amb salsa de ceba i mel logurt natural		Mongeta blanca amb patata i oli d'oliva Hamburguesa d'au planxa Xips Gelatina		Arròs caldós amb gambes i musclos Pinxo de gall d'indi adovat Enciam, cogombre i pastanaga logurt natural		Minestra de verdures Ous durs amb salsa Aurora (salsa de tomàquet i beixamel) Enciam, blat de moro i olives logurt sabor	

DILLUNS	23	DIMARTS	24	DIMECRES	25	DIJOUS	26	DIVENDRES	27
Amanida d'arròs integral amb lleties (pastanaga, olives i blat de moro) Mandonguilles de lluç amb salsa marinera logurt de soja		Mongeta tendra amb patata al vapor "Fajitas" de pollastre i pebrot Amanida variada logurt natural		Espaguetis amb salsa de tomàquet Trita de patata i ceba Enciam, olives i pastanaga Gelatina		Crema de Vichyssoise (patata i porro) Estofat de porc amb assortit de bolets logurt natural		Cigrons guisats amb xoriç Filet de nero al forn Llit de tomàquet i ceba logurt sabor	

DILLUNS	30
DIA DE LLIURE DISPOSICIÓ	



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

D'acord amb el reglament (UE) 1169/2011 del Parlament Europeu i del Consell de 20 d'Octubre de 2011, aquest establiment disposa de la informació sobre els AL·LERGENS dels aliments que componen els menús que s'elaboren

** Cuiinat i amanit amb oli d'oliva

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

MENÚ ESCOLES TERRASSA ABRIL 2018



HIPOCALÒRICA

SANT JORDI

JA ARRIBA LA DIADA,
AMB LLIBRES A CADA PARADA
I UNA ROSA VERMELLA
PER A LA PRINCESA ESTIMADA.



DILLUNS		DIMARTS		DIMECRES		DIJOUS		DIVENDRES	
	9		10		11		12		13
1/2 Amanida de lleties (blat de moro, tomàquet, tonyina, olives) Filet de gall d'indi fornejat Mezclum d'enciams Poma		1/2 Arròs amb verdures Truita francesa Enciam, brots de soja i olives Taronja		Crema de bròquil, patata i ceba Daus de vedella al seu suc amb xampinyons Sindria		1/2 Macarrons amb verdures Filet de nero a la planxa Enciam, pinya i pipes Pera		Amanida russa (patata, pastanaga, mongeta, pèsols, maionesa) Bistec de pollastre Salsa de taronja i ceba Plàtan	
	16		17		18		19		20
Crema de carbassa i pastanaga Filet de pollastre a la planxa Enciam, tomàquet i olives Meló		1/2 Amanida de pasta (pasta tricolor, tonyina, blat de moro, palets de cranc) Salmó al forn amb ceba potxada Platan		1/2 Mongeta blanca amb oli d'oliva Hamburguesa de vedella planxa patata dau logurt descremat		1/2 Arròs caldós amb gambes i musclos Pinxo de gall d'indi 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	
	23		24		25		26		27
Amanida d'arròs integral amb lleties (pastanaga, olives i blat de moro) Mandonguilles de lluç fornejades amb verdures Sindria		Mongeta tendra amb patata Filet de pollastre al forn amb pebrot laminat Amanida variada logurt descremat		1/2 Espaguetis amb verdures Truita a la francesa Enciam, olives i pastanaga Poma		Crema de Vichyssoise (patata i porro) Llom a la planxa amb assortit de bolets Nectarina		1/2 Cigrons guisats amb verdures Filet de nero al forn Llit de tomàquet i ceba Meló	
	30								
DILLUNS									
DIA DE LLIURE DISPOSICIÓ									



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

D'acord amb el reglament (UE) 1169/2011 del Parlament Europeu i del Consell de 20 d'Octubre de 2011, aquest establiment disposa de la informació sobre els AL·LERGENS dels aliments que componen els menús que s'elaboren

** Cuinat i amanit amb oli d'oliva

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

MENÚ ESCOLES TERRASSA ABRIL 2018



NO LLEGUMS

SANT JORDI

JA ARRIBA LA DIADA,
AMB LLIBRES A CADA PARADA
I UNA ROSA VERMELLA
PER A LA PRINCESA ESTIMADA.



DIMARTS	3	DIMECRES	4	DIJOUS	5	DIVENDRES	6
Arròs a la pagesa (Albergínia, carbassó, pebrot vermell, ceba i tomàquet) Escalopa de porc Xips Préssec en almívar		Tirabuixons de pasta amb salsa de tomàquet Salsitxes d'au a la planxa Enciam, pastanaga i pebrot vermell Pera		Cigrons guisats amb espinacs (ceba, tomàquet i espinacs) Bacallà a la llauna Enciam, blat de moro i olives logurt natural		Amanida russa (patata, pastanaga, mongeta, pèsols, maionesa) Bistec de pollastre Salsa de taronja i ceba Plàtan	

DILLUNS	9	DIMARTS	10	DIMECRES	11	DIJOUS	12	DIVENDRES	13
Amanida de patata (blat de moro, tomàquet, tonyina, olives) Gall d'indi arrebossat (insitu) Mezclum d'enciams Poma		Arròs amb salsa de tomàquet i remolatxa Truita francesa Enciam, cogombre i olives Taronja		Crema de bròquil, patata i ceba Daus de vedella estofats amb xampinyons Sindria		Macarrons amb salsa de tomàquet casola Filet de nero a la planxa Enciam, pinya i pipes Pera		Mongeta tendra i patata Aletes de pollastre a l'estil Americà (Salsa barbacoa) Enciam, tomàquet i pastanaga Gelats	

DILLUNS	16	DIMARTS	17	DIMECRES	18	DIJOUS	19	DIVENDRES	20
Crema de carbassa i pastanaga Fingers de pollastre Enciam, tomàquet i olives Meló		Amanida de pasta (pasta tricolor, tonyina, blat de moro, pebrot) Salmó al forn amb salsa de ceba i mel Platan		Mongeta verda amb patata i oli d'oliva Rodó de vedella Xips Làctic		Arròs caldós amb gambes i musclos Pinxo de gall d'indi fornejat (insitu) Enciam, cogombre i pastanaga Pinya en el seu suc		Minestra de verdures Ous durs amb salsa Aurora (salsa de tomàquet i beixamel) Enciam, blat de moro i olives Pera	

DILLUNS	23	DIMARTS	24	DIMECRES	25	DIJOUS	26	DIVENDRES	27
Amanida d'arròs integral amb verdures (pastanaga, olives i blat de moro) Mandonguilles de lluç amb salsa marinera Sindria		Mongeta tendra amb patata al vapor "Fajitas" de pollastre i pebrot Amanida variada Làctic		Espaguetis amb salsa de tomàquet Truita de patata i ceba Enciam, olives i pastanaga Poma		Crema de Vichyssoise (patata i porro) Estofat de porc amb assortit de bolets Nectarina		Patates guisades amb xoriç Filet de nero al forn Llit de tomàquet i ceba Meló	

DILLUNS	30
DIA DE LLIURE DISPOSICIÓ	



**Tots els menús estan acompanyats amb aigua i pa (opció integral).
D'acord amb el reglament (UE) 1169/2011 del Parlament Europeu i del Consell de 20 d'Octubre de 2011, aquest establiment disposa de la informació sobre els AL·LERGENS dels aliments que componen els menús que s'elaboren
** Cuiinat i amanit amb oli d'oliva
L'empresa SERHS vetlla per la utilització de productes de proximitat i ecològics sempre que sigui possible.

MENÚ ESCOLES TERRASSA ABRIL 2018



NO LLEGUMS NI OU

SANT JORDI

JA ARRIBA LA DIADA,
AMB LLIBRES A CADA PARADA
I UNA ROSA VERMELLA
PER A LA PRINCESA ESTIMADA.



DIMARTS	3	DIMECRES	4	DIJOUS	5	DIVENDRES	6
Arròs a la pagesa (Albergínia, carbassó, pebrot vermell, ceba i tomàquet) Escalopa de porc (insitu s/ou) Enciam, cogombre i pipes Meló		Tirabuixons de pasta amb salsa de tomàquet Salsitxes d'au a la planxa Enciam, pastanaga i pebrot vermell Pera		Cigrons guisats amb espinacs (ceba, tomàquet i espinacs) Bacallà a la llauna Enciam, blat de moro i olives logurt natural		Amanida russa (patata, pastanaga, mongeta, pèsols, maionesa) Bistec de pollastre Salsa de taronja i ceba Plàtan	

DILLUNS	9	DIMARTS	10	DIMECRES	11	DIJOUS	12	DIVENDRES	13
Amanida de patata (blat de moro, tomàquet, tonyina, olives) Bistec de gall d'indi arrebossat (insitu)(s/ou) Mezclum d'enciams Poma		Arròs amb salsa de tomàquet i remolatxa Luç al forn Enciam, cogombre i olives Taronja		Crema de bròquil, patata i ceba Daus de vedella estofats amb xampinyons Sindria		Macarrons (s/ou) amb formatge ratllat Filet de nero a la planxa Enciam, pinya i pipes Pera		Mongeta tendra i patata Aletes de pollastre a l'estil Americà (Salsa barbacoa) Enciam, tomàquet i pastanaga Gelats	

DILLUNS	16	DIMARTS	17	DIMECRES	18	DIJOUS	19	DIVENDRES	20
Crema de carbassa i pastanaga Fingers de pollastre Enciam, tomàquet i olives Meló		Amanida de pasta (pasta tricolor (s/ou), tonyina, blat de moro, pebrot) Salmó al forn amb salsa de ceba i mel Platan		Mongeta verda amb patata i oli d'oliva Hamburguesa de vedella planxa Xips Làctic		Arròs caldós amb gambes i musclos Pinxo de gall d'indi fornejat (insitu) Enciam, cogombre i pastanaga Pinya en el seu suc		Minestra de verdures Bacallà al forn amb salsa de tomàquet i ceba Enciam, blat de moro i olives Pera	

DILLUNS	23	DIMARTS	24	DIMECRES	25	DIJOUS	26	DIVENDRES	27
Amanida d'arròs integral amb verdures (pastanaga, olives i blat de moro) Mandonguilles de lluç amb salsa marinera Sindria		Mongeta tendra amb patata al vapor "Fajitas"(s/ou) de pollastre i pebrot Amanida variada Làctic		Espaguetis amb salsa de tomàquet Salmó al forn Enciam, olives i pastanaga Poma		Crema de Vichyssoise (patata i porro) Estofat de porc amb assortit de bolets Nectarina		Patates guisades amb xoriç Filet de nero al forn Llit de tomàquet i ceba Meló	

DILLUNS	30
DIA DE LLIURE DISPOSICIÓ	



**Tots els menús estan acompanyats amb aigua i pa (opció integral). D'acord amb el reglament (UE) 1169/2011 del Parlament Europeu i del Consell de 20 d'Octubre de 2011, aquest establiment disposa de la informació sobre els AL·LERGENS dels aliments que componen els menús que s'elaboren.

** Cuinat i amanit amb oli d'oliva. L'empresa SERHS vetlla per la utilització de productes de proximitat i ecològics sempre que sigui possible.

MENÚ ESCOLES TERRASSA ABRIL 2018



NO SOJA, SÍNDRIA, MELÓ, KIWI, FS

SANT JORDI

JA ARRIBA LA DIADA,
AMB LLIBRES A CADA PARADA
I UNA ROSA VERMELLA,
PER A LA PRINCESA ESTIMADA.



DIMARTS	3	DIMECRES	4	DIJOUS	5	DIVENDRES	6
Arròs a la pageda (Albergínia, carbassó, pebrot vermell, ceba i tomàquet) Escalopa de porc (insitu) Enciam, cogombre i pastanaga Préssec en almívar		Tirabuixons de pasta amb salsa de tomàquet d'indi planxa Enciam, pastanaga i pebrot vermell Pera		Cigrons guisats amb espinacs (ceba, tomàquet i espinacs) Bacallà a la llauna Enciam, blat de moro i olives logurt natural		Amanida russa (patata, pastanaga, mongeta, pèsols, maionesa) Bistec de pollastre Salsa de taronja i ceba Plàtan	

DILLUNS	9	DIMARTS	10	DIMECRES	11	DIJOUS	12	DIVENDRES	13
Amanida de lleties (blat de moro, tomàquet, tonyina, olives) Filet de gall d'indi arrebossat (insitu) Mezclum d'enciams Poma		Arròs amb salsa de tomàquet i remolatxa Truita francesa Enciam, cogombre i olives Taronja		Crema de bròquil, patata i ceba Daus de vedella estofats amb xampinyons Plàtan		Macarrons amb formatge ratllat Filet de nero a la planxa Enciam, pinya i olives Pera		Mongeta tendra i patata Aletes de pollastre a l'estil Americà (Salsa barbacoa) Enciam, tomàquet i pastanaga Gelats (S/FS)	

DILLUNS	16	DIMARTS	17	DIMECRES	18	DIJOUS	19	DIVENDRES	20
Crema de carbassa i pastanaga Fingers de pollastre Enciam, tomàquet i olives Poma		Amanida de pasta (pasta tricolor, tonyina, blat de moro, olives) Salmó al forn amb salsa de ceba i mel Platan		Mongeta blanca amb patata i oli d'oliva Hamburguesa mixta (8250023) Xips Làctic		Arròs caldós amb gambes i musclos Broxetes de pollastre (8250320) Enciam, cogombre i pastanaga Pinya en el seu suc		Minestra de verdures Ous durs amb salsa Aurora (salsa de tomàquet i beixamel) Enciam, blat de moro i olives Pera	

DILLUNS	23	DIMARTS	24	DIMECRES	25	DIJOUS	26	DIVENDRES	27
Amanida d'arròs integral amb lleties (pastanaga, olives i blat de moro) Mandonguilles de lluç amb salsa marinera Pinya		Mongeta tendra amb patata al vapor "Fajitas" de pollastre i pebrot Amanida variada Làctic		Espaguetis amb salsa de tomàquet Truita de patata i ceba Enciam, olives i pastanaga Poma		Crema de Vichyssoise (patata i porro) Estofat de porc amb assortit de bolets Nectarina		Cigrons guisats amb xoriç Filet de nero al forn Llit de tomàquet i ceba Plàtan	

DILLUNS	30
DIA DE LLIURE DISPOSICIÓ	



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

D'acord amb el reglament (UE) 1169/2011 del Parlament Europeu i del Consell de 20 d'Octubre de 2011, aquest establiment disposa de la informació sobre els AL·LERGENS dels aliments que componen els menús que s'elaboren

** Cuinat i amanit amb oli d'oliva

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

MENÚ ESCOLES TERRASSA ABRIL 2018



NO LACTOSA, PRÉSSEC, NI ALPISTEC

SANT JORDI

JA ARRIBA LA DIADA,
AMB LLIBRES A CADA PARADA
I UNA ROSA VERMELLA
PER A LA PRINCESA ESTIMADA.



DIMARTS	3	DIMECRES	4	DIJOUS	5	DIVENDRES	6
Arròs a la pagesa (Albergínia, carbassó, pebrot vermell, ceba i tomàquet) Escalopa de porc Xips logurt natural sense lactosa		Tirabuixons de pasta amb salsa de tomàquet Salsitxes d'au a la planxa Enciam, pastanaga i pebrot vermell Pera		Cigrons guisats amb espinacs (ceba, tomàquet i espinacs) Bacallà a la llauna Enciam, blat de moro i olives logurt natural		Amanida russa (patata, pastanaga, mongeta, pèsols, maionesa) Bistec de pollastre Salsa de taronja i ceba Plàtan	

DILLUNS	9	DIMARTS	10	DIMECRES	11	DIJOUS	12	DIVENDRES	13
Amanida de lleties (blat de moro, tomàquet, tonyina, olives) Gall d'indi arrebossat amb formatge S/L Mezclum d'enciams Poma		Arròs amb salsa de tomàquet i remolatxa Truita francesa Enciam, brots de soja i olives Taronja		Purè de bròquil, patata i ceba (S/L) Daus de vedella estofats amb xampinyons Sindria		Macarrons amb formatge ratllat S/L Filet de nero a la planxa Enciam, pinya i pipes Pera		Mongeta tendra i patata Aletes de pollastre a l'estil Americà (Salsa barbacoa) Enciam, tomàquet i pastanaga Gelats sense lactosa	

DILLUNS	16	DIMARTS	17	DIMECRES	18	DIJOUS	19	DIVENDRES	20
Purè de carbassa i pastanaga (S/L) amb picatostes Fingers de pollastre Enciam, tomàquet i olives Meló		Amanida de pasta (pasta tricolor, tonyina, blat de moro, olives) Salmó al forn amb salsa de ceba i mel Platan		Mongeta blanca amb patata i oli d'oliva Hamburguesa de vedella planxa Xips Làctic sense lactosa (s/préssec)		Arròs caldós amb gambes i musclos Pinxo de gall d'indi (insitu) Enciam, cogombre i pastanaga Pinya en el seu suc		Minestra de verdures Ous durs amb salsa de tomàquet i formatge ratllat S/L Enciam, blat de moro i olives Pera	

DILLUNS	23	DIMARTS	24	DIMECRES	25	DIJOUS	26	DIVENDRES	27
Amanida d'arròs integral amb lleties (pastanaga, olives i blat de moro) Mandonguilles de lluç amb salsa marinera Sindria		Mongeta tendra amb patata al vapor "Fajitas" de pollastre i pebrot Amanida variada Làctic sense lactosa (s/préssec)		Espaguetis amb salsa de tomàquet Truita de patata i ceba Enciam, olives i pastanaga Poma		Crema de Vichyssoise (patata i porro)(insitu) Estofat de porc amb assortit de bolets Nectarina		Cigrons guisats amb xoriç Filet de nero al forn Llit de tomàquet i ceba Meló	

DILLUNS	30
DIA DE LLIURE DISPOSICIÓ	



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

** Cuinat i amanit amb oli d'oliva

D'acord amb el reglament (UE) 1169/2011 del Parlament Europeu i del Consell de 20 d'Octubre de 2011, aquest establiment disposa de la informació sobre els AL·LERGENS dels aliments que componen els menús que s'elaboren

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

MENÚ ESCOLES TERRASSA ABRIL 2018



NO FRUITS SECS, PEIX, MARISC, LLEGUMS, PRÉSSEC, PLÀTAN, MELÓ

SANT JORDI

JA ARRIBA LA DIADA,
AMB LLIBRES A CADA PARADA
I UNA ROSA VERMELLA,
PER A LA PRINCESA ESTIMADA.



DIMARTS		3	DIMECRES		4	DIJOUS		5	DIVENDRES		6			
Arròs a la pagesa (Albergínia, carbassó, pebrot vermell, ceba i tomàquet) Escalopa de porc (insitu) Enciam, cogombre i olives Fruita del temps *			Tirabuixons de pasta amb salsa de tomàquet Salsitxes d'au a la planxa Enciam, pastanaga i pebrot vermell Fruita del temps*			Cigrons guisats amb espinacs (ceba, tomàquet i espinacs) Truita francesa Enciam, blat de moro i olives logurt natural			Amanida de patata, mongeta i pastanaga Bistec de pollastre Salsa de taronja i ceba Fruita del temps*					
DILLUNS		9	DIMARTS		10	DIMECRES		11	DIJOUS		12	DIVENDRES		13
Amanida de patata <small>(blat de moro, tomàquet, ou, olives)</small> Gall d'indi amb formatge arrebossat (insitu) Mezclum d'enciams Fruita del temps*			Arròs amb salsa de tomàquet i remolatxa Truita francesa Enciam, cogombre i olives Fruita del temps*			Crema de bròquil, patata i ceba Daus de vedella estofats amb xampinyons Fruita del temps*			Macarrons amb formatge ratllat Truita d'espinacs Enciam, pinya i pernil dolç Fruita del temps *			Mongeta tendra i patata Aletes de pollastre a l'estil Americà (Salsa barbacoa) Enciam, tomàquet i pastanaga Gelats		
DILLUNS		16	DIMARTS		17	DIMECRES		18	DIJOUS		19	DIVENDRES		20
Crema de carbassa i pastanaga Fingers de pollastre Enciam, tomàquet i olives Fruita del temps *			Amanida de pasta (pasta tricolor, daus de formatge, blat de moro, olives negres) Truita a la francesa Tomàquet amanit Fruita del temps *			Patata viuda amb pastanaga i oli d'oliva Hamburguesa mixta a la planxa Xips Làctic			Arròs caldós amb verdures (s/pèsols) Pinxo de gall d'indi (insitu) Enciam, cogombre i pastanaga Pinya en el seu suc			Minestra de verdures (s/pèsols) Ous durs amb salsa Aurora (salsa de tomàquet i beixamel) Enciam, blat de moro i olives Fruita del temps*		
DILLUNS		23	DIMARTS		24	DIMECRES		25	DIJOUS		26	DIVENDRES		27
Amanida d'arròs integral (pastanaga, olives i blat de moro) Mandonguilles de gall d'indi amb salsa de tomàquet i ceba Fruita del temps*			Mongeta tendra amb patata al vapor "Fajitas" de pollastre i pebrot Amanida variada (s/brots de soja) Làctic			Espaguetis amb salsa de tomàquet Truita de patata i ceba Enciam, olives i pastanaga Fruita del temps*			Crema de Vichyssoise (patata i porro) Estofat de porc amb assortit de bolets Fruita del temps*			Patates guisades amb xoriç Ous durs Llit de tomàquet i ceba Fruita del temps*		
DILLUNS		30												
DIA DE LLIURE DISPOSICIÓ														



**Tots els menús estan acompanyats amb aigua i pa (opció integral).
D'acord amb el reglament (UE) 1169/2011 del Parlament Europeu i del Consell de 20 d'Octubre de 2011, aquest establiment disposa de la informació sobre els AL·LERGENS dels aliments que componen els menús que s'elaboren.
** Cuiinat i amanit amb oli d'oliva L'empresa SERHS vetlla per la utilització de productes de proximitat i ecològics sempre que sigui possible.

MENÚ ESCOLES TERRASSA ABRIL 2018



BAIXA FOODMAPS, LACTOSA, FRUCTOSA

SANT JORDI

JA ARRIBA LA DIADA,
AMB LLIBRES A CADA PARADA
I UNA ROSA VERMELLA
PER A LA PRINCESA ESTIMADA.



DIMARTS	3	DIMECRES	4	DIJOUS	5	DIVENDRES	6
Arròs a la pagesa (Albergínia, carbassó, pebrot vermell, ceba i tomàquet) Escalopa de porc Xips logurt natural s/lactosa		Tirabuixons de pasta amb salsa de tomàquet Salsitxes d'au a la planxa Enciam, pastanaga i pebrot vermell logurt natural s/lactosa		Cigrons guisats amb espinacs (ceba, tomàquet i espinacs) Bacallà a la llauna Enciam, blat de moro i olives logurt natural s/lactosa		Amanida russa (patata, pastanaga, mongeta, pèsols, maionesa) Bistec de pollastre Salsa de taronja i ceba Plàtan	

DILLUNS	9	DIMARTS	10	DIMECRES	11	DIJOUS	12	DIVENDRES	13
Amanida de patata (cogombre, tomàquet, tonyina, olives) Filet de gall d'indi a la planxa Endivia logurt natural s/lactosa		Arròs amb salsa de tomàquet Truïta francesa Endivia i olives negres logurt natural s/lactosa		Puré d'espinacs i patata (insitu) Daus de vedella estofats amb xampinyons logurt natural s/lactosa		Macarrons S/G amb formatge S/L Filet de nero a la planxa Endivia i tomàquet logurt natural s/lactosa		Mongeta tendra i patata Aletes de pollastre fornejades Endivia i cogombre logurt natural s/lactosa	

DILLUNS	16	DIMARTS	17	DIMECRES	18	DIJOUS	19	DIVENDRES	20
Puré d'espinacs i patata amb picatostes (S/G) Fingers de pollastre Endivia, tomàquet i olives negres logurt natural s/lactosa		Amanida de pasta (pasta tricolor S/G, tonyina, pebrot verd*, cogombre) Salmó al forn Tomàquet al forn logurt natural s/lactosa		Col de brussel·les amb patata i oli d'oliva Rodó de vedella fornejat Arròs pilaf logurt natural s/lactosa		Arròs caldós amb gambes i musclos Pinxo de gall d'indi Endivia i cogombre logurt natural s/lactosa		Minestra de verdures (mongeta verda, patata, bledes*) Ous durs amb salsa Aurora (salsa de tomàquet i beixamel) Endivia i olives negres logurt natural s/lactosa	

DILLUNS	23	DIMARTS	24	DIMECRES	25	DIJOUS	26	DIVENDRES	27
Amanida d'arròs blanc (tomàquet, olives negres i pebrot verd*) Mandonguilles de lluç Espinacs saltejats logurt natural s/lactosa		Mongeta tendra amb patata al vapor "Fajitas" de pollastre i espinacs Endivia i olives negres logurt natural s/lactosa		Espaguetis S/G amb tomàquet Truïta de patata (insitu) Endivia, olives i pastanaga logurt natural s/lactosa		Puré de patata i mongeta verda Estofat de porc amb arròs pilaf logurt natural s/lactosa		Patates guisades Filet de nero al forn Llit de tomàquet logurt natural s/lactosa	

DILLUNS	30
DIA DE LLIURE DISPOSICIÓ	



**Tots els menús estan acompanyats amb aigua i pa (opció integral). D'acord amb el reglament (UE) 1169/2011 del Parlament Europeu i del Consell de 20 d'Octubre de 2011, aquest establiment disposa de la informació sobre els AL·LERGENS dels aliments que componen els menús que s'elaboren

** Cuinat i amanit amb oli d'oliva L'empresa SERHS vetlla per la utilització de productes de proximitat i ecològics sempre que sigui possible.

MENÚ ESCOLES TERRASSA ABRIL 2018



S/MARISC,CALAMARS NI SÍPIA

SANT JORDI

JA ARRIBA LA DIADA,
AMB LLIBRES A CADA PARADA
I UNA ROSA VERMELLA
PER A LA PRINCESA ESTIMADA.



DIMARTS	3	DIMECRES	4	DIJOUS	5	DIVENDRES	6
Arròs a la pagesa (Albergínia, carbassó, pebrot vermell, ceba i tomàquet) Escalopa de porc Xips Préssec en almívar		Tirabuixons de pasta amb salsa de tomàquet Salsitxes d'au a la planxa Enciam, pastanaga i pebrot vermell Pera		Cigrons guisats amb espinacs (ceba, tomàquet i espinacs) Bacallà a la llauna Enciam, blat de moro i olives logurt natural		Amanida russa (patata, pastanaga, mongeta, pèsols, maionesa) Bistec de pollastre Salsa de taronja i ceba Plàtan	

DILLUNS	9	DIMARTS	10	DIMECRES	11	DIJOUS	12	DIVENDRES	13
Amanida de lleties (blat de moro,tomàquet, tonyina, olives) Cordon blue de gall d'indi i formatge Mezclum d'enciams Poma		Arròs amb salsa de tomàquet i remoltxa Truita francesa Enciam, brots de soja i olives Taronja		Crema de bròquil, patata i ceba Daus de vedella estofats amb xampinyons Sindria		Macarrons amb salsa parmesana (salsa de formatge) Filet de nero a la planxa Enciam, pinya i pipes Pera		Mongeta tendra i patata Aletes de pollastre a l'estil Americà (Salsa barbacoa) Enciam, tomàquet i pastanaga Gelat	

DILLUNS	16	DIMARTS	17	DIMECRES	18	DIJOUS	19	DIVENDRES	20
Crema de carbassa i pastanaga amb picatostes Fingers de pollastre Enciam, tomàquet i olives Meló		Amanida de pasta (pasta tricolor, tonyina, blat de moro, palets de cranc) Salmó al forn amb salsa de ceba i mel Platan		Mongeta blanca amb patata i oli d'oliva Hamburguesa de vedella planxa Xips Làctic		Arròs caldós amb carn i verdures Pinxo de gall d'indi adovat Enciam, cogombre i pastanaga Pinya en el seu suc		Minestra de verdures Ous durs amb salsa Aurora (salsa de tomàquet i beixamel) Enciam, blat de moro i olives Pera	

DILLUNS	23	DIMARTS	24	DIMECRES	25	DIJOUS	26	DIVENDRES	27
Amanida d'arròs integral amb lleties (pastanaga, olives i blat de moro) Mandonguilles de lluç amb salsa de tomàquet i pèsols Sindria		Mongeta tendra amb patata al vapor "Fajitas" de pollastre i pebrot Amanida variada Làctic		Espaguetis amb salsa de tomàquet Truita de patata i ceba Enciam, olives i pastanaga Poma		Crema de Vichyssoise (patata i porro) Estofat de porc amb assortit de bolets Nectarina		Cigrons guisats amb xoriç Filet de nero al forn Llit de tomàquet i ceba Meló	

DILLUNS	30
DIA DE LLIURE DISPOSICIÓ	



**Tots els menús estan acompanyats amb aigua i pa (opció integral).
D'acord amb el reglament (UE) 1169/2011 del Parlament Europeu i del Consell de 20 d'Octubre de 2011, aquest establiment disposa de la informació sobre els AL·LERGENS dels aliments que componen els menús que s'elaboren
** Cuinat i amanit amb oli d'oliva L'empresa SERHS vetlla per la utilització de productes de proximitat i ecològics sempre que sigui possible.

MENÚ ESCOLES TERRASSA ABRIL 2018



NO SOJA, NI POLLASTRE

SANT JORDI

JA ARRIBA LA DIADA,
AMB LLIBRES A CADA PARADA
I UNA ROSA VERMELLA
PER A LA PRINCESA ESTIMADA.



DIMARTS	3	DIMECRES	4	DIJOUS	5	DIVENDRES	6
Arròs a la pagesa (Albergínia, carbassó, pebrot vermell, ceba i tomàquet) Escalopa de porc (insitu) Enciam, cogombre i pipes Meló		Tirabuixons de pasta amb salsa de tomàquet Trutia francesa Enciam, pastanaga i pebrot vermell Pera		Cigrons guisats amb espinacs (ceba, tomàquet i espinacs) Bacallà a la llauna Enciam, blat de moro i olives logurt natural		Amanida russa (patata, pastanaga, mongeta, pèsols, maionesa) Lluç planxa Salsa de taronja i ceba Plàtan	

DILLUNS	9	DIMARTS	10	DIMECRES	11	DIJOUS	12	DIVENDRES	13
Amanida de lleties (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, cogombre i olives Taronja		Crema de bròquil, patata i ceba Daus de vedella estofats amb xampinyons Sindria		Macarrons amb formatge ratllat Filet de nero a la planxa Enciam, pinya i pipes Pera		Mongeta tendra i patata Filet de gall d'indi a l'estil Americà (Salsa barbacoa) Enciam, tomàquet i pastanaga Gelat	

DILLUNS	16	DIMARTS	17	DIMECRES	18	DIJOUS	19	DIVENDRES	20
Crema de carbassa i pastanaga Fingers de peix Enciam, tomàquet i olives Meló		Amanida de pasta (pasta tricolor, tonyina, blat de moro) Salmó al forn amb salsa de ceba i mel Platan		Mongeta blanca amb patata i oli d'oliva Hamburguesa de vedella (5250056) Xips Làctic		Arròs caldós amb gambes i musclos Pinxo de gall d'indi (insitu) Enciam, cogombre i pastanaga Pinya en el seu suc		Minestra de verdures Ous durs amb salsa Aurora (salsa de tomàquet i beixamel) Enciam, blat de moro i olives Pera	

DILLUNS	23	DIMARTS	24	DIMECRES	25	DIJOUS	26	DIVENDRES	27
Amanida d'arròs integral amb lleties (pastanaga, olives i blat de moro) Mandonguilles de lluç amb salsa marinera Sindria		Mongeta tendra amb patata al vapor "Fajitas" de vedella i pebrot Amanida variada Làctic		Espaguetis amb salsa de tomàquet Truita de patata i ceba Enciam, olives i pastanaga Poma		Crema de Vichyssoise (patata i porro) Estofat de porc amb assortit de bolets Nectarina		Cigrons guisats amb xoriç Filet de nero al forn Llit de tomàquet i ceba Meló	

DILLUNS	30
DIA DE LLIURE DISPOSICIÓ	



**Tots els menús estan acompanyats amb aigua i pa (opció integral). D'acord amb el reglament (UE) 1169/2011 del Parlament Europeu i del Consell de 20 d'Octubre de 2011, aquest establiment disposa de la informació sobre els AL·LERGENS dels aliments que componen els menús que s'elaboren
** Cuiinat i amanit amb oli d'oliva L'empresa SERHS vetlla per la utilització de productes de proximitat i ecològics sempre que sigui possible.

MENÚ ESCOLES TERRASSA ABRIL 2018



S/CRUSTASIS, CALAMARS, SÍPIA

SANT JORDI

JA ARRIBA LA DIADA,
AMB LLIBRES A CADA PARADA
I UNA ROSA VERMELLA
PER A LA PRINCESA ESTIMADA.



MARTS	3	DIMECRES	4	DIJOUS	5	DIVENDRES	6
Arros a la pagesa carbassó, pebrot vermell, ceba i tomàquet) scalopa de porc Xips éssec en almívar		Tirabuixons de pasta amb salsa de tomàquet Salsitxes d'au a la planxa Enciam, pastanaga i pebrot vermell Pera		Cigrons guisats amb espinacs (ceba, tomàquet i espinacs) Bacallà a la llauna Enciam, blat de moro i olives logurt natural		Amanida russa (patata, pastanaga, mongeta, pèsols, maionesa) Bistec de pollastre Salsa de taronja i ceba Plàtan	

DILLUNS	9	DIMARTS	10	DIMECRES	11	DIJOUS	12	DIVENDRES	13
Amanida de lleties (blat de moro, tomàquet, tonyina, olives) Cordon blue de gall d'indi i formatge Mezclum d'enciams Poma		Arros amb salsa de tomàquet i remolatxa Truit francesa Enciam, brots de soja i olives Taronja		Crema de bròquil, patata i ceba Daus de vedella estofats amb xampinyons Sindria		Macarrons amb salsa parmesana (salsa de formatge) Filet de nero a la planxa Enciam, pinya i pipes Pera		Mongeta tendra i patata Aletes de pollastre a l'estil Americà (Salsa barbacoa) Enciam, tomàquet i pastanaga Gelats	

DILLUNS	16	DIMARTS	17	DIMECRES	18	DIJOUS	19	DIVENDRES	20
Crema de carbassa i pastanaga amb picatostes Fingers de pollastre Enciam, tomàquet i olives Meló		Amanida de pasta (pasta tricolor, tonyina, blat de moro) Salmó al forn amb salsa de ceba i mel Platan		Mongeta blanca amb patata i oli d'oliva Hamburguesa de vedella planxa Xips Làctic		Arros caldós amb carn i verdures Pinxo de gall d'indi adovat Enciam, cogombre i pastanaga Pinya en el seu suc		Minestra de verdures Ous durs amb salsa Aurora (salsa de tomàquet i beixamel) Enciam, blat de moro i olives Pera	

DILLUNS	23	DIMARTS	24	DIMECRES	25	DIJOUS	26	DIVENDRES	27
Amanida d'arros integral amb lleties (pastanaga, olives i blat de moro) Mandonguilles de lluç amb salsa de tomàquet i pèsols Sindria		Mongeta tendra amb patata al vapor "Fajitas" de pollastre i pebrot Amanida variada Làctic		Espaguetis amb salsa de tomàquet Truit de patata i ceba Enciam, olives i pastanaga Poma		Crema de Vichyssoise (patata i porro) Estofat de porc amb assortit de bolets Nectarina		Cigrons guisats amb xoriç Filet de nero al forn Llit de tomàquet i ceba Meló	

DILLUNS	30
DIA DE LLIURE DISPOSICIÓ	



**Tots els menús estan acompanyats amb aigua i pa (opció integral).
D'acord amb el reglament (UE) 1169/2011 del Parlament Europeu i del Consell de 20 d'Octubre de 2011, aquest establiment disposa de la informació sobre els AL·LERGENS dels aliments que componen els menús que s'elaboren
** Cuiinat i amanit amb oli d'oliva L'empresa SERHS vetlla per la utilització de productes de proximitat i ecològics sempre que sigui possible.

MENÚ ESCOLES TERRASSA ABRIL 2018



NO CRUSTASIS

SANT JORDI

JA ARRIBA LA DIADA,
AMB LLIBRES A CADA PARADA
I UNA ROSA VERMELLA
PER A LA PRINCESA ESTIMADA.



DIMARTS	3	DIMECRES	4	DIJOUS	5	DIVENDRES	6
Arròs a la pagesa (Albergínia, carbassó, pebrot vermell, ceba i tomàquet) Escalopa de porc Xips Préssec en almívar		Tirabuixons de pasta amb salsa de tomàquet Salsitxes d'au a la planxa Enciam, pastanaga i pebrot vermell Pera		Cigrons guisats amb espinacs (ceba, tomàquet i espinacs) Bacallà a la llauna Enciam, blat de moro i olives logurt natural		Amanida russa (patata, pastanaga, mongeta, pèsols, maionesa) Bistec de pollastre Salsa de taronja i ceba Plàtan	

DILLUNS	9	DIMARTS	10	DIMECRES	11	DIJOUS	12	DIVENDRES	13
Amanida de lleties (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 Daus de vedella estofats amb xampinyons Sindria		Macarrons amb salsa parmesana (salsa de formatge) Filet de nero a la planxa Enciam, pinya i pipes Pera		Mongeta tendra i patata Aletes de pollastre a l'estil Americà (Salsa barbacoa) Enciam, tomàquet i pastanaga Gelat	

DILLUNS	16	DIMARTS	17	DIMECRES	18	DIJOUS	19	DIVENDRES	20
Crema de carbassa i pastanaga amb picatostes Fingers de pollastre Enciam, tomàquet i olives Meló		Amanida de pasta (pasta tricolor, tonyina, blat de moro, palets de cranc) Salmó al forn amb salsa de ceba i mel Platan		Mongeta blanca amb patata i oli d'oliva Hamburguesa de vedella planxa Xips Làctic		Arròs caldós amb gambes i musclos Pinxo de gall d'indi adovat Enciam, cogombre i pastanaga Pinya en el seu suc		Minestra de verdures Ous durs amb salsa Aurora (salsa de tomàquet i beixamel) Enciam, blat de moro i olives Pera	

DILLUNS	23	DIMARTS	24	DIMECRES	25	DIJOUS	26	DIVENDRES	27
Amanida d'arròs integral amb lleties (pastanaga, olives i blat de moro) Mandonguilles de lluç amb salsa tomàquet i pèsols Sindria		Mongeta tendra amb patata al vapor "Fajitas" de pollastre i pebrot Amanida variada Làctic		Espaguetis amb salsa de tomàquet Truita de patata i ceba Enciam, olives i pastanaga Poma		Crema de Vichyssoise (patata i porro) Estofat de porc amb assortit de bolets Nectarina		Cigrons guisats amb xoriç Filet de nero al forn Llit de tomàquet i ceba Meló	

DILLUNS	30
DIA DE LLIURE DISPOSICIÓ	



**Tots els menús estan acompanyats amb aigua i pa (opció integral).
D'acord amb el reglament (UE) 1169/2011 del Parlament Europeu i del Consell de 20 d'Octubre de 2011, aquest establiment disposa de la informació sobre els AL·LERGENS dels aliments que componen els menús que s'elaboren
** Cuinat i amanit amb oli d'oliva L'empresa SERHS vetlla per la utilització de productes de proximitat i ecològics sempre que sigui possible.

MENÚ ESCOLES TERRASSA ABRIL 2018



NO CIGRONS

SANT JORDI

JA ARRIBA LA DIADA,
AMB LLIBRES A CADA PARADA
I UNA ROSA VERMELLA
PER A LA PRINCESA ESTIMADA.



DIMARTS	3	DIMECRES	4	DIJOUS	5	DIVENDRES	6
Arròs a la pagesa (Albergínia, carbassó, pebrot vermell, ceba i tomàquet) Escalopa de porc Xips Préssec en almívar		Tirabuixons de pasta amb salsa de tomàquet Salsitxes d'au a la planxa Enciam, pastanaga i pebrot vermell Pera		Cigrons guisats amb espinacs (ceba, tomàquet i espinacs) Bacallà a la llauna Enciam, blat de moro i olives logurt natural		Amanida russa (patata, pastanaga, mongeta, pèsols, maionesa) Bistec de pollastre Salsa de taronja i ceba Plàtan	

DILLUNS	9	DIMARTS	10	DIMECRES	11	DIJOUS	12	DIVENDRES	13
Amanida de lleties (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 Daus de vedella estofats amb xampinyons Sindria		Macarrons amb salsa parmesana (salsa de formatge) Filet de nero a la planxa Enciam, pinya i pipes Pera		Mongeta tendra i patata Aletes de pollastre a l'estil Americà (Salsa barbacoa) Enciam, tomàquet i pastanaga Gelat	

DILLUNS	16	DIMARTS	17	DIMECRES	18	DIJOUS	19	DIVENDRES	20
Crema de carbassa i pastanaga amb picatostes Croquetes de rostit Enciam, tomàquet i olives Meló		Amanida de pasta (pasta tricolor, tonyina, blat de moro, palets de cranc) Salmó al forn amb salsa de ceba i mel Platan		Mongeta blanca amb patata i oli d'oliva Hamburguesa de vedella planxa Xips Làctic		Arròs caldós amb gambes i musclos Pinxo de gall d'indi adovat Enciam, cogombre i pastanaga Pinya en el seu suc		Minestra de verdures Ous durs amb salsa Aurora (salsa de tomàquet i beixamel) Enciam, blat de moro i olives Pera	

DILLUNS	23	DIMARTS	24	DIMECRES	25	DIJOUS	26	DIVENDRES	27
Amanida d'arròs integral amb lleties (pastanaga, olives i blat de moro) Mandonguilles de lluç amb salsa marinera Sindria		Mongeta tendra amb patata al vapor "Fajitas" de pollastre i pebrot Amanida variada Làctic		Espaguetis amb salsa de tomàquet Truita de patata i ceba Enciam, olives i pastanaga Poma		Crema de Vichyssoise (patata i porro) Estofat de porc amb assortit de bolets Nectarina		Lleties guisades amb xoriç Filet de nero al forn Llit de tomàquet i ceba Meló	

DILLUNS	30
DIA DE LLIURE DISPOSICIÓ	



**Tots els menús estan acompanyats amb aigua i pa (opció integral). D'acord amb el reglament (UE) 1169/2011 del Parlament Europeu i del Consell de 20 d'Octubre de 2011, aquest establiment disposa de la informació sobre els AL·LERGENS dels aliments que componen els menús que s'elaboren

** Cuiinat i amanit amb oli d'oliva L'empresa SERHS vetlla per la utilització de productes de proximitat i ecològics sempre que sigui possible.

MENÚ ESCOLES TERRASSA ABRIL 2018



NO FS, MARISC, FRUITES ROSACEES

SANT JORDI

JA ARRIBA LA DIADA,
AMB LLIBRES A CADA PARADA
I UNA ROSA VERMELLA
PER A LA PRINCESA ESTIMADA.



DIMARTS	3	DIMECRES	4	DIJOUS	5	DIVENDRES	6
Arròs a la pagesa (Albergínia, carbassó, pebrot vermell, ceba i tomàquet) Escalopa de porc Xips logurt natural		Tirabuixons de pasta amb salsa de tomàquet Salsitxes d'au a la planxa Enciam, pastanaga i pebrot vermell Pera		Cigrons guisats amb espinacs (ceba, tomàquet i espinacs) Bacallà a la llauna Enciam, blat de moro i olives logurt natural		Amanida russa (patata, pastanaga, mongeta, pèsols, maionesa) Bistec de pollastre Salsa de taronja i ceba Plàtan	

DILLUNS	9	DIMARTS	10	DIMECRES	11	DIJOUS	12	DIVENDRES	13
Amanida de lleties (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 Pera		Crema de bròquil, patata i ceba Daus de vedella estofats amb xampinyons Plàtan		Macarrons amb salsa parmesana (salsa de formatge) Filet de nero a la planxa Enciam, cogombre i pernil dolç Pera		Mongeta tendra i patata Aletes de pollastre a l'estil Americà (Salsa barbacoa) Enciam, tomàquet i pastanaga Gelats (S/FS)	

DILLUNS	16	DIMARTS	17	DIMECRES	18	DIJOUS	19	DIVENDRES	20
Crema de carbassa i pastanaga Fingers de pollastre Enciam, tomàquet i olives Poma		Amanida de pasta (pasta tricolor, tonyina, blat de moro, pernil dolç) Salmó al forn amb salsa de ceba i mel Platan		Mongeta blanca amb patata i oli d'oliva Hamburguesa de vedella planxa Xips Làctic		Arròs caldós amb carn i verdures Pinxo de gall d'indi adovat Enciam, cogombre i pastanaga Poma		Minestra de verdures Ous durs amb salsa Aurora (salsa de tomàquet i beixamel) Enciam, blat de moro i olives Pera	

DILLUNS	23	DIMARTS	24	DIMECRES	25	DIJOUS	26	DIVENDRES	27
Amanida d'arròs integral amb lleties (pastanaga, olives i blat de moro) Mandonguilles de lluç amb salsa tomàquet i pèsols Pera		Mongeta tendra amb patata al vapor "Fajitas" de pollastre i pebrot Amanida variada Làctic		Espaguetis amb salsa de tomàquet Truita de patata i ceba Enciam, olives i pastanaga Poma		Crema de Vichyssoise (patata i porro) Estofat de porc amb assortit de bolets Plàtan		Cigrons guisats amb xoriç Filet de nero al forn Llit de tomàquet i ceba Pera	

DILLUNS	30
DIA DE LLIURE DISPOSICIÓ	



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

** Cuiinat i amanit amb oli d'oliva

D'acord amb el reglament (UE) 1169/2011 del Parlament Europeu i del Consell de 20 d'Octubre de 2011, aquest establiment disposa de la informació sobre els AL-LEGENS dels aliments que componen els menús que s'elaboren

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

MENÚ ESCOLES TERRASSA ABRIL 2018



NO POLLASTRE NI AUS CORRAL

SANT JORDI

JA ARRIBA LA DIADA,
AMB LLIBRES A CADA PARADA
I UNA ROSA VERMELLA
PER A LA PRINCESA ESTIMADA.



DIMARTS		3	DIMECRES		4	DIJOUS		5	DIVENDRES		6			
Arròs a la pagesa (Albergínia, carbassó, pebrot vermell, ceba i tomàquet) Escalopa de porc Xips Préssec en almívar			Tirabuixons de pasta amb salsa de tomàquet Truita francesa Enciam, pastanaga i pebrot vermell Pera			Cigrons guisats amb espinacs (ceba, tomàquet i espinacs) Bacallà a la llauna Enciam, blat de moro i olives logurt natural			Amanida russa (patata, pastanaga, mongeta, pèsols, maionesa) Lluç planxa Salsa de taronja i ceba Plàtan					
DILLUNS		9	DIMARTS		10	DIMECRES		11	DIJOUS		12	DIVENDRES		13
Amanida de lleties (blat de moro, tomàquet, tonyina, olives) Llom 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 Daus de vedella estofats amb xampinyons Sindria			Macarrons amb salsa parmesana (salsa de formatge) Filet de nero a la planxa Enciam, pinya i pipes Pera			Mongeta tendra i patata Truita de pernil i formatge Enciam, tomàquet i pastanaga Gelats		
DILLUNS		16	DIMARTS		17	DIMECRES		18	DIJOUS		19	DIVENDRES		20
Crema de carbassa i pastanaga amb picatostes Croquetes de bacallà Enciam, tomàquet i olives Meló			Amanida de pasta (pasta tricolor, tonyina, blat de moro, palets de cranc) Salmó al forn amb salsa de ceba i mel Platan			Mongeta blanca amb patata i oli d'oliva Hamburguesa de vedella planxa Xips Làctic			Arròs caldós amb gambes i musclos Pinxo de bacallà amb salsa de tomàquet Enciam, cogombre i pastanaga Pinya en el seu suc			Minestra de verdures Ous durs amb salsa Aurora (salsa de tomàquet i beixamel) Enciam, blat de moro i olives Pera		
DILLUNS		23	DIMARTS		24	DIMECRES		25	DIJOUS		26	DIVENDRES		27
Amanida d'arròs integral amb lleties (pastanaga, olives i blat de moro) Mandonguilles de lluç amb salsa marinera Sindria			Mongeta tendra amb patata al vapor "Fajitas" de vedella i pebrot Amanida variada Làctic			Espaguetis amb salsa de tomàquet Truita de patata i ceba Enciam, olives i pastanaga Poma			Crema de Vichyssoise (patata i porro) Estofat de porc amb assortit de bolets Nectarina			Cigrons guisats amb xoriç Filet de nero al forn Llit de tomàquet i ceba Meló		

DILLUNS		30
DIA DE LLIURE DISPOSICIÓ		



**Tots els menús estan acompanyats amb aigua i pa (opció integral).
D'acord amb el reglament (UE) 1169/2011 del Parlament Europeu i del Consell de 20 d'Octubre de 2011, aquest establiment disposa de la informació sobre els AL·LERGENS dels aliments que componen els menús que s'elaboren
** Cuiinat i amanit amb oli d'oliva L'empresa SERHS vetlla per la utilització de productes de proximitat i ecològics sempre que sigui possible.

MENÚ ESCOLES TERRASSA ABRIL 2018



S/FRUCTOSA, LACTOSA, SORBITOL

SANT JORDI

JA ARRIBA LA DIADA,
AMB LLIBRES A CADA PARADA
LUNA ROSA VERMELLA
PER A LA PRINCESA ESTIMADA.



DIMARTS	3	DIMECRES	4	DIJOUS	5	DIVENDRES	6
Sopa d'arròs Escalopa de porc Xips logurt sense lactosa natural		Tirabuixons de pasta amb oli i orenga Salsitxes d'au a la planxa Enciam, pastanaga i pebrot vermell logurt sense lactosa natural		Cigrons guisats amb espinacs (ceba, tomàquet i espinacs) Bacallà a la llauna Enciam, blat de moro i olives logurt sense lactosa natural		Amanida russa (patata, pastanaga, mongeta, pèsols, maionesa) Bistec de pollastre Salsa de taronja i ceba logurt sense lactosa natural	

DILLUNS	9	DIMARTS	10	DIMECRES	11	DIJOUS	12	DIVENDRES	13
Purè de llenties Filet de gall d'indi a la planxa (fresc) Patates bullides logurt sense lactosa natural		Arròs amb oli d'oliva i herbetes Truita francesa Hummus de cigrò logurt sense lactosa natural		Faves amb patata Daus de vedella al seu suc (fresc) amb patates logurt sense lactosa natural		Macarrons amb formatge S/L Filet de nero a la planxa (fresc) Patata bullida logurt sense lactosa natural		Mongeta blanca i patata Aletes de pollastre (fresques) Torrades amb oli logurt sense lactosa natural	

DILLUNS	16	DIMARTS	17	DIMECRES	18	DIJOUS	19	DIVENDRES	20
Purè de patata amb picatostes Fingers de pollastre Espirals tricolor logurt sense lactosa natural		Hummus de cigrò Salmó al forn (fresc) Arròs pilaf logurt sense lactosa natural		Mongeta blanca amb patata i oli d'oliva Hamburguesa de vedella planxa Xips logurt sense lactosa natural		Sopa de peix (sense verdures)(caldo només de peix) Pinxo de gall d'indi (fresc) Patata caliu logurt sense lactosa natural		Macarrons amb oli i orenga Truita francesa Hummus de cigrò logurt sense lactosa natural	

DILLUNS	23	DIMARTS	24	DIMECRES	25	DIJOUS	26	DIVENDRES	27
Llenties amb arròs Mandonguilles de lluç Espirals tricolor sense lactosa natural logurt		Mongeta blanca amb oli d'oliva "Fajitas" de pollastre Patata dau logurt sense lactosa natural		Espaguetis amb orenga Truita de patata Hummus de cigrons logurt sense lactosa natural		Purè de patata Estofat de porc al seu suc (fresc) Arròs pilaf logurt sense lactosa natural		Hummus de cigrons amb oli de xoriç Filet de nero al forn (fresc) Espirals tricolor logurt sense lactosa natural	

DILLUNS	30
DIA DE LLIURE DISPOSICIÓ	



**Tots els menús estan acompanyats amb aigua i pa (opció integrat).
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·LÈRGENS dels aliments que componen els menús que s'elaboren.
** Cuiinat i amanit amb oli d'oliva. L'empresa SERHS vetlla per la utilització de productes de proximitat i ecològics sempre que sigui possible.