

MENU ESCOLES TERRASSA MAIG 2018

NO PORC



DILLUNS		DIMARTS		DIMECRES		DIJOUS		DIVENDRES	
7		8		9		10		11	
Empedrat de tonyina (mongetes, tonyina, tomàquet, olives) Truita de carbassó Enciam, cogombre i pastanaga Platan		Arròs de bolets (Arròs, bolets, pebrot, porro, sofregit de ceba) Pit de pollastre al forn amb salsa de taronja Enciam, blat de moro i olives Meló		Mongeta tendra i patata Rodó de vedella Enciam i remolatxa Làctic		Llentises guisades amb verdures Truita de patata i ceba Enciam, tomàquet i blat de moro Poma		Crema d'hortalisses de temporada (Carbassó, ceba, pastanaga) Mandonguilles de vedella amb calamars i pèsols Sindria	
14		15		16		17		18	
Arròs a la pagesa (sofregit de ceba, porro, albergínia, pebrot) Truita a la francesa Enciam, tomàquet amanit i soja Poma		Crema de patata i pastanaga Hamburguesa de vedella planxa Enciam, cogombre i pipes Meló		Tirabuixons de pasta amb salsa pesto Bacallà a la llauana Enciam, pastanaga i pebrot vermell Pera		Cigrons guisats (sofregit ceba, tomàquet, pebrot i porro) Varettes de verdures Enciam, blat de moro i olives logurt natural		Amanida russa (patata, pastanaga, mongeta, pèsols, maionesa) Bistec de pollastre amb pinya i ceba Macedònia de fruites	
21		22		23		24		25	
LLIURE DISPOSICIÓ		Arròs amb salsa de tomàquet i remolatxa Truita francesa Enciam, brots de soja i olives Macedònia de fruites		Crema de bròquil, patata i ceba Daus de vedella estofats amb xampinyons Sindria		Macarrons amb salsa parmesana (salsa de formatge) Filet de nero a la planxa Enciam, pinya i pipes Pera		Mongeta tendra i patata Aletes de pollastre a l'estil Americà (Salsa barbacoa) Enciam, tomàquet i pastanaga Gelat	
28		29		30		31			
Crema de carbassa i pastanaga amb picatostes Croquetes de pollastre Enciam, tomàquet i olives Meló		Amanida de pasta (pasta tricolor, tonyina, blat de moro, palets de cranc) Salmó al forn amb salsa de ceba i mel Platan		Mongeta blanca guisada amb verdures Truita de patata i ceba Amanida variada Làctic		Arròs caldós amb gambes i musclos Pernillets de pollastre al forn Enciam, cogombre i pastanaga Pinya en el seu suc			



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

** Cuinat i amanit amb oli d'oliva

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

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

MENU ESCOLES TERRASSA MAIG 2018

NO CARN



DILLUNS		DIMARTS		DIMECRES		DIJOURS		DIVENDRES	
7		1		2		3		4	
<p>FESTIU</p>		<p>FESTIU</p>		<p>Arròs amb salsa de tomàquet Croquetes de bacallà Xips Préssec en almívar</p>		<p>Llenties guisades amb verdures Trita de patata i ceba Enciam, tomàquet i blat de moro Poma</p>		<p>Crema d'hortalisses de temporada (Carbassó, ceba, pastanaga) Mandonguilles de lluç amb calamars i pèsols Sindria</p>	
8		8		9		10		11	
<p>Empedrat de tonyina (mongetes, tonyina, tomàquet, olives) Trita de carbassó Enciam, cogombre i pastanaga Platan</p>		<p>Arròs de bolets (Arròs, bolets, pebrot, porro, sofregit de ceba) Lluç al forn amb salsa de taronja Enciam, blat de moro i olives Meló</p>		<p>Mongeta tendra i patata Trita a la francesa Enciam i remolatxa Làctic</p>		<p>Gaspaxo amb rostes (tomàquet, cogombre, ceba, pebrot i oli d'oliva verge extra) Canelons d'espínacs amb salsa beixamel i formatge Préssec</p>		<p>Amanida d'estiu (patata, tomàquet, ou dur, olives) Seitons arrebossats Amanida variada Poma</p>	
14		15		16		17		18	
<p>Arròs a la pagesa (sofregit de ceba, porro, albergínia, pebrot) Trita a la francesa Enciam, tomàquet amanit i soja Poma</p>		<p>Crema de patata i pastanaga Nuggets vegetals Enciam, cogombre i pipes Meló</p>		<p>Tirabuixons de pasta amb salsa pesto Bacallà a la llauna Enciam, pastanaga i pebrot vermell Pera</p>		<p>Cigrons guisats (sofregit ceba, tomàquet, pebrot i porro) Varetes de verdures Enciam, blat de moro i olives logurt natural</p>		<p>Amanida russa (patata, pastanaga, mongeta, pèsols, maionesa) Filet de nero a la planxa amb pinya i ceba Macedònia de fruites</p>	
21		22		23		24		25	
<p>LLIURE DISPOSICIÓ</p>		<p>Arròs amb salsa de tomàquet i remolatxa Trita francesa Enciam, brots de soja i olives Macedònia de fruites</p>		<p>Crema de bròquil, patata i ceba Mandonguilles de lluç estofades 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 Trita de formatge Enciam, tomàquet i pastanaga Gelats</p>	
28		29		30		31			
<p>Crema de carbassa i pastanaga amb picatostes Croquetes de bacallà 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 Trita de patates Xips Làctic</p>		<p>Arròs caldós amb gambes i musclos Lluç al forn Enciam, cogombre i pastanaga Pinya en el seu suc</p>			



**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·L·ERGENS dels aliments que componen els menús que s'elaboren

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

MENU ESCOLES TERRASSA MAIG 2018



NO PEIX

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



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

** Cuinat i amanit amb oli d'oliva

D'acord amb el reglament (UE) 1169/2011 del Parlament Europeu i del Consell de 20 d'Octubre de 2011, aquest establiment disposa de la informació sobre els AL·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.

MENU ESCOLES TERRASSA MAIG 2018

NO OU



DILLUNS		DIMARTS		DIMECRES		DIJOURS		DIVENDRES	
7		8		9		10		11	
<p>FESTIU</p>		<p>FESTIU</p>		<p>Arròs amb salsa de tomàquet Filet de gallineta al forn Xips Préssec en almívar</p>		<p>Llenties guisades amb verdurettes planxa Enciam, tomàquet i blat de moro Kiwi</p>		<p>Crema d'hortalisses de temporada (Carbassó, ceba, pastanaga) Mandonguilles de vedella amb calamars i pèsols Sindria</p>	
<p>Empedrat de tonyina (mongetes, tonyina, tomàquet, olives) Lluç al forn a la llimona Enciam, cogombre i pastanaga Platan</p>		<p>Arròs de bolets (Arròs, bolets, pebrot, porro, sofregit de ceba) Pit de pollastre al forn amb salsa de taronja Enciam, blat de moro i olives Meló</p>		<p>Mongeta tendra i patata Cap de llom al forn Enciam i remolatxa Làctic</p>		<p>Gaspatxo amb rostes (tomàquet, cogombre, ceba, pebrot i oli d'oliva verge extra) (insitu) Filet de gall d'indi amb salsa de formatge i patata caliu Préssec</p>		<p>Amanida d'estiu (patata, tomàquet, tonyina, olives) Seitons arrebossats (s/ou) Amanida variada Poma</p>	
14		15		16		17		18	
<p>Arròs a la pagesa (sofregit de ceba, porro, albergínia, pebrot) Salmó a la planxa Enciam, tomàquet amanit i soja Poma</p>		<p>Crema de patata i pastanaga Hamburguesa de vedella planxa Enciam, cogombre i pipes Meló</p>		<p>Tirabuixons de pasta (s/ou) amb salsa de tomàquet Bacallà a la llauna Enciam, pastanaga i pebrot vermell Pera</p>		<p>Cigrons guisats (sofregit ceba, tomàquet, pebrot i porro) Varettes de lluç Enciam, blat de moro i olives logurt natural</p>		<p>Amanida de patata (patata, pastanaga, mongeta, pèsols) s/maionesa Bistec de pollastre amb pinya i ceba Macedònia de fruites</p>	
21		22		23		24		25	
<p>LLIURE DISPOSICIÓ</p>		<p>Arròs amb salsa de tomàquet i remolatxa Lluç al forn Enciam, brots de soja i olives Macedònia de fruites</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 Gelats</p>	
28		29		30		31			
<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 guisada amb verdutres Hamburguesa planxa Amanida variada Làctic</p>		<p>Arròs caldós amb gambes i musclos Pernillets de pollastre al forn Enciam, cogombre i pastanaga Pinya en el seu suc</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-LERGENS dels aliments que componen els menús que s'elaboren

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

MENU ESCOLES TERRASSA MAIG 2018

NO GLUTEN



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



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

** Cuinat i amanit amb oli d'oliva

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

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

MENU ESCOLES TERRASSA MAIG 2018

NO LACTOSA



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



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

** Cuinat i amanit amb oli d'oliva

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

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

MENU ESCOLES TERRASSA MAIG 2018

NO PLV



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



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

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

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

MENU ESCOLES TERRASSA MAIG 2018

NO PLV SI VEDELLA



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



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

** Cuinat i amanit amb oli d'oliva

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

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

MENU ESCOLES TERRASSA MAIG 2018

NO FRUITS SECS



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



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

** Cuinat i amanit amb oli d'oliva

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

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

MENU ESCOLES TERRASSA MAIG 2018

S/GLUTEN NI OU



DILLUNS		DIMARTS		DIMECRES		DIJOUS		DIVENDRES	
7		8		9		10		11	
<p>FESTIU</p>		<p>FESTIU</p>		<p>Arròs amb salsa de tomàquet Fingers de peix Xips Préssec en almívar</p>		<p>Llenties s/g guisades amb verdures Pollastre a la planxa Enciam, tomàquet i blat de moro Poma</p>		<p>Crema d'hortalisses de temporada (Carbassó, ceba, pastanaga) Mandonguilles de vedella amb calamars i pèsols Sindria</p>	
<p>Empedrat de tonyina (mongetes, tonyina, tomàquet, olives) Lluç al forn a la llimona Enciam, cogombre i pastanaga Platan</p>		<p>Arròs de bolets (Arròs, bolets, pebrot, porro, sofregit de ceba) Pit de pollastre al forn amb salsa de taronja Enciam, blat de moro i olives Meló</p>		<p>Mongeta tendra i patata Cap de llom al forn Enciam i remolatxa Làctic</p>		<p>Gaspatxo (tomàquet, cogombre, ceba, pebrot i oli d'oliva verge extra)(insitu) Gall d'indi amb salsa de formatge amb patata caliu Préssec</p>		<p>Amanida d'estiu (patata, tomàquet, tonyina olives) Seitons arrebossats (a/maizena) Amanida variada Poma</p>	
14		15		16		17		18	
<p>Arròs a la pagesa (sofregit de ceba, porro, albergínia, pebrot) Salmó a la planxa Enciam, tomàquet amanit i soja Poma</p>		<p>Crema de patata i pastanaga Hamburguesa de vedella planxa Enciam, cogombre i pipes Meló</p>		<p>Tirabuixons de pasta (S/G),(S/OU) amb oli i albahaca Bacallà amb salsa tomàquet Enciam, pastanaga i pebrot vermell Pera</p>		<p>Cigrons guisats (sofregit ceba, tomàquet, pebrot i porro) Varettes de lluç Enciam, blat de moro i olives logurt natural</p>		<p>Amanida de patata (patata, pastanaga, mongeta, pèsols)(s/maionesa) Bistec de pollastre amb pinya i ceba Macedònia de fruites</p>	
21		22		23		24		25	
<p>LLIURE DISPOSICIÓ</p>		<p>Arròs amb salsa de tomàquet i remolatxa Lluç al forn Enciam, brots de soja i olives Macedònia de fruites</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 al forn Enciam, tomàquet i pastanaga Gelats</p>	
28		29		30		31			
<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,pebrot) 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 Pernillets de pollastre al forn Enciam, cogombre i pastanaga Pinya en el seu suc</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·LERGENS dels aliments que componen els menús que s'elaboren

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

MENU ESCOLES TERRASSA MAIG 2018

S/GLUTEN NI LACTOSA



DILLUNS		DIMARTS		DIMECRES		DIJOUS		DIVENDRES	
7		8		9		10		11	
Empedrat de tonyina (mongetes, tonyina, tomàquet, olives) Truita de carbassó Enciam, cogombre i pastanaga Platan		Arròs de bolets (Arròs, bolets, pebrot, porro, sofregit de ceba) Pit de pollastre al forn amb salsa de taronja Enciam, blat de moro i olives Meló		Mongeta tendra i patata Cap de llom al forn Enciam i remolatxa Làctic S/L S/G		Llenties s/g guisades amb verdures Truita de patata i ceba Enciam, tomàquet i blat de moro Poma		Purè d'hortalisses de temporada (insitu) (Carbassó, ceba, pastanaga) Mandonguilles de vedella amb calamars i pèsols Sindria	
14		15		16		17		18	
Arròs a la pagesa (sofregit de ceba, porro, alberginya, pebrot) Truita a la francesa Enciam, tomàquet amanit i soja Poma		Purè de patata i pastanaga (insitu) Hamburguesa de vedella planxa Enciam, cogombre i pipes Meló		Tirabuixons de pasta (S/G) amb oli i albahaca Bacallà amb salsa de tomàquet Enciam, pastanaga i pebrot vermell Pera		Gaspatxo (tomàquet, cogombre, ceba, pebrot i oli d'oliva verge extra)(insitu) Filet de gall d'indi amb formatge S/L i patata caliu Préssec		Amanida d'estiu (patata, tomàquet, ou dur, olives) Seitons arrebossats (a/maizena) Amanida variada Poma	
21		22		23		24		25	
LLIURE DISPOSICIÓ		Arròs amb salsa de tomàquet i remolatxa Truita francesa Enciam, brots de soja i olives Macedònia de fruites		Purè de bròquil, patata i ceba (insitu) Daus de vedella estofats amb xampinyons Sindria		Cigrons guisats (sofregit ceba, tomàquet, pebrot i porro) Varettes de lluç Enciam, blat de moro i olives logurt natural S/L		Amanida russa (patata, pastanaga, mongeta, pèsols, maionesa) Bistec de pollastre amb pinya i ceba Macedònia de fruites	
28		29		30		31			
Purè 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)		Macarrons amb salsa parmesana (salsa de formatge) Filet de nero a la planxa Enciam, pinya i pipes Pera		Mongeta tendra i patata Aletes de pollastre al forn Enciam, tomàquet i pastanaga Gelats (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			



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

** Cuinat i amanit amb oli d'oliva


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

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

MENU ESCOLES TERRASSA MAIG 2018

NO VEDELLA NO FRUITA



DILLUNS		DIMARTS		DIMECRES		DIJOUS		DIVENDRES	
7		8		9		10		11	
<p>FESTIU</p>		<p>FESTIU</p>		<p>Arròs amb salsa de tomàquet Croquetes de bacallà Xips logurt natural</p>		<p>Llenties guisades amb verdures Truita de pernil dolç i formatge Enciam, tomàquet i blat de moro Gelatina</p>		<p>Crema d'hortalisses de temporada (Carbassó, ceba, pastanaga) Mandonguilles de lluç amb calamars i pèsols logurt sabor</p>	
<p>Empedrat de tonyina (mongetes, tonyina, tomàquet, olives) Truita de carbassó Enciam, cogombre i pastanaga logurt de soja</p>		<p>Arròs de bolets (Arròs, bolets, pebrot, porro, sofregit de ceba) Pit de pollastre al forn amb salsa de taronja Enciam, blat de moro i olives logurt natural</p>		<p>Mongeta tendra i patata Cap de llom al forn Enciam i remolatxa Gelatina</p>		<p>Gaspatxo amb rostes (tomàquet, cogombre, ceba, pebrot i oli d'oliva verge extra) Filet de gall d'indi amb salsa beixamel i formatge amb patata caliu logurt natural</p>		<p>Amanida d'estiu (patata, tomàquet, ou dur, olives) Seitons arrebossats Amanida variada logurt sabor</p>	
14		15		16		17		18	
<p>Arròs a la pagesa (sofregit de ceba, porro, albergínia, pebrot) Truita de pernil dolç i formatge Enciam, tomàquet amanit i soja Poma</p>		<p>Crema de patata i pastanaga Llom planxa Enciam, cogombre i pipes logurt natural</p> 		<p>Tirabuixons de pasta amb salsa pesto Bacallà a la llauna Enciam, pastanaga i pebrot vermell Gelatina</p>		<p>Cigrons guisats (sofregit ceba, tomàquet, pebrot i porro) Varetes de verdures Enciam, blat de moro i olives logurt natural</p>		<p>Amanida russa (patata, pastanaga, mongeta, pèsols, maionesa) Bistec de pollastre amb pinya i ceba logurt sabor</p>	
21		22		23		24		25	
<p>LLIURE DISPOSICIÓ</p>		<p>Arròs amb salsa de tomàquet i remolatxa Truita francesa Enciam, brots de soja i olives logurt natural</p>		<p>Crema de bròquil, patata i ceba Daus de porc estofats amb xampinyons Gelatina</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 logurt sabor</p>	
28		29		30		31			
<p>Crema de carbassa i pastanaga amb picatostes Fingers de pollastre Enciam, tomàquet i olives logurt de soja</p>		<p>Amanida de pasta (pasta tricolor, tonyina, blat de moro, palets de cranc) Salmó al forn amb salsa de ceba i mel logurt natural</p>		<p>Mongeta blanca guisada amb verdures Truita de patata i ceba Amanida variada Làctic</p>		<p>Arròs caldós amb gambes i musclos Pernilets de pollastre al forn Enciam, cogombre i pastanaga Pinya en el seu suc</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·LERGENS dels aliments que componen els menús que s'elaboren

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

MENU ESCOLES TERRASSA MAIG 2018

HIPOCALÒRICA



DIMARTS	1	DIMECRES	2	DIJOUS	3	DIVENDRES	4		
FESTIU		1/2 Arròs amb salsa de tomàquet Filet de gallineta al forn Enciam, olives i pipes logurt descremat	1/2 Llenties guisades amb verdures Truita a la francesa Enciam, tomàquet i blat de moro Kiwi	Crema d'hortalisses de temporada (Carbassó, ceba, pastanaga) Mandonguilles de vedella al seu suc amb pèsols i pastanaga Sindria					
DILLUNS	7	DIMARTS	8	DIMECRES	9	DIJOUS	10	DIVENDRES	11
1/2 Empedrat de tonyina (mongetes, tonyina, tomàquet, olives) Truita de carbassó (s/patata) Enciam, cogombre i pastanaga Platan	1/2 Arròs amb bolets Pit de pollastre al forn amb salsa de taronja Enciam, blat de moro i olives Meló	Mongeta tendra i patata Cap de llom al forn Enciam i remolatxa Làctic	Gaspatxo (tomàquet, cogombre, ceba, pebrot i oli d'oliva verge extra) Pit de gall d'indi a la planxa amb patata caliu Préssec	Amanida d'estiu (enciam, tomàquet, ou dur, olives) Salmó al forn Tomàquet al forn Poma					
DILLUNS	14	DIMARTS	15	DIMECRES	16	DIJOUS	17	DIVENDRES	18
1/2 Arròs a la pagesa (sofregit de ceba, porro, albergínia, pebrot) Truita de pernil dolç i formatge Enciam, tomàquet amanit i soja Poma	Crema de patata i pastanaga Hamburguesa de vedella planxa Enciam, cogombre i pipes Meló	1/2 Tirabuixons de pasta amb verdures Bacallà al forn Enciam, pastanaga i pebrot vermell Pera	1/2 Cigrons guisats (sofregit ceba, tomàquet, pebrot i porro) Varetes de verdures Enciam, blat de moro i olives logurt descremat	Amanida variada Bistec de pollastre amb pinya i ceba Macedònia de fruites					
DILLUNS	21	DIMARTS	22	DIMECRES	23	DIJOUS	24	DIVENDRES	25
LLIURE DISPOSICIÓ	1/2 Arròs amb verdures Truita francesa Enciam, brots de soja i olives Macedònia de fruites	Crema de bròquil, patata i ceba Daus de vedella al seu suc amb xampinyons Sindria	Macarrons amb salsa parmesana (salsa de formatge) Filet de nero a la planxa Enciam, pinya i pipes Pera	Mongeta tendra i patata Aletes de pollastre al forn Enciam, tomàquet i pastanaga logurt descremat					
DILLUNS	28	DIMARTS	29	DIMECRES	30	DIJOUS	31		
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	Mongeta blanca guisada amb verdures Truita de patata i ceba Amanida variada Làctic	Arròs caldós amb gambes i musclos Pernillets de pollastre al forn Enciam, cogombre i pastanaga Pinya en el seu suc						



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

** Cuinat i amanit amb oli d'oliva

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

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

MENU ESCOLES TERRASSA MAIG 2018

NO LLEGUMS



DILLUNS		DIMARTS		DIMECRES		DIJOUS		DIVENDRES	
7		8		9		10		11	
<p>Macarrons amb tonyina (macarrons, tonyina, tomàquet, olives) Truita de carbassó Enciam, cogombre i pastanaga Platan</p>		<p>FESTIU</p>		<p>Arròs amb salsa de tomàquet Croquetes de bacallà Xips Préssec en almívar</p>		<p>Llenties guisades amb verdures Truita de patata i ceba Enciam, tomàquet i blat de moro Poma</p>		<p>Crema d'hortalisses de temporada (Carbassó, ceba, pastanaga) Mandonguilles de lluç amb calamars i mongeta verda Sindria</p>	
14		15		16		17		18	
<p>Arròs a la pagesa (sofregit de ceba, porro, albergínia, pebrot) Truita de pernil dolç i formatge Enciam, tomàquet amanit i soja Poma</p>		<p>Arròs de bolets (Arròs, bolets, pebrot, porro, sofregit de ceba) Pit de pollastre al forn amb salsa de taronja Enciam, blat de moro i olives Meló</p>		<p>Mongeta tendra i patata Cap de llom al forn Enciam i remolatxa Làctic</p>		<p>Gaspatxo (tomàquet, cogombre, ceba, pebrot i oli d'oliva verge extra) (insitu) Filet de gall d'indi fornejat amb formatge amb patata caliu Préssec</p>		<p>Amanida d'estiu (patata, tomàquet, ou dur, olives) Seitons arrebossats Amanida variada Poma</p>	
21		22		23		24		25	
<p>LLIURE DISPOSICIÓ</p>		<p>Crema de patata i pastanaga Hamburguesa de vedella planxa Enciam, cogombre i pipes Meló</p>		<p>Tirabuixons de pasta amb salsa pesto Bacallà a la llauana Enciam, pastanaga i pebrot vermell Pera</p>		<p>Patates guisades amb espinacs (ceba, tomàquet i espinacs) Pit de gall d'indi a la planxa Enciam, blat de moro i olives logurt natural</p>		<p>Amanida russa (patata, pastanaga, mongeta, carbassó, maionesa) Bistec de pollastre amb pinya i ceba Macedònia de fruites</p>	
28		29		30		31			
<p>Crema de carbassa i pastanaga Fingers de pollastre Enciam, tomàquet i olives Meló</p>		<p>Arròs amb salsa de tomàquet i remolatxa Truita francesa Enciam, cogombre i olives Macedònia de fruites</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 Gelats</p>	
<p>Amanida de pasta (pasta tricolor, tonyina, blat de moro, pebrot) Salmó al forn amb salsa de ceba i mel Platan</p>		<p>Mongeta verda amb patata Truita de patata i ceba Amanida variada Làctic</p>		<p>Arròs caldós amb gambes i musclos Pernilets de pollastre al forn Enciam, cogombre i pastanaga Pinya en el seu suc</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-LEGENS dels aliments que componen els menús que s'elaboren

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

MENU ESCOLES TERRASSA MAIG 2018

NO LLEGUMS NI OU



DILLUNS		DIMARTS		DIMECRES		DIJOUS		DIVENDRES	
7		8		9		10		11	
<p>Macarrons(sou) amb tonyina (macarrons, tonyina, tomàquet, olives) Lluç al forn a la llimona Enciam, cogombre i pastanaga Platan</p>		<p>FESTIU</p>		<p>Arròs amb salsa de tomàquet Croquetes de bacallà Xips Préssec en almívar</p>		<p>Llenties guisades amb verdures Pollastre planxa Enciam, tomàquet i blat de moro Poma</p>		<p>Crema d'hortalisses de temporada (Carbassó, ceba, pastanaga) Mandonguilles de lluç amb calamars i mongeta verda Sindria</p>	
14		15		16		17		18	
<p>Arròs a la pagesa (insitu) (sofregit de ceba, porro, albergínia, pebrot) Salmó a la planxa Enciam, tomàquet amanit i olives Poma</p>		<p>Arròs de bolets (Arròs, bolets, pebrot, porro, sofregit de ceba) Pit de pollastre al forn amb salsa de taronja Enciam, blat de moro i olives Meló</p>		<p>Mongeta tendra i patata Cap de llom al forn Enciam i remolatxa Làctic</p>		<p>Gaspatxo (tomàquet, cogombre, ceba, pebrot i oli d'oliva verge extra) (insitu) Filet de gall d'indi amb salsa de formatge i patata caliu Préssec</p>		<p>Amanida d'estiu (patata, tomàquet, pastanaga olives) Seitons arrebossats (s/ou) Amanida variada Poma</p>	
21		22		23		24		25	
<p>LLIURE DISPOSICIÓ</p>		<p>Crema de patata i pastanaga Hamburguesa de vedella planxa Enciam, cogombre i pipes Meló</p>		<p>Tirabuixons de pasta(s/ou) amb salsa de tomàquet Bacallà a la llauana Enciam, pastanaga i pebrot vermell Pera</p>		<p>Cigrons guisats amb espinacs (ceba, tomàquet i espinacs) Bistec de gall d'indi a la planxa Enciam, blat de moro i olives logurt natural</p>		<p>Amanida de patata (patata, pastanaga, mongeta, carbassó) Bistec de pollastre amb pinya i ceba Macedònia de fruites</p>	
28		29		30		31			
<p>Crema de carbassa i pastanaga Fingers de pollastre Enciam, tomàquet i olives Meló</p>		<p>Amanida de pasta (pasta tricolor (s/ou), tonyina, blat de moro, pebrot) Salmó al forn amb salsa de ceba i mel Platan</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 Gelats</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·LERGENS dels aliments que componen els menús que s'elaboren

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

MENU ESCOLES TERRASSA MAIG 2018



NO SOJA, SÍNDRIA, MELÓ, KIWI, FS



DILLUNS		DIMARTS		DIMECRES		DIJOUS		DIVENDRES	
7		8		9		10		11	
<p>FESTIU</p>		<p>Arròs de bolets (Arròs, bolets, pebrot, porro, sofregit de ceba) Pit de pollastre al forn amb salsa de taronja Enciam, blat de moro i olives Pinya</p>		<p>Mongeta tendra i patata Cap de llom al forn Enciam i remolatxa Làctic</p>		<p>Llenties guisades amb verdures Truita de patata i ceba Enciam, tomàquet i blat de moro Plàtan</p>		<p>Crema d'hortalisses de temporada (Carbassó, ceba, pastanaga) Mandonguilles de vedella amb calamars i pèsols Pinya</p>	
14		15		16		17		18	
<p>Empedrat de tonyina (mongetes, tonyina, tomàquet, olives) Truita de carbassó Enciam, cogombre i pastanaga Platan</p>		<p>Arròs a la pagesa (sofregit de ceba, porro, albergínia, pebrot) Truita de pernil dolç i formatge Enciam, tomàquet amanit Poma</p>		<p>Tirabuixons de pasta amb salsa de tomàquet Bacallà a la llauna Enciam, pastanaga i pebrot vermell Pera</p>		<p>Gaspatxo (insitu) Filet de pollastre amb formatge amb patata lleescada Préssec</p>		<p>Amanida d'estiu (patata, tomàquet, ou dur, olives) Seitons arrebossats Amanida variada (S/FS) Poma</p>	
21		22		23		24		25	
<p>LLIURE DISPOSICIÓ</p>		<p>Crema de patata i pastanaga Hamburguesa de vedella planxa Enciam, cogombre i pastanaga Pinya</p>		<p>Crema de bròquil, patata i ceba Daus de vedella estofats amb xampinyons Plàtan</p>		<p>Cigrons guisats (sofregit ceba, tomàquet, pebrot i porro) Varetes de verdures Enciam, blat de moro i olives logurt natural</p>		<p>Amanida russa (patata, pastanaga, mongeta, pèsols, maionesa) Bistec de pollastre amb pinya i ceba Macedònia de fruites</p>	
28		29		30		31			
<p>Crema de carbassa i pastanaga Fingers de pollastre Enciam, tomàquet i olives Poma</p>		<p>Arròs amb salsa de tomàquet i remolatxa Truita francesa Enciam, cogombre i olives Macedònia de fruites</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 Gelats (S/FS)</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 guisada amb verdures Truita de patata i ceba Amanida variada Làctic</p>		<p>Arròs caldós amb gambes i musclos Pernillets de pollastre al forn Enciam, cogombre i pastanaga Pinya en el seu suc</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·LERGENS dels aliments que componen els menús que s'elaboren

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

MENU ESCOLES TERRASSA MAIG 2018

NO LACTOSA, PRÉSSEC, NI ALPISTE



DILLUNS		DIMARTS		DIMECRES		DIJOURS		DIVENDRES	
7		8		9		10		11	
<p>FESTIU</p>		<p>Arròs de bolets (Arròs, bolets, pebrot, porro, sofregit de ceba) Pit de pollastre al forn amb salsa de taronja Enciam, blat de moro i olives Meló</p>		<p>Mongeta tendra i patata Cap de llom al forn Enciam i remolatxa Làctic sense lactosa (s/préssec)</p>		<p>Llenties guisades amb verdures Truita de patata i ceba Enciam, tomàquet i blat de moro Poma</p>		<p>Crema d'hortalisses de temporada (Carbassó, ceba, pastanaga) (insitu) Mandonguilles de vedella amb calamars i pèsols Sindria</p>	
14		15		16		17		18	
<p>Empedrat de tonyina (mongetes, tonyina, tomàquet, olives) Truita de carbassó Enciam, cogombre i pastanaga Platan</p>		<p>Arròs a la pagesa (sofregit de ceba, porro, albergínia, pebrot) Truita de pernil dolç i formatge Enciam, tomàquet amanit i soja Poma</p>		<p>Purè de patata i pastanaga (S/L) Hamburguesa de vedella planxa Enciam, cogombre i pipes Meló</p> 		<p>Gaspatxo (insitu) Filet de gall d'indi amb formatge S/L i patata caliu Pinya</p>		<p>Amanida d'estiu (patata, tomàquet, ou dur, olives) Seitons arrebossats Amanida variada Poma</p>	
21		22		23		24		25	
<p>LLIURE DISPOSICIÓ</p>		<p>Purè de patata i pastanaga (S/L) Hamburguesa de vedella planxa Enciam, cogombre i pipes Meló</p>		<p>Tirabuixons de pasta amb oli i albahaca Bacallà a la llauana Enciam, pastanaga i pebrot vermell Pera</p>		<p>Cigrons guisats (sofregit ceba, tomàquet, pebrot i porro) Varetes de verdures Enciam, blat de moro i olives logurt natural sense lactosa</p>		<p>Amanida russa (patata, pastanaga, mongeta, pèsols, maionesa) Bistec de pollastre amb pinya i ceba Macedònia de fruites (s/préssec)</p>	
28		29		30		31			
<p>Purè de carbassa i pastanaga (S/L) amb picatostes Fingers de pollastre Enciam, tomàquet i olives Meló</p>		<p>Arròs amb salsa de tomàquet i remolatxa Truita francesa Enciam, brots de soja i olives Macedònia de fruites</p>		<p>Purè de bròquil, patata i ceba (S/L) 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 Gelats sense lactosa</p>	
<p>Purè de carbassa i pastanaga (S/L) amb picatostes Fingers de pollastre 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 guisada amb verdures Truita de patata i ceba Amanida variada Làctic</p>		<p>Arròs caldós amb gambes i musclos Pernillets de pollastre al forn Enciam, cogombre i pastanaga Pinya en el seu suc</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·LERGENS dels aliments que componen els menús que s'elaboren

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

MENU ESCOLES TERRASSA MAIG 2018

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



DILLUNS		DIMARTS		DIMECRES		DIJOUS		DIVENDRES	
7		1		2		3		4	
<p>FESTIU</p>		<p>FESTIU</p>		<p>Arròs amb salsa de tomàquet Pollastre a la planxa Xips Làctic / Gelat</p>		<p>Patates guisades amb verdurettes (s/pèsols) Trita de patata i ceba Enciam, tomàquet i blat de moro Fruita del temps*</p>		<p>Crema d'hortalisses de temporada (Carbassó, ceba, pastanaga) Mandonguilles de vedella amb salsa de tomàquet i patata dau Fruita del temps*</p>	
8		8		9		10		11	
<p>Amanida freda (espirals, pastanaga, tomàquet, olives negres) Trita de carbassó Enciam, cogombre i pastanaga Fruita del temps*</p>		<p>Arròs de bolets (Arròs, bolets, pebrot, porro, sofregit de ceba) Pit de pollastre al forn amb salsa de taronja Enciam, blat de moro i olives Fruita del temps*</p>		<p>Mongeta tendra i patata Cap de llom al forn Enciam i remolatxa Làctic</p>		<p>Gaspatxo (insitu) Filet de gall d'indi amb salsa de formatge i patata caliu Fruita del temps*</p>		<p>Amanida d'estiu (patata, tomàquet, ou dur, olives) Hamburguesa mixta a la planxa Amanida variada (s/brots de soja) Fruita del temps*</p>	
14		15		16		17		18	
<p>Arròs a la pagesa (sofregit de ceba, porro, albergínia, pebrot) Trita de pernil dolç i formatge Enciam, tomàquet amanit i soja Poma</p>		<p>Crema de patata i pastanaga Hamburguesa de vedella planxa Enciam, cogombre i olives Fruita del temps *</p> 		<p>Tirabuixons de pasta amb oli i albahaca Trita de carbassó Enciam, pastanaga i pebrot vermell Fruita del temps *</p>		<p>Patates guisades amb espinacs (ceba, tomàquet i espinacs) Botifarra d'au a la planxa (8270021) Enciam, blat de moro i olives logurt natural</p>		<p>Amanida russa (patata, pastanaga, mongeta, oli d'oliva) Bistec de pollastre amb pinya i ceba Fruita del temps*</p>	
21		22		23		24		25	
<p>LLIURE DISPOSICIÓ</p>		<p>Arròs amb salsa de tomàquet i remolatxa Trita francesa Enciam, cogombre i olives Macedònia de fruites*</p>		<p>Crema de bròquil, patata i ceba Daus de vedella estofats amb xampinyons Fruita del temps*</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 Gelats</p>	
28		29		30		31			
<p>Crema de carbassa i pastanaga Fingers de pollastre Enciam, tomàquet i olives Fruita del temps *</p>		<p>Amanida de pasta (pasta tricolor, daus de formatge, blat de moro, olives negres) Trita a la francesa Tomàquet amanit Fruita del temps *</p>		<p>Mongeta blanca guisada amb verdutres Trita de patata i ceba Amanida variada Làctic</p>		<p>Arròs caldós amb gambes i musclos Pernillets de pollastre al forn Enciam, cogombre i pastanaga Pinya en el seu suc</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·LERGENS dels aliments que componen els menús que s'elaboren

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

MENU ESCOLES TERRASSA MAIG 2018

BAIXA FOODMAPS, LACTOSA, FRUCTOSA



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

MENU ESCOLES TERRASSA MAIG 2018

S/MARISC,CALAMARS NI SÍPIA



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

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

** 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·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.

MENU ESCOLES TERRASSA MAIG 2018

S/CRUSTASIS,CALAMARS,SÍPIA



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



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

** Cuinat i amanit amb oli d'oliva


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

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

MENU ESCOLES TERRASSA MAIG 2018

NO CRUSTASIS



DILLUNS		DIMARTS		DIMECRES		DIJOUS		DIVENDRES	
7		8		9		10		11	
<p>FESTIU</p>		<p>Arròs de bolets (Arròs, bolets, pebrot, porro, sofregit de ceba) Pit de pollastre al forn amb salsa de taronja Enciam, blat de moro i olives Meló</p>		<p>Mongeta tendra i patata Cap de llom al forn Enciam i remolatxa Làctic</p>		<p>Llenties guisades amb verdures Trita de patata i ceba Enciam, tomàquet i blat de moro Poma</p>		<p>Crema d'hortalisses de temporada (Carbassó, ceba, pastanaga) Mandonguilles de vedella amb tomàquet i pèsols Sindria</p>	
14		15		16		17		18	
<p>Empedrat de tonyina (mongetes, tonyina, tomàquet, olives) Trita de carbassó Enciam, cogombre i pastanaga Platan</p>		<p>Arròs a la pagesa (sofregit de ceba, porro, albergínia, pebrot) Trita de pernil dolç i formatge Enciam, tomàquet amanit i soja Poma</p>		<p>Crema de patata i pastanaga Hamburguesa de vedella planxa Enciam, cogombre i pipes Meló</p> 		<p>Gaspatxo amb rostes (tomàquet, cogombre, ceba, pebrot i oli d'oliva verge extra)(insitu) Fingers de pollastre Patata caliu Préssec</p>		<p>Amanida d'estiu (patata, tomàquet, ou dur, olives) Seitons arrebossats Amanida variada Poma</p>	
21		22		23		24		25	
<p>LLIURE DISPOSICIÓ</p>		<p>Crema de patata i pastanaga Hamburguesa de vedella planxa Enciam, cogombre i pipes Meló</p>		<p>Tirabuixons de pasta amb salsa pesto Bacallà a la llauna Enciam, pastanaga i pebrot vermell Pera</p>		<p>Cigrons guisats (sofregit ceba, tomàquet, pebrot i porro) Varetes de verdures Enciam, blat de moro i olives logurt natural</p>		<p>Amanida russa (patata, pastanaga, mongeta, pèsols, maionesa) Bistec de pollastre amb pinya i ceba Macedònia de fruites</p>	
28		29		30		31			
<p>Arròs amb salsa de tomàquet i remolatxa Trita francesa Enciam, brots de soja i olives Macedònia de fruites</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 Gelats</p>			
<p>Crema de carbassa i pastanaga amb picatostes Fingers 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 guisada amb verdures Trita de patata i ceba Amanida variada Làctic</p>		<p>Arròs caldós amb gambes i musclos Pernillets de pollastre al forn Enciam, cogombre i pastanaga Pinya en el seu suc</p>			



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

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

MENU ESCOLES TERRASSA MAIG 2018

NO CIGRONS



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



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

** Cuinat i amanit amb oli d'oliva

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

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

MENU ESCOLES TERRASSA MAIG 2018

NO FS, MARISC,
FRUITES ROSACEES



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

MENU ESCOLES TERRASSA MAIG 2018

NO POLLASTRE NI AUS CORRAL



DILLUNS		DIMARTS		DIMECRES		DIJOUS		DIVENDRES	
7		8		9		10		11	
<p>FESTIU</p>		<p>Arròs de bolets (Arròs, bolets, pebrot, porro, sofregit de ceba) Lluç al forn amb salsa de taronja Enciam, blat de moro i olives Meló</p>		<p>Mongeta tendra i patata Cap de llom al forn Enciam i remolatxa Làctic</p>		<p>Llenties guisades amb verdures Trita de patata i ceba Enciam, tomàquet i blat de moro Poma</p>		<p>Crema d'hortalisses de temporada (Carbassó, ceba, pastanaga) Mandonguilles de vedella amb calamars i pèsols Sindria</p>	
14		15		16		17		18	
<p>Empedrat de tonyina (mongetes, tonyina, tomàquet, olives) Trita de carbassó Enciam, cogombre i pastanaga Platan</p>		<p>Arròs a la pagesa (sofregit de ceba, porro, albergínia, pebrot) Trita de pernil dolç i formatge Enciam, tomàquet amanit i soja Poma</p>		<p>Tirabuixons de pasta amb salsa pesto Bacallà a la llauana Enciam, pastanaga i pebrot vermell Pera</p>		<p>Gaspatxo amb rostes (tomàquet, cogombre, ceba, pebrot i oli d'oliva verge extra) Filet de llom amb formatge gratinat Patata al forn Préssec</p>		<p>Amanida d'estiu (patata, tomàquet, ou dur, olives) Seitons arrebossats Amanida variada Poma</p>	
21		22		23		24		25	
<p>LLIURE DISPOSICIÓ</p>		<p>Crema de patata i pastanaga Hamburguesa de vedella planxa Enciam, cogombre i pipes Meló</p>		<p>Crema de bròquil, patata i ceba Daus de vedella estofats amb xampinyons Sindria</p>		<p>Cigrons guisats (sofregit ceba, tomàquet, pebrot i porro) Varetes de verdures Enciam, blat de moro i olives logurt natural</p>		<p>Amanida russa (patata, pastanaga, mongeta, pèsols, maionesa) Lluç al forn Ceba potxada Macedònia de fruites</p>	
28		29		30		31			
<p>Arròs amb salsa de tomàquet i remolatxa Trita francesa Enciam, brots de soja i olives Macedònia de fruites</p>		<p>Crema de carbassa i pastanaga amb picatostes Croquetes de bacallà Enciam, tomàquet i olives Meló</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 Trita de pernil i formatge Enciam, tomàquet i pastanaga Gelats</p>			
<p>Crema de carbassa i pastanaga amb picatostes Croquetes de bacallà 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 guisada amb verdures Trita de patata i ceba Amanida variada Làctic</p>		<p>Arròs caldós amb gambes i musclos Pernillets de pollastre al forn Enciam, cogombre i pastanaga Pinya en el seu suc</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·LERGENS dels aliments que componen els menús que s'elaboren

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

MENU ESCOLES TERRASSA MAIG 2018

SENSE FRUCTOSAA,
LACTOSA I SORBITOL



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