



**MENÚ ESCOLES TERRASSA OCTUBRE 2019**



**BASAL**

		DIMARTS	1	DIMECRES	2	DIJOUS	3	DIVENDRES	4
		Crema de patata i pastanaga Escalopa de pollastre Enciam , cogombre i pipes Meló		Tirabuixons de pasta amb salsa de tomàquet Lluç al forn Enciam i pastanaga Pera		Llenties amb verdures (ceba, pastanaga, tomàquet i pebrot) Salsitxes d'au Enciam, blat de moro i olives logurt natural		Arròs a la pagesa (sofregit de ceba, porro, carbassa, pebrot) Truïta francesa Enciam, tomàquet amanit i soja Poma	
DILLUNS	7	DIMARTS	8	DIMECRES	9	DIJOUS	10	DIVENDRES	11
Cigrons guisats amb espinacs (ceba, verdures, espinacs i patates) Llibrets de gall d'indi i formatge Enciam i tomàquet Poma		Arròs amb salsa de tomàquet i remolatxa Truita de tonyina Enciam, brots de soja i olives Taronja		Bròquil amb patates i ceba Hamburguesa de vedella Enciam, pinya i pipes Macedònia de fruites		Espaguetis amb xampinyons Caella al forn amb llit de pèsols ceba Pera		Mongeta tendra i patata Aletes de pollastre a l'estil Americà (Salsa barbacoa) Enciam, tomàquet i pastanaga logurt natural	
DILLUNS	14	DIMARTS	15	DIMECRES	16	DIJOUS	17	DIVENDRES	18
Fideus a la cassola (sofregit de verdures i daus de gall d'indi) Ous durs amb salsa de tomàquet Enciam, blat de moro i olives Pinya en el seu suc		Mongeta blanca amb patata i oli d'oliva Pernilets de pollastre al forn Enciam i cogombre Plàtan		Crema de carbassa Cap de llom amb samfaina (peberot, ceba, albergínia, carbassó i tomàquet) Pera		Llenties guisades amb arròs Salmó al forn Enciam i blat de moro logurt natural		Minestra de verdures (pèsols, patata, pastanaga, mongeta) Croquetes de rostit Enciam, tomàquet i olives Meló	
DILLUNS	21	DIMARTS	22	DIMECRES	23	DIJOUS	24	DIVENDRES	25
Arròs amb salsa de tomàquet Filet de lluç arrebossat Amanida variada Pera		Patates estofades amb carxofes Bistec de pollastre al forn Enciam i brots de soja logurt natural		Macarrons amb salsa de formatge Truita de carbassó Enciam, olives i pastanaga Poma		Cigrons guisats amb verdures Cuetes de rap al forn Enciam, blat de moro i soja Kiwi		Mongeta tendra i patata Mandonguilles de vedella amb bolets Plàtan	
DILLUNS	28	DIMARTS	29	DIMECRES	30	DIJOUS	31		
Llenties guisades (sofregit de tomàquet, ceba i verdures) Truita de patata i ceba Enciam, olives i blat de moro Taronja		Espaguetis amb salsa carbonara (salsa beixamel, bacó) Lluç a la planxa Enciam i tomàquet Poma		Sopa de brou i arròs integral Cuixetes de pollastre al forn Enciam i pipes logurt natural		FESTA 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.